

Cartilha Marisqueiras

Saúde das Mulheres das Águas



Sobre o projeto

As pescadoras e marisqueiras das comunidades tradicionais de pesca artesanal do litoral sul de Pernambuco vem sofrendo intensos processos advindos das estruturas do sistema capitalista marcados pelo desenvolvimento e crescimento econômico insustentáveis. Um modelo baseado na utilização de combustíveis fósseis, que acumula capital e esgota os bens finitos sem essas mitigadoras dos danos ocasionados nem minimizam desperdícios. O resultado são prejuízos aos ecossistemas, poluindo mar, rios e manguezais, espaços estes onde as mulheres das águas produzem e reproduzem a vida. Interferindo assim negativamente no processo saúde-doença das mesmas e agravando as vulnerabilidades socioeconômicas e ambientais destas populações.

O Complexo Industrial Portuário de Suape, o derramamento de petróleo ocorrido em 2019 nas costas do nordeste brasileiro, e mais recentemente a pandemia de Covid-19, agravam as vulnerabilidades socioeconômicas, ambientais e de saúde.

A pesquisa foi realizada com as mulheres das águas dos Municípios de Cabo de Santo Agostinho (Praia de Gaibu) e Ipojuca (praia de maracaípe) em Pernambuco. Foram realizados três encontros em cada uma das praias com grupos de aproximadamente 50 mulheres. Os encontros foram orientados pela Educação Popular em Saúde (EPS), valorizando as práticas, os saberes populares e tradicionais.

Realizamos a oficina de fotografia Corpo-território com a técnica de revelação Antotípia. Essa técnica utiliza pigmentos naturais obtidos de flores, frutos e legumes, diminuindo impactos ao meio ambiente. Observaram-se vários aspectos, iniciando pela escolha do autorretrato trazido pelas participantes , o interesse das mulheres pelo trabalho manual artesanal, o que vai de encontro com o trabalho da pesca artesanal, e elas terem dedicado um momento para se olhar, se fotografar e se (re)conhecer como mulheres.

O fluxograma do trabalho foi estruturado a partir do compartilhamento do dia a dia de trabalho delas, organizado em formato de mandala para enfatizar o movimento circular da pesca artesanal.

Foram identificados os processos destrutivos e protetores da saúde das mulheres das águas.

Isso nos permitiu observar que os momentos propiciados pelos encontros, o trabalho em equipe e o compartilhamento com seus pares, pode trazer momentos de relaxamento e lazer, contribuindo com o processo de saúde da mulher marisqueira/pescadora artesanal.

Aspectos destrutivos e protetores para a saúde das pescadoras e marisqueiras:

| Matriz de Processo Críticos                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensões                                                                                                           | Processo Destrutivos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Processo Protetores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Geral:</b><br>» Sistema Produtivo;<br>» Políticas de estado;<br>» Espaço-Território.                             | » O modelo desenvolvimento e produção capitalista com base em combustíveis fósseis;<br>» Complexo Industrial Portuário de SUAPE;<br>» Derramamento de petróleo de 2019;<br>» Pandemia de Covid-19;<br>» Dificuldade de acesso à políticas públicas de saúde e assistência social;<br>» Perda da biodiversidade local;<br>» Especulação imobiliária na região.                                                                                                                                                                                                                                                                    | » Objetivos de Desenvolvimento Sustentável;<br>» Políticas públicas de saúde e assistência social;<br>» Processos regulatórios voltados para os pescadores artesanais (leis e portarias);<br>» Sistema Único de Saúde;<br>» O ecossistema/bioma próprio do litoral sul de Pernambuco.                                                                                         |
| <b>Particular:</b><br>» Processo de trabalho;<br>» Interseccionalidade (classe, raça e gênero);<br>» Modos de vida. | » Não há jornada de trabalho fixa;<br>» Tarefas reprodutivas a cargo das mulheres;<br>» Equipamentos/ferramentas rudimentares;<br>» Esforço e sobrecarga de trabalho decorrente do deslocamento para pescar;<br>» Movimentos repetitivos e adoecimento no processo de trabalho;<br>» Longas jornadas de exposição ao sol e água salgada/poluída;<br>» Dificuldade de equipamento adequado para armazenamento;<br>» Comercialização do produto com baixo custo;<br>» Necessidade de outros trabalhos para complementação da renda;<br>» Vulnerabilidade na soberania alimentar;<br>» Relações desiguais de gênero, classe e raça. | » Trabalho realizado em grupo;<br>» Intervalo para lanche/descanso;<br>» Beneficiamento realizado em grupo (cozinhar, catagem e recatagem);<br>» Consumo para subsistência;<br>» Participação em grupos e movimentos sociais (Fórum Suape, Centro de mulheres do cabo, Mangue mulher, CADI, TPM, etc);<br>» Trabalho com artesanato;<br>» Participam de Associação de classe. |
| <b>Singular:</b><br>» Estilo de vida<br>» Saúde-Doença                                                              | » Sobrecarga de trabalho;<br>» Ausência de EPI's;<br>» Dupla e tripla jornada de trabalho;<br>» Longas jornadas de exposição ao sol e contato com a água salgada/poluída, trazendo infecção urinária de repetição, corrimentos vaginais, problemas de pele (câncer, dermatite);<br>» Adoecimento mental;<br>» LER/DORT;<br>» Doenças crônicas não-transmissíveis.                                                                                                                                                                                                                                                                | » Prazer de compartilhar com as amigas;<br>» Prazer de estar pescando;<br>» Orgulham de ser pescadora/marisqueira;<br>» Procurar pelos serviços de saúde;<br>» Pesca como processo terapêutico.                                                                                                                                                                               |

