

CARTILHA DA PESCADORA ARTESANAL



**SECRETARIA DE AGRICULTURA
FAMILIAR**



**GOVERNO DO
Rio de Janeiro**

**SECRETARIA DE
AGRICULTURA E PECUÁRIA**



EMATER-RIO



Maria de Fátima Silva foi uma das pescadoras que já receberam o documento

**JOSÉ HENRIQUE CARVALHO MORAES
MÉDICO-VETERINÁRIO CRMV 5-1995
GERENTE ESTADUAL DE PEQUENOS E MÉDIOS ANIMAIS DA EMATER-RIO**

CAPÍTULO 1

PROCESSAMENTO DE PESCADO

- O processamento de pescado exige do pescador e da pescadora muita higiene não só onde ele será processado, bem como na higiene pessoal. A pessoa que irá trabalhar no processamento deverá manter as unhas limpas, tomar banho todos os dias, manter o cabelo cortado (e coberto na hora do processamento) além de lavar as mãos constantemente. A palavra chave do Processamento é a **HIGIENE**.

HIGIENE NO PROCESSAMENTO

1-) ÁGUA: Fundamental no processo. Deve ser potável de preferência vinda de estações de tratamento. Lavar periodicamente a caixa d'água com solução de cloro ativo com 500 p.p.m (parte por milhão). Consultar um técnico para clorar a água.

2-) LOCAL DO PROCESSAMENTO: Deve ser arejado, com janelas e portas teladas, com boa iluminação e ter piso e parede com material de fácil higienização (paredes de preferência azulejadas até 1,20 m e piso frio sem recantos vivos ou frestas).

LIMPEZA: A) **PRÉ-LIMPEZA:** Remover toda a sujeira varrendo, esfregando e raspando o local.
B) **LIMPEZA PRINCIPAL:** Remoção da gordura com detergentes ou sabão neutro.
C) **ENXAGUE:** Retirada do detergente com água comum.
D) **DESINFECÇÃO:** Utilizar desinfetantes ou cloro deixando um tempo no chão para Que o produto faça efeito.
E) **SECAGEM:** Passar o rodo retirando toda água com o desinfetante ou cloro.

3-) HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: Limpeza de todo o material e equipamento a serem utilizados (facas, mesas, moedor, embuteira etc...). Remover os restos visíveis com água e logo depois lavar com detergentes e desinfetantes. Aplicar desinfetantes no material tais como água sanitária (hipoclorito de sódio na concentração de 200 p.p.m ou seja, 1 grama de hipoclorito de sódio para cada 5 litros de água). Pode-se utilizar compostos iodados na concentração de 25 p.p.m ou seja 1 ml de produto iodado em 40 litros de água.

4-) HIGIENE PESSOAL: Fundamental no processo. Primeiro preparar as soluções desinfetantes:

- A) **PARA AS MÃOS:** Misturar 750 ml de álcool a 96,0° GL com 250 ml de água fervida. Colocar num recipiente, fazer um furo na tampa e lavar as mãos com ela.
- B) **PARA OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:** Usar 1 colher de sopa com cloro ativo em 2 litros de água. Lavar o material com esses utensílios antes do uso.
- C) **O CORPO:** Durante o processamento utilizar uniforme limpo, branco e sem botões, utilizar touca, utilizar botas brancas, não utilizar relógios, pulseiras, colares e bijuterias, não fumar, manter-se barbeado (sem barba), não alimentar-se durante o processo, não falar ou tossir e não ter ferimentos nas mãos.

AS PRÁTICAS ACIMA SÃO ESSENCIAIS NO PROCESSAMENTO. SEM SEGUIR RIGOROSAMENTE ESSAS ETAPAS NEM ADIANTA CONTINUAR O PROCESSO POIS CERTAMENTE SEU PRODUTO SERÁ DE MÁ QUALIDADE E ASSIM O FREGUÊS SÓ VAI COMPRAR UMA VEZ E NUNCA MAIS.

O BENEFICIAMENTO DO PESCADO

PODE-SE BENEFICIAR: Peixes, ostras, sururu, mexilhões, lula, camarão, caranguejo, siri, lagosta, polvo, tartaruga, rãs etc...

COMO OBSERVAR SE O PRODUTO ESTÁ EM CONDIÇÕES DE SER BENEFICIADO

Itens	Peixe Fresco	Peixe Avariado
Cheiro	Leve e agradável Cheiro de capim aquático ou às vezes de barro para peixe de água doce.	Forte, desagradável, ácido amoniacal ou pútrico
Aparência Geral	Luzente, metálica com reflexo Superfície de corpo lisa	Fosco, sem brilho e sem reflexo
Corpo	Rígido, arqueado	Mole
Consistência	Firme e elástica, à pressão dos dedos não deixa marcas	Mole, à pressão dos dedos deixa marcas.
Carne	Firme, branca ou cor-de-rosa com reflexo marcante, elástica.	Friável, músculos bordados de azul ou de amarelo.
Secreção	Não há	Presente e viscosas
Escamas	Bem aderentes a pele, brilhante	Levantadas, afastando-se facilmente ao contacto.
Pele	Rosa, bem estendida, colorida	Com rugas, descolorada, rasgável
Olho	Claro, brilhante, convexo, transparente, sem mancha na íris, ocupando completamente as órbitas	vidroso, apaco, côncava, com manchas nas íris.
Opérculo	Aderente, sem manchas	Levantado, com manchas vermelho-pardas principalmente no lado interno.
Brânquias	Róseas ou vermelhas, úmida e brilhante com odor suave.	Cinzentas ou cor de chumbo, secas.
Barriga	Normal, sem manchas, com relativo brilho metálico	Mole ou deformado, às vezes inchada com manchas ou listras azul-escuras, esverdeadas.
Anus	Hermeticamente fechada.	Aberto e quase sempre proeminente
Vísceras	Rasa, limpas, luzentes, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente.	Deprimidas ou inchadas, cor de vinho, peritônio frágil.
Costelas e Coluna Vertebral	Aderentes, não podem ser separadas da caixa torácica, nem dos músculos	Levantadas, separam-se facilmente dos músculos.

