

CAPACITAÇÃO TÉCNICA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO/FABRICAÇÃO AOS PESCADORES DO DELTA DO JACUÍ/RS

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

Autor: DANIELE HUBNER BONFADA

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 um meio de garantir o sustento de parte destas famílias. A atividade pesqueira é baseada em práticas artesanais passadas 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 a venda ao consumidor, constitui um fator importante que garante melhor qualidade e maior tempo de prateleira do produto. Cuidados como a qualidade da água utilizada para fabricação de gelo, utilizado nas embarcações para conservação do pescado, diminui a probabilidade de contaminação deste, com conseqüente diminuição do desperdício. 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. 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. Para isso, serão realizados palestras e cursos sobre boas práticas de manipulação, de processamento e fabricação de alimentos, além do desenvolvimento de produtos derivados. Também serão abordados assuntos referentes a doenças transmitidas por alimentos e a importância do controle higiênico-sanitário e da adequada conservação do pescado. A fim de mobilizar as famílias para a participação nas atividades, serão feitas reuniões de sensibilização com a sociedade envolvida. Os dados serão coletados através de visitas com o objetivo de observar as condições sanitárias e coletar material biológico para acompanhamento da qualidade de matéria-prima. Até o presente momento foram elaborados dois materiais técnico-informativos (folder) para distribuição aos pescadores. Um aborda a importância das boas práticas de higiene na

manipulação de alimentos, trazendo informações que vão desde causas e sinais de intoxicação alimentar até a importância da lavagem das mãos antes de manipular os alimentos. O outro ressalta os cuidados na manipulação do pescado, abordando desde o momento da captura até o armazenamento do pescado, chamando a atenção para a limpeza dos utensílios na manipulação dos peixes e para a correta refrigeração destes. Os folders foram entregues aos pescadores e suas famílias, bem como realizou-se o esclarecimento de dúvidas quanto aos temas abordados. A fim de avaliar o interesse em participar do projeto, está sendo aplicado um questionário individual para definir o perfil dos pescadores da ilha. Será realizada uma palestra, previamente preparada, que abordará a importância e os benefícios do projeto aos pescadores, a fim de estimular a participação destes. Serão abordados assuntos que vão desde a importância da higiene na manipulação de alimentos evitando intoxicações alimentares, até os resultados que serão obtidos na qualidade do pescado, em função do emprego de técnicas apropriadas na pesca e conservação de peixes. 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 das famílias assistidas.