

REVISÃO E NOVAS ABORDAGENS: DIFUSÃO DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS AOS PESCADORES DO DELTA DO JACUÍ

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

Autor: GUILHERME ASMUS RODRIGUEZ

As ilhas sob a jurisdição de Porto Alegre, num total de 16, aproximam-se de 4.500 hectares de extensão, fazendo parte do Parque Estadual Delta do Jacuí, juntamente com as demais ilhas de municípios vizinhos, configurando um dos principais ecossistemas da formação da planície costeira do Estado do Rio Grande do Sul. A presença humana no Delta remonta ao início do século passado, sendo as ilhas das Flores e da Pintada as primeiras a serem habitadas, caracterizadas como vilas de pescadores. Até os anos 50, sua importância econômica deveu-se ao conjunto de atividades pesqueiras, agrícolas, industriais e comerciais, desenvolvidas em todas as ilhas, suprimindo as necessidades da Porto Alegre de então. Ao longo das últimas décadas, tais atividades, perderam dimensão, no entanto, a pesca segue como meio de garantir o sustento de inúmeras famílias que lá residem. Essa atividade é baseada em práticas artesanais passadas de geração para geração, cujo conhecimento técnico é pouco difundido, e a comercialização dos peixes é feita por meio de cooperativas ou de venda direta ao consumidor. Em 2010, iniciou-se uma atividade de Extensão na Ilha da Pintada, onde foram realizadas visitas para obter informações, junto à Cooperativa dos Pescadores (COOPEIXE), sobre as necessidades apresentadas pelos trabalhadores do local. O objetivo principal foi incentivar a sustentabilidade da comunidade através da assistência in loco, visando difundir conceitos higiênico-sanitários na cadeia produtiva, desde a captura, manipulação, armazenamento, processamento e comercialização dos peixes, pois o controle da qualidade higiênico-sanitária dos peixes, junto com as dificuldades emergentes na atividade de pesca, faz parte de alguns dos tantos problemas enfrentados pelos pescadores da ilha. Um dos meios utilizados para essa difusão foi a elaboração de dois materiais técnico-informativos (folders) 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 sua correta refrigeração. Os folders foram entregues aos pescadores e às suas

famílias, bem como se realizou o esclarecimento de dúvidas quanto aos temas abordados. Outro meio de difusão planejado foi a realização de uma palestra, em que seriam abordados os assuntos pertinentes. Para dar continuidade a esse importante projeto de Extensão, e em vista dos resultados aquém do esperado entre os anos de 2010 e 2011, pretende-se trabalhar com novas abordagens dentro da comunidade. Para isto, aplicar-se-ão questionários com os pescadores e suas famílias a fim de caracterizar seu perfil profissional e sócio-econômico, e a partir da análise dos dados coletados, elaborar novas técnicas de Difusão de Tecnologias e Boas Práticas Higiênico-Sanitárias.