PRÁTICAS DE MANUSEIO EFICIENTE

Qualidade da matéria-prima: O fator mais importante que determina a qualidade de um produto é o frescor da matéria-prima antes do processamento. A melhor maneira preventiva contra a deteriorização é realizando uma ação apropriada para conservar o peixe durante a fase de pré-processamento.

Manuseio cuidadoso É muito importante como o peixe é capturado e manuseado. Os métodos de pesca podem afetar as características de qualidade do peixe. O peixe pode ter estado na rede por um período considerável, ocorrendo o esmagamento nos tecidos, à volta dos quais inicia-se a deteriorização.

Boa higiene – Armazenagem do peixe em acondicionamentos limpos

Controle da temperatura – Acondicioná-los em baixas temperaturas

Cuidados com insetos – Há vários tipos de insetos que afetam a qualidade do peixe, sendo dois os principais: varejeiras e besouros.

Embalagem, transporte e armazenagem – O processamento de peixe em pequena escala deverá obedecer sempre uma regra: higiene, temperatura, teor de água e umidade relativa, conteúdo de sal e grau de proteção no meio ambiente.

MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO

1-) CONSERVAÇÃO PELO FRIO: O objetivo é retardar as ações enzimáticas e o ataque dos microorganismos aumentando o período de conservação do produto. As denominações são as seguintes:

PEIXE FRESCO: Só recebeu ação de gelo no barco. Não sofreu processo de conservação.

PESCADO RESFRIADO: Mantido no gelo a uma temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ a -2°C .

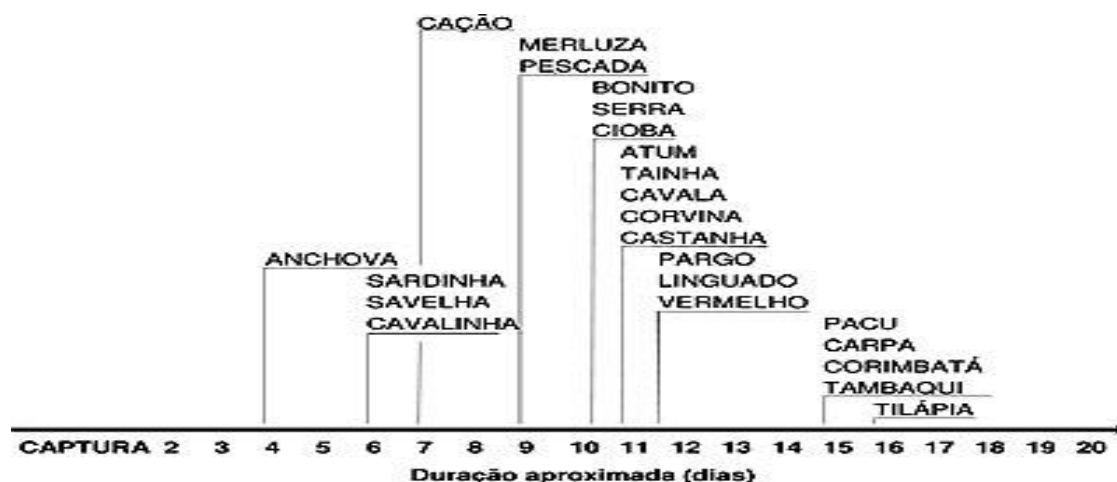
PESCADO CONGELADO: Mantido a uma temperatura entre -18°C desde que levado ao congelamento numa temperatura entre -25°C a -30°C .

- A) **REFRIGERAÇÃO COM GELO MOÍDO:** envolvimento de todo o peixe em gelo padrão com moagem própria para o peixe (nem muito grosso, nem muito fino) durante pelo menos 1 hora.
- B) **CONGELAMENTO:** Utilizando congeladores. No de placas (vertical ou horizontal) que fica a -20°C leva entre 1,5 e 2 horas e nos tipos que utilizam túnel com ar forçado a -40°C leva entre 20 a 60 minutos.
- C) **GLASEAMENTO:** Colocação de uma camada de gelo sobre o peixe já congelado mantendo o produto hidratado e com pouco contato com o oxigênio durante a estocagem. O tempo de imersão é de 5 a 30 segundos.

TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E VIDA ÚTIL DO PESCADO

TIPOS	TEMPERATURA	TEMPO ÚTIL
Peixe fresco com gelo	$+1^{\circ}\text{C}$ a -1°C	10 a 12 dias
Filé de peixe fresco sem gelo	$+1^{\circ}\text{C}$ a -1°C	2 dias
Peixes gordos congelados inteiros	-15°C a -18°C	4 meses
Peixes gordos congelados inteiros	-25°C a -30°C	6 a 8 meses
Peixes gordos congelados e vitrificados	-15°C a -30°C	6 a 8 meses
Peixes magros ou em forma de filés	-15°C a -18°C	6 a 8 meses
Peixes magros ou em forma de filés	-25°C a -30°C	10 a 12 meses
Camarão congelado	-15°C a -18°C	6 meses

TABELA DE DURAÇÃO EM DIAS DE PEIXES NO GELO NO BARCO



2-) SALGA: É a técnica de conservação do pescado mais difundida no mundo. O princípio é a remoção da água dos tecidos do peixe de forma total ou parcial substituindo-a por sal que impede a degeneração do pescado conservando-o. O fator de êxito da SALGA é a GLANULOMETRIA DO SAL UTILIZADO (isso é, o tamanho dos grãos de sal). O sal ideal é o comum com 90% de grãos/ malha 2,5 mm (recristalizado) próprio para a salga (é o sal médio, intermediário entre o sal fino e o grosso).

SALGA SECA: Em pilhas ou camadas. Só para peixes pouco gordurosos (cação, corvina, tilápias, tubarões etc...) utiliza-se 1 Quilo de sal para cada 2,5 Quilos de peixe. Colocar uma camada de sal e uma camada de peixe sobrepostos.

SALMOURA: Para espécies gordurosas (sardinha e peixes de água doce) Utilizar água com sal na proporção de 26% de sal na água (a Salmoura). Banhar e colocar o peixe na solução de salmoura com 26% de sal na água.

SALGA MISTA: Para pescado. É uma salga seca onde a umidade extraída do tecido do peixe não é drenada acumulando-se até que o peixe fique imerso nessa água (colocar pesos para manter o peixe dentro da salmoura. Após os processos de salga deve-se processar a secagem. Pode ser natural contando-se com o Sol e o vento ou a secagem artificial com secadores solares e elétricos.

