

PERFIL DOS PESCADORES E COMERCIALIZADORES DE FEIRAS DE PESCADO EM FEIRAS LIVRES DO RIO GRANDE DO SUL

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

Autor: PATRICIA LANSING FANEZE

Atualmente, a pesca ainda é responsável pela manutenção da renda de várias famílias, sendo um importante meio para o sustento destas. A prática da pesca em comunidades pesqueiras como do Delta do Rio Jacuí e Litoral Norte do Rio Grande do Sul é ensinada de geração em geração e realizada de forma artesanal, sem conhecimentos técnicos e com ausência de boas práticas de manejo do pescado. A comercialização do pescado é realizada através da venda diretamente ao consumidor ou por cooperativas. O sucesso na atividade pesqueira está relacionado diretamente à correta forma de manipulação do pescado, visto que este alimento é altamente perecível e exige cuidados especiais de manejo, desde a captura e armazenamento até o processamento e chegada ao consumidor. A falta de execução de tais práticas de controle da qualidade higiênico-sanitária pelos pescadores do Delta do Rio Jacuí e Litoral Gaúcho constituem um problema a ser solucionado. A análise das práticas de manipulação do pescado e sua forma de oferta em feiras livres aos consumidores devem ser avaliados para garantir a melhor qualidade deste produto. A feira livre é um tipo de varejo com deficiência, quando se diz respeito à conservação dos alimentos, por falhar em requisitos básicos como equipamentos adequados, estrutura, inspeção e manipulação dos alimentos. Dentre diversas feiras livres de pescado existentes no estado do Rio Grande do Sul, destaca-se a Feira do Peixe de Porto Alegre, existente a mais de 230 anos, na qual os pescadores das ilhas da capital gaúcha têm a oportunidade de vender seu peixe direto ao consumidor. Outra feira livre que recebe grande destaque é a Feira do Peixe de Tramandaí, que acontece anualmente a onze anos. Nesta feira também é oferecida a oportunidade aos pescadores da cidade de exporem seus produtos. Apesar desses eventos serem tradicionais, muitos consumidores não sabem que os atendentes nas bancas dessas feiras são os próprios pescadores. Por esse motivo, é necessária a avaliação do perfil desses profissionais, visando obter o nível de conhecimento dos mesmos em boas práticas de manipulação de alimentos e fabricação de derivados de pescado. Visando conhecer o nível de conhecimento em boas práticas higiênico-sanitárias dos pescadores do Delta do Rio Jacuí e Litoral Norte Gaúcho que comercializam seus pescados em feiras livres, foi realizada uma pesquisa de caráter exploratório, fundamentada em análise qualitativa e

investigativa, através da aplicação de questionário pré-elaborado para estes manipuladores da Feira Livre de Porto Alegre e de Tramandaí. Durante as feiras, além da aplicação dos questionários, também foram avaliados visualmente as condições higiênicas dos manipuladores e método de conservação dos produtos oferecidos aos consumidores. O objetivo principal da aplicação dos questionários entre os pescadores foi conhecer o perfil dos mesmos, visando, futuramente, apontar as dificuldades que apresentam em relação à qualidade higiênico-sanitária do pescado e as desconformidades com a legislação. Após apontar os pontos insatisfatórios nessa prática, será possível transmitir aos pescadores de forma adequada os conhecimentos de boas práticas e ações corretivas.