

XII DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À PESCADORES: RIO GRANDE/CASSINO

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

No Brasil, o mercado pesqueiro, atualmente, cresce a números muito expressivos, e através dele, oportuniza o crescimento da inclusão social e geração de emprego e renda no país. Os pescados referem-se aos peixes e todos os frutos do mar destinados à alimentação humana, seja de água doce ou salgada. Geralmente possuem baixos índices de gorduras saturadas, carboidratos e colesterol e fornecem não apenas proteínas de alto valor, mas também uma ampla gama de micronutrientes essenciais, incluindo várias vitaminas, minerais e ômega 3. Entretanto, é um alimento altamente perecível, e assim, suscetível a deterioração que é causada por diversos fatores que exigem cuidados especiais, desde o manejo na captura até o momento da compra pelo consumidor. Devido à necessidade de tornar o alimento apto a ser consumido sem causar danos à saúde do consumidor, o objetivo do projeto é de realizar diálogos e práticas com os pescadores da Ilha da Pintada, tendo como prioridade difundir os conceitos básicos de higiene e sanidade na manipulação com os pescados, desde seu recebimento, detecção de parasitas e possíveis doenças transmitíveis pelo produto, enfatizando a saúde dos compradores, e na explicação/demonstração de melhorias nas condições de armazenamento e de conservação, e as principais exigências legais para a comercialização de peixe em bancas e feiras. As boas práticas na manipulação visam proteger os alimentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos, provenientes dos homens, animais e meio ambiente. o projeto está sendo realizado no bairro Arquipélago de Porto Alegre, na Ilha da Pintada, sendo uma das ilhas integrantes do Parque Estadual Delta do Jacuí. A região é a mais populosa e a mais próxima do Centro de Porto Alegre, tendo uma forte tradição pesqueira por parte dos habitantes. Serão realizadas visitas à comunidade através da assistência in loco, visando auxiliar na cadeia produtiva da pesca, evitando perdas do produto desde a captura, manipulação, armazenamento, processamento, e na comercialização dos pescados realizados na Ilha da Pintada. O projeto tem como foco, dentre os assuntos já mencionados, o auxílio no quesito comercialização (em feiras e mercados), na conservação do alimento, e, sobre os métodos de avaliação no recebimento da matéria-prima. Em um primeiro momento, os bolsistas visitarão o Mercado Público de Porto Alegre, o qual faz um contato direto entre o público consumidor e os pescados (provenientes muitas vezes da Ilha da Pintada) onde o foco será o diálogo e a observação das técnicas e práticas de higiene realizados pelos produtores e vendedores do local,

desde sua higiene pessoal até as práticas de manipulação e armazenamento realizados diretamente com o produto que será disponibilizado para os consumidores.