3-) DEFUMAÇÃO: Conservação através do calor e da fumaça pois a fumaça possui elementos conservadores. No defumador a quente com temperatura entre 65 a 120° C onde o processo dura de 4 a 6 horas (o ideal é manter a temperatura no defumador entre 70 a 75° C) o produto pode perder até 30% do seu peso.

RECEITAS DE INDUSTRIALIZAÇÃO DO PESCADO

EMBUTIDOS:

Para a fabricação de embutidos, faz-se necessária a utilização de alguns ingredientes e aditivos, que têm por finalidade a conservação do produto, emulsificação de gorduras, retenção de umidade, proteção contra fungos e bactérias, etc.

Para a fabricação dos embutidos (linguiça, hambúrguer, nuggets, etc) prepara-se a polpa de pescado lavada, também chamada de surumi, cujo processo visa retirar a cor, sabor e aroma da carne de peixe, diminuindo também a carga microbiana e aumentando sua conservação.

Na preparação do surumi, os filés de peixe são triturados e lavados por 3 vezes com água gelada clorada e gelo de qualidade,. Depois esta polpa é prensada para retirada do excesso de água e utilizada para o preparo dos embutidos.

Linguiça Frescal de Peixe

INGREDIENTES	1 KG	10 KG	100 KG
Polpa de Peixe	1 kg	10 kg	100 kg
Água gelada	100 ml	1 litro	10 litros
Sal refinado	1 colher sopa	120 g	1,2 kg
Sal de cura	1 colher chá	30 g	300 g
Condimento para presunto	1 colher chá	30 g	300 g
Estabilizante comercial	1 colher chá	30 g	300 g
Antioxidante comercial	1 colher chá	30 g	300 g
Pimenta do reino branca	1/2 colher chá	10 g	100 g
Alho natural	3 dentes	10 g	100 g

Processamento

- Dissolver os ingredientes na água gelada e misturar ao peixe, deixando o antioxidante por último
- A massa deve descansar por 12 horas sob refrigeração.
- Embutir de forma a não ficar bolhas de ar no interior.

1-) Lingüiça Calabresa Defumada de Peixe:

INGREDIENTES	1 KG	10 KG	100 KG
Polpa de peixe	1 kg	10 kg	100 kg
Água gelada	100 ml	1 litro	10 litros
Sal refinado	1 colher sopa	120 g	1,2 kg
Sal de cura	1 colher chá	30 g	300 g
Condimento para presunto	1 colher chá	30 g	300 g
Estabilizante comercial	1 colher chá	30 g	300 g
Antioxidante comercial	1 colher chá	30 g	300 g
Pimenta calabresa	meia colher chá	10 g	100 g
Erva doce	meia colher chá	10 g	100 g

Processamento

- Dissolver os ingredientes na água gelada e misturar ao peixe, deixando o antioxidante por último.
- A massa deve descansar por 12 horas sob refrigeração.
- Embutir em tripas grossas de forma a não ficar bolhas de ar no interior.
- Levar o produto ao defumador para fazer uma pré-secagem, por um período de 2 horas a temperatura de 65° C sem fumaça.
- Após a pré-secagem, banhar a lingüiça com corante de urucum.
- Defumar novamente por 4 horas a 55 ° C com fumaça.

2-) Hambúrguer de Peixe:

INGREDIENTES	1 KG	10 KG	100 KG
Polpa de peixe	1 kg	10 kg	100 kg
Fecula de mandioca	100 g	1 kg	10 kg
Água gelada	100 ml	1 litro	10 litros
Sal refinado	1 colher sopa	120 g	1,2 kg
Condimento para presunto	1 colher chá	30 g	300 g
Estabilizante comercial	meia colher chá	15 g	150 g
Antioxidante comercial	1 colher chá	15 g	150 g
Pimenta do reino	meia colher chá	10 g	100 g
Alho natural	3 dentes	10 g	100g

Processamento

- Dissolver os ingredientes na água gelada e misturar a polpa de peixe, deixando o antioxidante por último.
- Deixar a massa descansar na geladeira por 2-3 horas antes de moldar.
- Após moldar, faz-se a pré-cozimento a 85° por 10 minutos, para facilitar a manipulação e reduzir a carga microbiana.
- Embalar individualmente em filme plástico e congelar.

3-) Apresuntado de Peixe:

INGREDIENTES	1 KG	10 KG	100 KG
Polpa de peixe	1 kg	10 kg	100 kg
Fecula de mandioca	50 g	500 g	5 kg
Água gelada	200 ml	2 litros	20 litros
Sal refinado	1 colher sopa	120 g	1,2 kg
Condimento para presunto	1 colher chá	30 g	300 g
Estabilizante	1 colher chá	30 g	300 g

Antioxidante	1 colher cha	30 g	300g
Açúcar	1 colher cha	30 g	300 g

Processamento

- Dissolver os ingredientes na água gelada e misturar a polpa de peixe, deixando o antioxidante por ultimo.
- Adicionar a fécula com o antioxidante após 24 horas
- Enformar e cozinhar por um período de 3 horas a temperatura de 80°C
- Após o cozimento, mergulhar a forma em água fria.
- Descansar o produto na geladeira por um período de 12 horas.

4-) Kibe de Peixe:

INGREDIENTES	1 KG	10 KG
Polpa de peixe	1 kg	10 kg
Farinha de quibe	500 g	5 kg
Sal refinado	1 e meia colher sopa	150 g
Antioxidante comercial	meia colher cha	15 g
Temperos diversos	A vontade	A vontade
Alho natural	A vontade	A vontade
Caldo de galinha	1 tablete	10 tabletes

Processamento

- Rehidratar a farinha de quibe com água quente e o caldo de galinha.
- Misturar a polpa de peixe com os ingredientes e adicionar a farinha reidratada
- Moldar os kibes e congelar.

Frios

É uma maneira de utilizarmos pescados baratos, transformando-os em um bom produto e conseqüentemente fazendo uma agregação de valor.