Aspectos como a escolha do autorretrato e o interesse das mulheres pelo trabalho manual foram observados e trazidos pelas participantes, marcando a presença da pesca artesanal. No encontro, as pescadoras e marisqueiras puderam se dedicar a um momento para se olhares, fotografarem e se (re)conhecerem como mulheres.



© 2022. Ministério da Saúde. Instituto Aggeu Magalhães. Fundação Oswaldo Cruz

Alguns direitos reservados. É permitida a reprodução, disseminação e utilização desde a obra. Deve ser citada a fonte, sendo vedada sua utilização comercial. SAÚDE DAS MULHERES DAS ÁGUAS. Mariana Gurbindo Flores, Mariana Olívia Santana dos Santos e Idê Gomes Dantas Gurgel. Recife: Fiocruz-2022.

ISBN:

**Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz:**  
Nísia Trindade Lima (Presidente)

**Fiocruz Pernambuco:**  
Pedro Miguel dos Santos Neto

**Departamento de saúde coletiva:**  
Naide Teodósio Valois Santos

**Laboratório de Saúde, Ambiente e Trabalho (LSAT):**  
Glaciene Mary da Silva  
André Monteiro Costa

**Coordenação da Turma do curso de Mestrado Profissional com enfoque na Promoção e Vigilância em Saúde, Ambiente e Trabalho:**  
Aline do Monte Gurgel  
André Luiz Dutra Fenner

**Coordenação-Geral do Projeto Desastre do petróleo e saúde dos povos das águas:**  
Idê Gomes Dantas Gurgel  
Mariana Olívia Santana dos Santos

**Execução do Projeto:**  
Mariana Gurbindo Flores  
Mestranda do Programa de Pós-Graduação de Saúde Pública

Mariana Olívia Santana dos Santos  
Docente do Programa de Pós-Graduação Saúde Pública Profissional

**Revisão de Texto:**  
Mariana Nepomuceno

**Projeto Gráfico:** Oficina Embuá  
**Diagramação e capa:** Oficina Embuá  
**Fotos:** Equipe do projeto

**Colaboradores**  
Colaboradores  
Mulheres marisqueiras de Gaibu  
Mulheres marisqueiras de Maracaípe  
Conselho Pastoral da Pesca  
Centro de Assistência e Desenvolvimento Integral

Fórum Suape  
Colônia Z8  
Mangue mulher  
Priscilla da Silva Barreiras Gondim  
Ivaldo Sales da Silva  
Chirleno

Instituto Aggeu Magalhães-FIOCRUZ/PE  
Av. Professor Moraes Rego, s/n  
Cidade Universitária – Recife/PE  
CEP 50740-465.  
Telefone: (81) 2101.2500 ou 2101-2600.  
E-mail: imprensa@cpqam.fiocruz.br.

