

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

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

O Delta do Jacuí é um conjunto hidrográfico de 16 ilhas do Rio Grande do Sul, que se formam a partir do encontro dos rios Gravataí, Sinos, Caí e Jacuí. Inúmeras famílias residem nas ilhas que compõe o Delta do Jacuí, sendo a pesca um meio de garantir o sustento de parte destas famílias. A atividade pesqueira é baseada em práticas artesanais passadas de geração em geração, cujo conhecimento técnico é pouco difundido e a comercialização dos peixes é feita através de cooperativas ou venda direta ao consumidor. A correta manipulação do pescado, desde sua captura até sua comercialização, constitui um fator importante que garante melhor qualidade e maior tempo de prateleira do produto. Cuidados como a qualidade da água utilizada para fabricação de gelo utilizado nas embarcações para conservação do pescado, diminui a probabilidade de contaminação deste, com conseqüente diminuição do desperdício dos pescados. Tais práticas são fatores importantes no controle da qualidade higiênico-sanitária dos peixes que, junto com as dificuldades emergentes na atividade de pesca, constituem alguns dos problemas enfrentados pelos pescadores do Delta do Jacuí. O projeto visa difundir, através de assistência técnica in loco na Comunidade dos pescadores do Delta do Jacuí/RS, conceitos técnicos de boas práticas de manipulação e fabricação da cadeia produtiva de pescado, desde a sua captura, manipulação, armazenamento, processamento até a comercialização. Além disto, incentivará a sustentabilidade e melhoria das condições higiênico-sanitárias da Comunidade local. Para isso, é necessária a realização de palestras e cursos sobre boas práticas de manipulação, de processamento e fabricação de alimentos, além do desenvolvimento de produtos derivados, além de abordar assuntos referentes a doenças transmitidas por alimentos e a importância do controle higiênico-sanitário e da adequada conservação do pescado. A fim de mobilizar as famílias para a participação nas atividades, foi realizada uma palestra enfocando a importância do projeto e os benefícios deste para comunidade local. Foram realizadas visitas à colônia de pescadores com o objetivo de observar as condições sanitárias e conversar com as famílias de pescadores para definir os principais pontos críticos da atividade e manipulação pesqueira. Com base nas informações coletadas e observações realizadas pretende-se atuar na educação dos pescadores difundindo técnicas ideais de manipulação e armazenamento do pescado. Foram elaborados dois

materiais técnico-informativos (folder) para distribuição aos pescadores. Um aborda a importância das boas práticas de higiene na manipulação de alimentos, trazendo informações que vão desde causas e sinais de intoxicação alimentar até a importância da lavagem das mãos antes de manipular os alimentos. O outro ressalta os cuidados na manipulação do pescado, abordando desde o momento da captura até o armazenamento do pescado, chamando a atenção para a limpeza dos utensílios na manipulação dos peixes e para a correta refrigeração destes. Os folders foram entregues aos pescadores e suas famílias, bem como se realizou o esclarecimento de dúvidas quanto aos temas abordados. Foi elaborado um questionário com o objetivo de avaliar o interesse na participação do projeto e o perfil dos pescadores da ilha. Também, já foi ministrada uma palestra que abordou a importância e os benefícios do projeto aos pescadores, a fim de estimular a participação destes. Os assuntos ressaltaram desde a importância da higiene na manipulação de alimentos evitando intoxicações alimentares, até os resultados obtidos na qualidade do pescado, em função do emprego de técnicas apropriadas na pesca e conservação de peixes. Com o projeto espera-se aumentar a qualidade do pescado e diminuir o desperdício, visando a sustentabilidade da comunidade pesqueira da região, como também melhorar as condições higiênico- sanitárias da comunidade local e a saúde das famílias assistidas.