Formula para cada quilo de pescado

- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de cha de sal de cura
- 1 colher de cha de emulsificante
- 1 colher de cha de condimento de presunto
- 1 colher de cha de antioxidante comercial
- 2 colheres de sopa de fécula
- 200 ml de água gelada

Moer o pescado e acrescentar os ingredientes, menos o antioxidante e a fécula. Misturar bem e bater no liquidificador ou multiprocessador, dividindo em proporções intercaladas com água gelada. Colocar o ligador e o antioxidante, mexer bem. Colocar numa forma de frios, forrada com papel celofane, fechar e levar ao banho Maria a 80° C por uma hora e meia. Retirar do cozimento dar choque térmico, abrir, virar e deixar na geladeira por 12 horas.

RECEITAS ARTESANAIS

1-) HAMBÚRGUER CASEIRO:

. Filé de peixe .	10 Kg
.C.P.S. (Concentrado Proteico de Soja)	1.200 Kg
. Gelo	1.770 Kg
. Sal	. 290 g

. Glutamato mossódico(aji no moto)	10 g
. Farinha de rosca .	290 g
. Pimenta do reino branca	30 g
. Creme de cebola.	290 g
. Óleo de soja	90 g

Modo de preparo: Pode-se fazer a moagem da massa em disco 4 mm, mistura-se todos os ingredientes, deixe a massa descansar por 20 minutos em temperatura de 5°C . Faz-se a moldagem através das formas padronizadas. Leve ao congelador. .

2-) LINGUIÇA DE PEIXE CASEIRA:

. Filé de peixe moído	800 g
. Óleo vegetal – (colher de sopa).	04 unidades
. Água gelada – xícara de chá	¼
. Colorau – (colheres de sopa)	05 unidades
. Sal – (colheres de sopa)	02 unidades
. Pimenta do reino moída (colher chá)	01 unidades
. Molho de pimenta (colher de café)	01 unidades
. Amido -	opcional

Modo: Moagem, mistura, embutimento, defumação

3-) SALSICHA CASEIRA:

. Filé de peixe moído	600g
. Óleo vegetal (colheres sopa)	05 unidades
. Água gelada (colheres sopa)	05 unidades
. Colorau (colheres sopa)	03 unidades
. Sal (colheres de sopa)	02 unidades
.Pimenta-do-reino moída (colher chá)	01 unidades
. Proteína de soja cozida	250 g
. Orégano (colher sopa)	01 unidade

Modo: Moagem, mistura, embutimento, pasteurização.

4-) FALSO SIRI:

. Repolho .	01 Kg
. Pimentão	100 g
. Tomate	300 g
. Azeitona preta	100 g
. Queijo parmesão ralado	100 g
. Ovos	04 unidades
. Sardinha (lata)	01 unidade
. Coentro – molho	01 unidade
. Salsa de cebolinha01	

- Farinha de rosca – alho – sal – cebola – óleo – azeite

Modo: Bater o repolho cru rapidamente com água no liquidificador, aferventar, escorrer. Fazer um refogado com óleo, alho, cebola, deixar dourar, juntar o tomate picado (sem semente e sem pele) e o azeite. Juntar a sardinha, o repolho. Retirar do fogo e acrescentar os temperos verdes picados. . Temperar com azeite. Bater os ovos separados e misturar ao refogado já morno, acrescentar o queijo ralado, colocar em formas (ou casquinhas de siri) untadas, cobrir com farinha de rosca e levar ao forno.

5-)POSTA CHIC:

- . Postas de peixe cru, temperados.
- . Batatas pré cozidas redondas
- . Cenouras pré cozidas em palitos
- . Cebolas em rodelas . Coentro

Forrar o papel alumínio com batata e cenoura, acrescentar as postas, colocar as cebolas e salpicar com coentro. Fechar o papel alumínio. Levar ao forno aprox. 30 a 40 min.

- ENDEREÇOS DISPONÍVEIS DAS EMPRESAS DE ADITIVOS E EQUIPAMENTOS:

- Duas Rodas Industrial – Rua Rodolfo Hufenussler, 755 – Jaraguá do Sul-SC CEP; 89251-901 – Tel: 47 3729000 – 47 3729010 e 21 3929069
- Adicon – Ind. E Com. De Aditivos Ltda – Av. Lins de Vasconcelos, 1609 –5º andar –SP – Tel: 11 76641622
- Chavantes – Peletizadeiras de ração, farelo e pó – Av. João Martins, 738 – SP CEP 18970000 - Tel: 14 – 33421911 e 33421913

CAPÍTULO 2

COMBATE A DENGUE

MOSQUITECA PARA COMBATER A DENGUE

A “mosquiteca” foi inventada por um professor da UFRJ (MAULORI CABRAL) em parceria com biólogos da Fiocruz. Foi testada por eles e realmente funciona. É muito simples sua construção.

1. Pegue uma garrafa PET de 1,5 litros ou mais.
2. Corte a parte superior para fazer uma espécie de funil.
3. Corte cerca de 10 cm da Pet, parte da base da garrafa.
4. Lixe a parte interna do pedaço similar a um funil, (pode ser utilizada uma lixa para madeira granulação 60, 100 Ou 120. O objetivo é deixar a superfície interna bem áspera em toda a sua extensão.



5. Utilizando o “anel” parte da tampa da própria garrafa, faça um fechamento com um pedacinho de tela dobrado, (não serve o tule de véu de noiva, pois o buraco é grande o suficiente para que o mosquito passe)
6. Coloque cinco grãos de arroz, ou de alpiste amassados, ou ainda ração para gatos dentro da parte inferior da garrafa Pet.
7. Sele as duas partes com fita isolante.



8. Está pronta a armadilha para a fêmea do mosquito transmissor da dengue.
9. Encha com água limpa até cerca de 3 cm da borda do funil. Complete a água à medida que a mesma for evaporando
10. Coloque a armadilha no quintal ou onde ficam os mosquitos. É necessário ser um local sombreado, as fêmeas do mosquito não gostam de sol.
11. A fêmea do mosquito, verifica onde está havendo evaporação da água para colocar os seus ovos.

12. Porque é necessário lixar o “funil”?

A superfície fica corrugada e com isso a água sobe por capilaridade, aumentando a taxa de evaporação atraindo mais facilmente a fêmea do mosquito “Aedes Aegypti”.

13. Porque é necessário colocar os grãos de arroz ou alpiste amassados?

A fêmea só põe ovos onde ela identifica que a água possui alimento para as larvas. Até “os mosquitos” têm instinto materno.

