

Tradição e Ciência no manejo sustentável do pirarucu são destaque na 64ª SBPC

27/07/2012 - São Luís (MA) - O pirarucu é um dos maiores peixes de água doce, pode medir até três metros de comprimento e pesar cerca de 200 quilos. Por ser um dos alimentos mais apreciados da Amazônia, chegou a entrar em extinção por ser alvo da pesca predatória. A pesca do pirarucu passou a ser controlada desde 1992 e o manejo sustentável tem sido implantado e acompanhado nas Reservas de Desenvolvimento Sustentável (RDS), localizadas na região amazônica, por meio de um trabalho realizado com os ribeirinhos, unindo os conhecimentos tradicional e científico.

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter!

O peixe serve como um importante indicador para a conservação dos ambientes aquáticos. A pesca é realizada com arpão e o controle se dá por meio da contagem, que consiste na visualização e na escuta do som que o animal emite ao subir à superfície para respirar. Alguns ribeirinhos chegam a estimar sexo, idade e tamanho nesse contato visual.

O Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (IDSM) foi criado em 1999 e é considerado uma unidade de pesquisa do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI). O Programa de Manejo de Pesca do Instituto promove a conservação dos recursos pesqueiros, por meio do manejo participativo aliando o conhecimento tradicional das populações ribeirinhas à preservação.

O pirarucu é conhecido atualmente como o bacalhau da Amazônia. O Governo do Estado do Amazonas implantou a primeira indústria de salga de pescados em Maraã a fim de realizar a produção em massa do bacalhau regional e comercializá-lo.

O Instituto apresentou o trabalho realizado nas Reservas de Mamirauá e de Anamá durante a 64ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC), que tem como tema 'Ciência, cultura e saberes tradicionais para enfrentar a pobreza'. O evento é o maior encontro do meio científico na América Latina, realizado este ano na Universidade Federal do Maranhão (UFMA), de 22 a 27 de julho.

Ouçã o áudio clicando [aqui](#).

Fonte: Rádio Com Ciência - Agência Fapeam, por Edilene Mafra