



DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À COMUNIDADE DE PESCADORES DO DELTA DO

JACUÍ/RS

Área de Atuação: Saúde
Coordenação: Liris Kindlein

Autores: Ana Paula Merlo dos Santos, Daniele Hübner Bonfada, Guiomar Pedro Bergmann, Liris Kindlein
Departamento de Medicina Veterinária Preventiva FAVET . UFRGS
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

CEPETEC
CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES

INTRODUÇÃO

O Delta do Jacuí é um conjunto hidrográfico de 16 ilhas do Rio Grande do Sul que se formam a partir do encontro dos rios Gravataí, Sinos, Caí e Jacuí. Inúmeras famílias residem nas ilhas que compõe o Delta do Jacuí, sendo a pesca a principal fonte de renda destas famílias. A atividade pesqueira é baseada em práticas artesanais transmitidas de geração em geração, cujo conhecimento técnico é pouco difundido e a comercialização dos peixes é feita através de cooperativas ou venda direta ao consumidor. A correta manipulação do pescado, desde sua captura até sua comercialização, constitui um fator importante que garante melhor qualidade e maior tempo de prateleira do produto. Tais práticas são fatores importantes no controle da qualidade higiênico-sanitária dos peixes que, junto com as dificuldades emergentes na atividade de pesca, constituem alguns dos problemas enfrentados pelos pescadores do Delta do Jacuí.

OBJETIVO

O projeto visa difundir, através de assistência técnica *in loco* na Comunidade dos pescadores do Delta do Jacuí/RS, conceitos técnicos de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação da cadeia produtiva de pescado, desde a sua captura, manipulação, armazenamento, processamento, até a comercialização. Além disto, incentivará a sustentabilidade e melhoria das condições higiênico-sanitárias da Comunidade local.

DESENVOLVIMENTO

Foram realizadas visitas à colônia de pescadores com o objetivo de observar as condições sanitárias e conversar com as famílias de pescadores para definir os principais pontos críticos da atividade e manipulação pesqueira. Com base nas informações coletadas e observações realizadas, pretende-se atuar na educação dos pescadores difundindo técnicas ideais de manipulação e armazenamento do pescado. Foram elaborados dois materiais técnico-informativos (folder) para distribuição aos pescadores que enfatizaram a importância das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos, assim como os cuidados na manipulação do pescado, abordando desde o momento da captura até o armazenamento do mesmo. Também foi realizada uma palestra que abordou a importância e os benefícios do projeto aos pescadores, a fim de estimular a participação destes. O esclarecimento aos pescadores inclui apresentação de palestras e distribuição do material técnico informativo.

CONCLUSÃO

Com o projeto espera-se aumentar a qualidade do pescado e diminuir o desperdício, visando a sustentabilidade da comunidade pesqueira da região, como também melhorar as condições higiênico-sanitárias da comunidade local e a saúde e bem estar das famílias assistidas.