14. Os ovos descerão pelos buracos da tela e ficarão na parte inferior do recipiente a tela, serve de elemento de ligação entre as duas partes e não permite que as larvas passem para a parte superior do recipiente. A presença da barreira de tela é muito importante, se ela estiver rasgada/destruída ao invés de um armadilha para o mosquito você estará fornecendo um criatório para o mesmo.
15. Periodicamente esvazie a parte inferior e mate as larvas com cloro. Verifique se está tudo OK com a tela e encha novamente a armadilha com água. Verifique a sua armadilha todos os dias.
16. O mosquito adulto vive de 30 a 35 dias, e as fêmeas põem ovos de quatro a seis vezes, nesse período. Em cada vez, ela põe cerca de 100 ovos, sempre em locais com água limpa e parada. Se não encontra recipientes apropriados para depositar seus ovos, a fêmea pode voar distâncias de até três quilômetros até localizar um ponto que considere ideal. A temporada de chuva, complica as coisas: um ovo de aedes aegypti pode sobreviver até 450 dias – um ano e dois meses – mesmo que o local em que ele foi depositado fique seco. Se esse local receber água novamente (quando há uma chuvarada, por exemplo), o ovo volta a ficar ativo, podendo se transformar em larva e depois em pupa, e atinge a fase adulta num prazo curtíssimo: de dois a três dias.

CONCLUSÃO:

- A Dengue já matou muitas pessoas no Rio de Janeiro.
- O Mosquito da Dengue é caseiro, se desenvolve principalmente nas águas paradas dentro de casa.
- Não deixe água parada na sua casa. Coloque areia nos vasos de flores.
- Vire as garrafas de boca para baixo além de pratos e outros recipientes.
- Não deixe pneus no tempo. Fure-os para não acumular água.
- Faça diariamente uma inspeção na sua casa e no quintal para ver se existem focos do mosquito.
- Converse com os vizinhos a respeito do problema. Salve a sua vida e a de seus familiares.

CAPÍTULO 4

APOSENTADORIA ESPECIAL PARA O PESCADOR ARTESANAL

JURISPRUDÊNCIA ASSEGURA APOSENTADORIA A PESCADOR ARTESANAL

O pescador artesanal também tem direito a aposentadoria por idade, independentemente de ter recolhido contribuição previdenciária, uma vez que está equiparado ao trabalhador rural, na qualidade de segurado especial, para fins de proteção previdenciária. A decisão tem como fundamentos o inciso II do §7º do art. 201 da Constituição Federal e os arts. 11, inciso VII, 39, I, 48, §§1º e 2º, 142 e 143, da Lei nº 8.213/91, que tratam do trabalhador rural e do pescador artesanal em igualdade de condições para o benefício de aposentadoria.

O relator do pedido, juiz federal Alexandre Miguel, esclarece que, para obter o benefício da aposentadoria por idade, assim como ocorre com o trabalhador rural, basta ao pescador artesanal comprovar a idade (55 anos, se mulher e 60 anos, se homem), e a carência. De acordo com o juiz, o segurado especial, que exerceu atividade rural ou, neste caso, pesca artesanal, em período anterior a 24 de julho de 1991, tem direito de se beneficiar da norma prevista no art. 143 da Lei n. 8.213/91, que confere a possibilidade do interessado requerer aposentadoria por idade, durante 15 anos, contados a partir da vigência da lei. Para tanto, ele deve comprovar o exercício de atividade rural ou de pesca artesanal, ainda que de maneira descontínua, no período imediatamente anterior ao requerimento do benefício, em número de meses igual à respectiva carência

SEGURADO ESPECIAL

São os trabalhadores rurais que produzem em regime de economia familiar, sem utilização de mão de obra assalariada. Estão incluídos nesta categoria cônjuges, companheiros e filhos maiores de 16 anos que trabalham com a família em atividade rural. Também são considerados segurados especiais o **pescador artesanal** e o índio que exerce atividade rural e seus familiares.

CARÊNCIA

É o tempo mínimo de contribuição que o trabalhador precisa comprovar para ter direito a um benefício previdenciário. Varia de acordo com o benefício solicitado:

BENEFÍCIO	CARÊNCIA
Salário-maternidade (*)	- sem carência para as empregadas, empregadas domésticas e trabalhadoras avulsas - 10 contribuições mensais (contribuintes individual e facultativo) - 10 meses de efetivo exercício de atividade na pesca, mesmo de forma descontínua, para a segurada especial.
Auxílio-doença	- 12 contribuições mensais
Aposentadoria por invalidez	- 12 contribuições mensais
Aposentadoria por idade	- 180 contribuições
Aposentadoria especial	- 180 contribuições (15 anos)

Aposentadoria por tempo de contribuição	- 180 contribuições
Auxílio-acidente	- sem carência
Salário-família	- sem carência
Pensão por morte	- sem carência
Auxílio-reclusão	- sem carência

Nota: (*)

- A carência do salário-maternidade, para as seguradas contribuinte individual e facultativa, é de dez contribuições mensais, ainda que os recolhimentos a serem considerados tenham sido vertidos em categorias diferenciadas e desde que não tenha havido perda da qualidade de de segurado.

- Em caso de parto antecipado, o período de carência será reduzida em número de contribuições equivalente ao número de meses em que o parto foi antecipado;

- Para o salário-maternidade nas categorias que exijam carência, havendo perda da qualidade de segurada, as contribuições anteriores a essa perda somente serão computadas para efeito de carência depois que a segurada contar, a partir da nova filiação ao RGPS, com, no mínimo, três contribuições, observada a legislação vigente na data do evento.

Observação:

Para os segurados filiados ao Regime Geral de Previdência Social até 24/07/91, data anterior a publicação da Lei 8.213/1991, a carência exigida no caso das aposentadorias por idade, tempo de contribuição e especial, será de acordo com a tabela abaixo:

Ano de implementação das condições	Meses de contribuição exigidos
1991	60 meses
1992	60 meses
1993	66 meses
1994	72 meses
1995	78 meses
1996	90 meses
1997	96 meses
1998	108 meses
1999	112 meses
2000	114 meses
2001	120 meses
2002	126 meses
2003	132 meses
2004	138 meses
2005	144 meses
2006	150 meses
2007	156 meses
2008	162 meses
2009	168 meses
2010	174 meses
2011	180 meses

DEPENDENTES

São três classes:

- Cônjuge, companheiro(a) e filhos menores de 21 anos, não-emancipados ou inválidos;
- Pais;
- Irmãos menores de 21 anos, não-emancipados ou inválidos.