**Financiamento**

Chamada pública da Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia de Pernambuco (FACEPE) nº 06/2020 do Programa pesquisa para o SUS: gestão compartilhada em saúde PPSUS – Pernambuco, CNPq/Decit/SC-TIE/MS/SES/FACEPE;

Programa Inova Fiocruz/Encomendas Estratégicas Territórios Sustentáveis e Saudáveis no contexto da pandemia Covid-19 e Programa Institucional Territórios Sustentáveis e Saudáveis PITSS/Fiocruz.

# Fluxograma de trabalho



## 1. Verificar a hora da maré

A gente tem que saber a hora da maré, que determina a saída para a pesca. O melhor período é da maré grande (maré de lua cheia), pois rende mais tempo para a pesca.



## 2. Se preparar para sair

Faz um lanche para levar (manga, xerém, quarenta, charque), e água. Passa protetor (quando tem), coloca chapéu, coloca no corpo uma mistura de querosene e óleo (para evitar mosquitos), camisa de manga comprida, grande maioria trabalha descalça. Prepara o material de trabalho: galeia (cesto retangular de plástico), balde, pulsar (pequena rede) e saco plástico grande. A saída de casa para pescar é feita em grupo, geralmente de 3 mulheres.



## 3. Deslocamento

Sai quando a maré está baixando, passa pela pinguela, até chegar na beira do rio, e pegam as jangadas para partir. Também pode ser em embarcações pequenas com motor. Levam aproximadamente 40 minutos, a depender da maré e do vento, que se estiverem fortes dificultam o trajeto. Estaciona a embarcação no local escolhido e começa a pescar.



## 4. Mariscagem propriamente dita

Permanecem na croa por duas horas tirando marisco/siri até encher todos os baldes ou até a maré começar a subir. O procedimento é retirar o marisco, arrastar o pulsar na areia ou mergulhando as mãos, e colocar no balde. Quando o balde está cheio elas transferem os mariscos para a galeia, para separar as cascas soltas e mariscos pequenos, que são colocados novamente no mar para continuar crescendo. Os mariscos limpos são armazenados nos sacos. Esse é o primeiro processo de limpeza. A quantidade de dois baldes cabe em um saco (de 10 kg). Cada saco dá 3 kg de filé de marisco aproximadamente.



## 5. Intervalo para lanche

Geralmente o lanche é feito rapidamente em cima da jangada comem uma fruta, sanduíches ou cuscuz.



## 6. Retorno à mariscagem

Retorna a mariscagem, para completar a coleta do dia.



## 7. Deslocamento de volta

A volta geralmente é mais fácil porque o vento ajuda e a maré enchendo também. Porém, tem vezes que a maré ainda não está cheia quando dá a hora de voltar, e por isso a jangada precisa ser empurrada na lama. Descendo da jangada, tem que carregar os sacos pesados até a casa onde será feito o cozimento e a segunda catagem.



## 12. Venda do marisco

Geralmente tem atravessadores para pegar os produtos e vender. Em poucos casos, elas mesmas vendem seus produtos para consumidores diretos, bares e restaurantes.



## 11. Armazenamento

Pesar e colocam a carne do marisco em sacos de 1kg. Em seguida armazenar no congelador para distribuírem aos compradores indiretos (hotéis, restaurantes, pousadas etc.) ou diretos (consumidores). A venda é com custo baixo.



## 10. Beneficiamento (Recatagem)

Lava de novo, deixa para escorrer um pouquinho para a água sair, e depois colocar na sacola para pesar.



## 9. Beneficiamento (Catagem do marisco)

Depois que o marisco abre, coloca na galeia e balança para soltar a casca. Após catar, coloca no balde com água, para limpar.



## 8. Beneficiamento (pré-cozinhar para abrir o marisco)

Dependendo do horário de chegada, o cozimento e catagem pode ser realizado no mesmo dia ou no dia seguinte. Recolhem madeira para fazer o fogo, coloca os mariscos em uma panela grande para cozinhar (na própria água que o marisco solta). Quando está cozido, ele abre.

