

## **VII EDIÇÃO-DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À COMUNIDADE DE PESCADORES: DELTA DO JACUÍ/TRAMANDAÍ**

**Coordenação: LirisKindlein**

**Autores: Joana Paludo, Silvana de Castro Caldas, Guiomar Pedro Bergmann**

Devido à dificuldade encontrada nas comunidades do Delta do Jacuí e Tramandaí na implantação de boas práticas higiênico-sanitárias durante o processamento dos pescados, este projeto foi desenvolvido com o intuito de difundir conhecimentos aos pescadores e colaboradores da cadeia pesqueira, desde a captura, manipulação, armazenamento, processamento e comercialização dos peixes. Para atingir o objetivo proposto, foi enfatizado a importância da agregação de valor aos derivados de pescados e aproveitamento de subprodutos a fim de promover a sustentabilidade econômica e a geração de alimentos de alto valor nutricional que possam ser destinados a comunidades vulneráveis. Além disso, esta ação visa incentivar o pleno exercício da cidadania e melhor qualidade de vida da comunidade dos pescadores do Delta do Jacuí e Tramandaí. O trabalho inclui a participação de 80 pescadores e 4 entrepostos do litoral gaúcho, por meio de visitas quinzenais, onde serão observadas as condições higiênico-sanitárias e a qualidade da matéria-prima através de uma coleta de material biológico e análises bacteriológicas. Haverá também promoção de reuniões, distribuição de folders educativos e análise de dados. Os materiais coletados e as práticas desenvolvidas embasam as seguintes atividades: palestras e cursos sobre boas práticas de manipulação, de processamento e fabricação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; desenvolvimento de produtos derivados; importância do controle higiênico-sanitário e da adequada conservação dos alimentos. A equipe executora participará semanalmente de reuniões a fim de aprimorar e adequar o planejamento e a análise dos resultados obtidos nas coletas, bem como elaborar um plano de ação para as próximas visitas, com o intuito de promover o desenvolvimento do pensamento crítico dos estudantes frente a realidade de mercado de trabalho. Na fase final, será avaliado o projeto e seu âmbito de aplicabilidade nas necessidades da comunidade, verificando a melhoria dos processos de manipulação e qualidade dos pescados. Essas ações serão finalizadas com a elaboração de materiais técnico-informativos para a distribuição aos pescadores, cujos conteúdos serão relacionados aos problemas detectados nas famílias assistidas.