Enteados ou menores de 21 anos que estejam sob tutela do segurado possuem os mesmos direitos dos filhos, desde que não possuam bens para garantir seu sustento e sua educação.

A dependência econômica de cônjuges, companheiros e filhos é presumida. Nos demais casos deve ser comprovada por documentos, como declaração do Imposto de Renda.

Para ser considerado companheiro(a) é preciso comprovar união estável com segurado(a). A Ação Civil Pública nº 2000.71.00.009347-0 determina que companheiro(a) homossexual de segurado(a) terá direito a pensão por morte e auxílio-reclusão. Havendo dependentes de uma classe, os integrantes da classe seguinte perdem o direito ao benefício.

O que acontece com o segurado que exerceu sucessivamente duas ou mais atividades sujeitas a condições especiais sem completar, em qualquer dessas atividades, o prazo mínimo exigido para a aposentadoria/especial ?

Nesse caso, os respectivos períodos serão somados, após conversão, conforme tabela abaixo, considerada a atividade preponderante.

Tempo a converter	Multiplicadores		
	Para 15	Para 20	Para 25
de 15 anos	-	1,33	1,67
de 20 anos	0,75	-	1,25
de 25 anos	0,60	0,80	-

Quais os documentos exigidos para a concessão da aposentadoria especial ?

Documento de identificação do segurado (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);

- Procuração se for o caso;
- Cadastro de Pessoa Física (CPF) **obrigatório** .;

- Perfil profissiográfico previdenciário (PPP), elaborado pela empresa para todos os períodos de atividade.

AUXÍLIO DOENÇA

Quem tem direito ?

- O segurado empregado que ficar incapacitado para o trabalho por mais de 15 dias consecutivos, observada a carência, quando for o caso;
- Os segurados, empregado doméstico, trabalhador avulso, contribuinte individual, especial e facultativo que ficarem incapacitados para suas atividades habituais, observada a carência, quando for o caso.

Qual a carência exigida ?

- Doze contribuições mensais;
- Sem exigência de carência, quando a doença resultar de acidente de qualquer natureza ou causa, ou, ainda, quando o segurado, após filiação à Previdência Social, contrair alguma das doenças constantes de lista elaborada pelos Ministérios da Saúde e da Previdência e Assistência Social;
- Sem exigência de contribuições para os segurados especiais, desde que comprovem o exercício de atividade rural no período de doze meses imediatamente anteriores à data de início da incapacidade.

Se o segurado, ao se inscrever na Previdência Social, tiver alguma doença ou lesão, terá direito ao auxílio-doença em decorrência dessa doença ou lesão ?

Não. Entretanto, se houver agravamento dessa doença ou lesão em decorrência do trabalho realizado, o segurado terá direito ao auxílio-doença.

De quem é a responsabilidade pelo pagamento do salário relativo aos primeiros 15 dias consecutivos de afastamento do segurado empregado por motivo de doença ?

Da empresa. Além disso, se a empresa tiver serviço médico próprio ou em convênio, também se obriga a realizar o exame médico e o abono das faltas correspondentes aos primeiros 15 dias de afastamento.

A partir de quando é devido o auxílio-doença ?

- A contar do 16º dia do afastamento da atividade, para o segurado empregado, exceto o doméstico;
 - A contar da data de início da incapacidade, para os demais segurados;
 - A contar da data de entrada do requerimento, quando requerido após o 30º dia do afastamento da atividade, para todos os segurados
- PIS/PASEP;

Quando é cessa ou encerra o auxílio-doença ?

- Quando o segurado recupera a capacidade para o trabalho;

- Não recuperando a capacidade para o trabalho, o auxílio-doença é transformado em aposentadoria por invalidez;
- Ficando alguma seqüela decorrente de acidente de qualquer natureza ou causa, que reduza a capacidade para o trabalho que o segurado exercia habitualmente, o auxílio-doença é transformado em auxílio-acidente. Esta hipótese somente se aplica ao segurado empregado, exceto o doméstico, ao trabalhador avulso, ao segurado especial. **e ao médico-residente.**

Quais os documentos exigidos para a concessão do auxílio-doença ?

- Documento de identificação do segurado (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
- Procuração se for o caso;
- Cadastro de Pessoa Física (CPF)- **obrigatório** .;
- Carteira de trabalho ou outro documento que comprove o exercício de atividade anterior a julho/94;
- PIS/PASEP;
- Requerimento de benefício por incapacidade, preenchido pela empresa, com as informações referentes ao afastamento do trabalho **e de dependentes para fins de salário família**, somente para empregado.

Documentação complementar, para períodos anteriores a julho de 94, de acordo com os vínculos com a Previdência Social, tais como :

- Cartão de Inscrição de Contribuinte Individual (CICI);
- Documento de Cadastramento do Contribuinte Individual (DCT-CI);
- Comprovantes de recolhimento à Previdência Social;
- Contrato social (sócio de empresa ou de firma individual);
- Comprovantes de cadastro no INCRA;
- Contrato de arrendamento, parceria ou comodato rural;
- Bloco de notas e/ou notas fiscais de venda por produtor rural;
- Declaração de sindicato de trabalhador rural, sindicato de pescadores, de colônia de pescadores, do IBAMA, do Ministério da Agricultura ou de sindicato rural;
- Declaração da FUNAI;
- Outros previstos em regulamentação.

Auxílio-acidente

AUXÍLIO RECLUSÃO (PRISÃO)

O que é o auxílio-reclusão ?

O benefício é concedido aos dependentes de trabalhadores cujo salário de contribuição seja igual ou inferior a R\$ 676,27, independentemente da quantidade de contratos. **Esse valor é atualizado na mesma data de reajuste do salário mínimo.**

Quem tem direito ao auxílio-reclusão ?

Os dependentes do segurado recolhido à prisão, na seguinte ordem **de classe**:

- Cônjuge, companheiro ou companheira, filho não emancipado ou equiparado, menor de 21 anos ou inválido de qualquer idade;
- Pais;
- Irmão não emancipado, de qualquer condição, menor de 21 anos de idade, ou inválido de qualquer idade.

