

XIV DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A COLÔNIAS DE PESCADORES DO SUL DO BRASIL

Coordenador: Liris Kindlein

XIV DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À COLÔNIAS DE PESCADORES DO SUL DO BRASIL A pesca tem sido uma das atividades responsáveis pelo sustento das populações que vivem em regiões litorâneas no sul do Brasil, sendo um forte indicador social que gera alimento, renda, empregos e contribui para fixação das famílias em sua região de origem. Considerando que dentre os alimentos mais perecíveis destacam-se os de origem animal como o pescado, sua correta manipulação desde a sua captura até a sua comercialização, é um fator fundamental para garantir a qualidade e inocuidade do produto. Sendo assim, esse projeto de extensão tem como objetivo difundir conhecimentos aos pescadores e colaboradores da Cooperativa dos pescadores da Colônia Z-5 localizada na Ilha da Pintada/RS, nos temas, boas práticas higiênico-sanitárias quanto à captura, manipulação, armazenamento, processamento e comercialização dos peixes. Foram realizadas visitas ao entreposto com o objetivo de observar as condições higiênico-sanitárias visando definir os principais pontos críticos na manipulação do pescado. Além disso, estão sendo realizadas entrevistas aos pescadores da região para identificar suas principais necessidades. Ao término dessas entrevistas, serão ministrados dois minicursos referentes às boas práticas de fabricação para os pescadores e colaboradores do entreposto da colônia. Visando garantir acesso a todos e armazenamento das informações, os cursos serão ministrados através de live no aplicativo Instagram do setor de inspeção - Cepetec_favet_UFRGS. Sendo assim, a primeira live abordará sobre a higiene na manipulação e processamento e a segunda será sobre o armazenamento do pescado, dando ênfase à importância do controle sanitário para garantir a inocuidade do alimento. Também foram preparados materiais informativos (folders) que, ao longo do projeto, serão distribuídos como forma de orientar tecnicamente os pescadores. Com este estudo, pretende-se conscientizar e enfatizar aos pescadores da Ilha da Pintada sobre a importância da correta manipulação e armazenamento dos pescados, mostrando que implementar as boas práticas de manejo (captura) e de fabricação (processamento) é essencial para garantir padronização, qualidade e higiene do produto, favorecendo a diminuição do desperdício, o aumento da vida de prateleira, e segurança ao consumidor. Projetos como esse oportunizam o aprendizado social e técnico dos acadêmicos de medicina veterinária por

vivenciarem realidades da produção de pescado, bem como a troca bilateral de conhecimentos universidade-sociedade.