

RESUMO: As práticas de higiene devem ser obedecidas visando produzir alimentos com qualidade, com maior durabilidade e livres de contaminantes que possam causar doenças. Algumas medidas fazem parte das boas práticas como: lavar corretamente as mãos, conservar os alimentos em temperaturas adequadas e realizar o cozimento. Se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doenças. Para tanto, todas as atividades – desde a captura ou despesca, manipulação, estocagem e comercialização, devem ser realizadas objetivando, justamente, a garantia de qualidade do pescado. O projeto intitulado: “tecnologias e boas práticas higiênico-sanitárias à comunidade de pescadores: Delta do Jacuí/Tramandaí” visa Incentivar a sustentabilidade da comunidade dos pescadores Delta do Jacuí/Tramandaí através de assistência técnica in loco, para difundir conceitos na cadeia produtiva como um todo. A metodologia utilizada neste projeto consisti em assistir 40 famílias de pescadores e 1 entreposto localizado Tramandaí. No primeiro semestre de 2017, já foram atendidas 23 famílias de pescadores os quais participaram de cinco (5) palestras sobre boas práticas de manipulação, de processamento e fabricação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos (DTA), desenvolvimento de produtos derivados da pesca, importância do controle higiênico-sanitário e da adequada conservação dos alimentos. Inicialmente, cada família foi entrevistada através de um *check list* para que ao final do estudo sejam medidos indicadores do projeto. Foram feitas reuniões de sensibilização na sociedade envolvida, a fim de mobilizar as famílias para a participação nas atividades. Buscou-se incentivar mulheres e filhos nas atividades produtivas e agroindustriais, bem como capacitar jovens, adultos e idosos da comunidade. As visitas estão sendo realizadas quinzenalmente e, além das reuniões, são realizadas observações das condições sanitárias e coletas de material biológico para o acompanhando da qualidade dos pescados. Ao término do projeto, serão difundidos conhecimentos técnicos e levantamento de dados aos pescadores visando a melhoria da qualidade de vida, qualidade de produtos e agregação de valor comercial, bem como inserção das mulheres na produção pesqueira.