

## **DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS À COMUNIDADE DE PESCADORES DO DELTA DO JACUÍ/RS**

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

A atividade pesqueira é um dos principais meios de garantir o sustento de muitas famílias ribeirinhas residentes nas ilhas que compõem o Delta do Jacuí, Rio Grande do Sul. A pesca nesta localidade é realizada de forma artesanal com o uso de pequenas embarcações e baseada em conhecimentos que são transmitidos entre gerações. Os produtos oriundos da pesca que não são destinados ao autoconsumo das famílias são beneficiados e comercializados pelo entreposto de pescado localizado na comunidade de pescadores da ilha da pintada. A correta manipulação do pescado, desde sua captura até a comercialização ao consumidor, constitui um fator importante que garante melhor qualidade higiênico-sanitária dos peixes, diminuindo o risco de contaminação por microrganismos patogênicos. As enfermidades veiculadas por alimentos ou Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são problemas sérios mundialmente e se agravam, principalmente, em comunidades em vulnerabilidade sócio-ambiental, onde há deficiente saneamento básico e falta de informação sobre as doenças que a ingestão de alimentos contaminados pode causar. Assim, ações educativas estão sendo realizadas no intuito de levar tais informações a populações carentes residentes na ilha da pintada e proximidades. O projeto tem por objetivo propagar conhecimentos básicos de enfermidades produzidas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos, ressaltando a importância das boas práticas de fabricação e manipulação dos pescados e seus derivados em toda sua cadeia produtiva. Tais informações serão transmitidas a população através da divulgação de material informativo (folder) abordando, as formas de infecção, os sintomas e como prevenir as intoxicações alimentares. Assim, serão realizadas assistências in loco com abordagens técnicas, sobre as principais doenças transmitidas por alimentos, coletando material biológico (pescados e carne mecanicamente separada) e retornando os resultados da pesquisa ao público interessado. Além disso, durante as visitas serão esclarecidas dúvidas junto aos interessados e será ressaltado a importância e como se faz corretamente a higienização de ambientes onde se manipulam os alimentos. A fim de dar maior credibilidade aos trabalhos, serão coletados materiais biológicos do entreposto para realização de análises microbiológicas, no Centro de Ensino Pesquisa e Tecnologia de Carnes da UFRGS, visando o controle higiênico-sanitário. Também serão realizadas coletas com swabes de contato no entreposto, visando

pesquisar os microrganismos presentes e monitorando a qualidade microbiológica dos produtos finais. Os resultados das coletas serão transmitidos com a comunidade durante as visitas e eventuais palestras. Até o momento foram preparados os meios de cultura para isolamento de microrganismos e durante as visitas ocorre a distribuição de material informativo respondendo às dúvidas da população. A conscientização dos habitantes sobre as principais formas de prevenção de DTA reflete em melhora na qualidade de vida e visa o desenvolvimento sustentável desta comunidade assistida.