Os dependentes de uma mesma classe concorrem em condições de igualdade.

A existência de dependente em uma classe exclui do direito às prestações os dependentes das classes seguintes.

No caso da classe 1 (cônjuge, filho...), A dependência é presumida. Para as demais classes (pais e irmão), a dependência deve ser comprovada, bem como a inexistência de dependente da classe 1.

A comprovação de invalidez do dependente é feita pela Perícia Médica da Previdência Social.

Qual a obrigação do dependente durante o recebimento do auxílio-reclusão ?

Apresentar, de três em três meses, atestado, firmado pela autoridade competente, de que o segurado continua detido ou recluso.

Quais os documentos exigidos para a concessão do auxílio-reclusão ?

- Documento de identificação do requerente (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
- Procuração se for o caso;
- Cadastro de Pessoa Física (CPF)- **obrigatório** .;
- Carteira de trabalho ou outro documento que comprove o exercício de atividade anterior a julho/94;
- PIS/PASEP;
- Certidão do efetivo recolhimento do segurado à prisão.

Documentação complementar, para períodos anteriores a julho de 94, de acordo com os vínculos com a Previdência Social, tais como:

- Cartão de Inscrição de Contribuinte Individual (CICI);
- Documento de Cadastramento do Contribuinte Individual (DCT-CI);
- Comprovantes de recolhimento à Previdência Social;
- Contrato social (sócio de empresa ou de firma individual);
- Comprovantes de cadastro no INCRA;
- Contrato de arrendamento, parceria ou comodato rural;
- Bloco de notas e/ou notas fiscais de venda por produtor rural;
- **Declaração de sindicato de trabalhador rural, sindicato de pescadores, de colônia de pescadores, do IBAMA, do Ministério da Agricultura ou de sindicato rural;**
- Declaração da FUNAI;
- Outros previstos em regulamentação.

PENSÃO POR MORTE

O que é pensão por morte ?

É o benefício concedido aos dependentes do trabalhador em caso de morte.

Quem tem direito ?

Os dependentes do segurado que falecer, aposentado ou não, na seguinte ordem **de classe**:

- Cônjuge, companheiro (a), filho não emancipado ou equiparado, menores de 21 anos, ou inválido de qualquer idade;
- Pais;
- Irmão não emancipado, de qualquer condição, menor de 21 anos de idade, ou inválido de qualquer idade.

Os concorrentes de uma mesma classe concorrem em condições de igualdade. A existência de dependente em uma classe exclui do direito às prestações os dependentes

classes seguintes.

No caso da classe 1 (cônjuge, filho...), A dependência é presumida. Para as demais classes (pais e irmão), a dependência deve ser comprovada, bem como a inexistência de dependente da classe 1.

A comprovação de invalidez do dependente é feita pela Perícia Médica da Previdência Social.

O que acontece, quando a pensão por morte é requerida após 30 dias do falecimento do segurado ?

A data de início da pensão será a do falecimento do segurado, aplicados os reajustes até à de início do pagamento da pensão, não sendo devida qualquer importância relativa a período anterior à data de entrada do requerimento.

Quem recebe pensão por morte pode receber outro benefício da Previdência Social ?

Pode receber qualquer outro benefício da Previdência Social, exceto outra pensão por morte deixada por cônjuge e/ou companheiro(a), podendo o dependente, nestes casos, optar pela pensão de maior valor.

Quais os documentos exigidos para a concessão da pensão por morte ?

- Documento de identificação do segurado (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
- Procuração se for o caso;
- Cadastro de Pessoa Física (CPF)- **obrigatório** .;
- Carteira de trabalho ou outro documento que comprove o exercício da atividade;
- Relação dos salários-de-contribuição, a partir de julho/94;
- Discriminação das parcelas dos salários-de-contribuição, quando houver salários variáveis;
- Certidão de óbito do segurado.

Documentação complementar, de acordo com os vínculos com a previdência social, tais como:

- PIS/PASEP;
- Cartão de Inscrição de Contribuinte Individual (CICI);
- Documento de Cadastramento do Contribuinte Individual (DCT-CI);
- Comprovantes de recolhimento à Previdência Social;

- Contrato social (sócio de empresa ou de firma individual);
- Comprovantes de cadastro no INCRA;
- Contrato de arrendamento, parceria ou comodato rural;
- Bloco de notas e/ou notas fiscais de venda por produtor rural;
- Declaração de sindicato de trabalhador rural, sindicato de pescadores, de colônia de pescadores, do IBAMA, do Ministério da Agricultura ou de sindicato rural;
- Declaração da FUNAI;
- Outros previstos em regulamentação.

SALÁRIO-MATERNIDADE

Quem tem direito ?

Todas as seguradas da Previdência Social: empregada, empregada doméstica, trabalhadora avulsa, contribuinte individual (autônoma, empresária, etc), segurada especial e facultativa, observada a carência, quando for o caso.

Qual a carência exigida para a concessão do salário-maternidade ?

- Sem exigência de carência, para as seguradas: empregada, empregada doméstica e trabalhadora avulsa.
- 10 contribuições mensais, para as seguradas contribuinte individual e facultativa.
- 10 contribuições mensais ou comprovação do efetivo exercício de atividade rural nos últimos 10 meses anteriores ao requerimento do salário-maternidade, mesmo que de forma descontínua, para a segurada especial.

Observação:

Quando o parto é antecipado, o período de carência é reduzido em número de contribuições ou de comprovação do exercício da atividade rural equivalentes ao número de meses em que o parto foi antecipado.

Qual a duração do salário-maternidade ?

120 dias, com início 28 dias antes e término 91 dias depois do parto (28 + dia do parto + 91 = 120).

O parto é considerado como o fato que gera direito ao benefício, sendo também devido nos casos de adoção ou guarda judicial para fins de adoção ocorridos a pos 16/04/2002.

No caso de adoção, a duração do salário-maternidade é de:

- I – até um ano completo, por cento e vinte dias;
- II – a partir de um ano até quatro anos completo, por sessenta dias;
- III – a partir de quatro anos até completar oito anos, por trinta dias.

No caso da segurada empregada, o início do afastamento do trabalho será determinado com base em atestado médico.

O salário maternidade da segurada empregada é pago diretamente pela empresa, exceto no caso de adoção, que será pelo INSS.

Quando o benefício for requerido após o parto, qual documento deve ser apresentado ?

A certidão de nascimento do filho. Havendo dúvida, a segurada pode ser submetida à avaliação pericial da Previdência Social.

O que acontece, quando a segurada tem mais de um emprego ?

Ela tem direito ao salário-maternidade em relação a cada emprego.

O que acontece, quando a segurada, em gozo de salário-maternidade, adoecer ou se invalidar ?

O benefício de auxílio-doença ou de invalidez terá sua data de **início a partir do dia seguinte ao do término do período de 120 dias**. E se a segurada estiver em gozo de auxílio-doença e tiver direito ao salário-maternidade o pagamento do auxílio-doença ficará suspenso, enquanto perdurar o pagamento do salário-maternidade.

Quais os documentos exigidos para a concessão do salário-maternidade ?

- Documento de identificação da segurada (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
- Procuração se for o caso;
- Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- Carteira de trabalho;
- Atestado médico, expedido pelo SUS ou pela Perícia Médica da Previdência Social, quando o parto ocorrer sem acompanhamento médico.
- CPF do empregador, no caso de empregada doméstica

Documentação complementar, de acordo com os vínculos com a Previdência Social, tais como:

- PIS/PASEP;
- Cartão de Inscrição de Contribuinte Individual (CICI);
- Documento de Cadastramento do Contribuinte Individual (DCT-CI);
- Comprovantes de recolhimento à Previdência Social;
- Contrato social (sócio de empresa ou de firma individual);
- No caso da segurada especial, comprovação de exercício de atividade rural nos 10 meses anteriores ao requerimento do salário-maternidade, mesmo que de forma descontínua;
- Comprovantes de cadastro no INCRA;
- Contrato de arrendamento, parceria ou comodato rural;
- Bloco de notas e/ou notas fiscais de venda por produtor rural;
- Declaração de sindicato de trabalhador rural, sindicato de pescadores, de colônia de pescadores, do IBAMA, do Ministério da Agricultura ou de sindicato rural;
- Declaração da FUNAI;
- Outros previstos em regulamentação.

SALÁRIO-FAMÍLIA

O que é o salário-família ?

Benefício pago aos trabalhadores com salário mensal de até R\$ R\$ 676,27, para auxiliar no sustento dos filhos de até 14 anos incompletos ou inválidos. **Esse valor é alterado na mesma data de reajuste do salário mínimo.**

Quem tem direito ?

O segurado empregado, exceto o doméstico, e o trabalhador avulso, em relação a cada um de seus filhos ou equiparados, até 14 anos de idade ou inválidos de qualquer idade.

Se o pai e mãe forem empregados ou trabalhadores avulsos, quem tem direito ao salário-família ?

Os dois têm direito ao salário-família, cada qual ao seu.

Qual o valor do salário-família ?

O trabalhador que ganhar até R\$ 449,93 o valor do salário-família será de R\$ 23,08, por filho, ou equiparado, de até 14 anos incompletos ou inválidos. Para o trabalhador que receber de R\$ 449,94 até 676,27, o valor do salário-família por filho, ou equiparado, de até 14 anos incompletos ou inválido, será de R\$ 16,26. Se a mãe e o pai estão nas categorias e faixa salarial que têm direito ao salário-família, os dois recebem o benefício.

Benefício Assistencial [Amparo Assistencial - Lei Orgânica da Assistência Social, nº 8.742/93 (LOAS)]

O que é o amparo assistencial ?

É um benefício assistencial , **executado pelo INSS**, ao cidadão comprovadamente deficiente ou idoso, que não tem condições **se manter** . Este benefício pode ser pedido em qualquer agência da Previdência Social.

Quando o idoso ou deficiente tem direito ?

Quando o idoso, homem ou mulher, completar 65 anos de idade, ou quando o cidadão, de qualquer idade, for comprovadamente deficiente, incapaz para o trabalho e para a vida independente.

A comprovação da deficiência é feita somente pela perícia médica do INSS.

Nos dois casos, o interessado deve comprovar que é carente, assim entendido aquele que tem renda familiar, por pessoa, inferior a 25% do salário mínimo.

(Exemplo: um deficiente ou idoso só terá direito ao benefício, se a renda total obtida pela família, dividida pelo número de pessoas dessa família, for inferior a 25% do salário mínimo (R\$ 380,00), ou seja, a renda por pessoa, menor do que R\$ 87,50).

Qual o valor do benefício ?

O valor do benefício é de um salário mínimo (**R\$ 380,00**), pago mensalmente.

Quais os documentos exigidos para a concessão deste benefício ?

- Do idoso:
 - Requerimento;
 - Formulário de declaração, com relação do grupo familiar e sua respectiva renda;
 - Certidão de nascimento/casamento do requerente;
 - Documento de identificação do requerente (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
 - Comprovantes de rendimentos dos membros do grupo familiar;
 - Certidão de óbito do cônjuge falecido, quando o requerente for viúvo;
 - Cadastro de Pessoa Física (CPF) do requerente , **obrigatório**.

- Do deficiente:
 - Requerimento;
 - Formulário de declaração com relação do grupo familiar e sua respectiva renda;
 - Certidão de nascimento do requerente menor inválido;
 - Documento de identificação do requerente (carteira de identidade, carteira de trabalho ou outro qualquer);
 - Comprovantes de rendimentos dos membros do grupo familiar;
 - Certidão de óbito do cônjuge falecido, quando o requerente for viúvo;
 - Termo de tutela, no caso de filhos menores de pais falecidos ou desaparecidos;

Cadastro de Pessoa Física (CPF) do requerente, **obrigatório**

BIBLIOGRAFIA

- 1-) Apostila de Processamento de Pescado – Maria Cristina C.S. Leal – Extensionista Social da EMATER-RIO.
- 2-) Manual de Crédito Rural (MCR) do Banco Central do Brasil (Resolução nº 3.559).
- 3-) Trabalho da “mosquiteca” inventada pelo professor da UFRJ, DR. MAULORI CABRAL em parceria com biólogos da Fiocruz.
- 4-) Site do Ministério da Previdência Social sobre a Aposentadoria Especial que inclui Pescadores e Pescadoras Artesanais.