

ABORDAGENS EDUCATIVAS PARA OS PERMISSIONÁRIOS, FORNECEDORES E CONSUMIDORES DE PESCADOS COMERCIALIZADOS NO MERCADO PÚBLICO DE SOBRAL

Marcia Ferreira Alves⁽¹⁾; Marcelo Augusto França Almeida; Gilmara do Nascimento Inacio; Gerson Marques Jorge Filho; Erislândya Laysla Silva Rodrigues; Daine de Souza Araújo; Antônia Yasmim Oliveira Caetano; Ana Keile da Silva Sales; Ana Cristina de Souza Oliveira; Mirla Dayanny Pinto Farias⁽²⁾

Membros da Equipe de Execução⁽¹⁾; IFCE, *campus* Sobral;

marciaferreira924@gmail.com

Coordenadora⁽²⁾; IFCE, *campus* Sobral; mirla@ifce.edu.br

1. RESUMO O pescado está entre os gênero de maior vulnerabilidade à deterioração, pois possuem alta atividade de água nos tecidos, alto teor de nutrientes, o que ajuda com que os microrganismos tenha uma ação rápida e destrutiva. A implantação de controle de qualidade se faz necessário, mesmo em pequena escala. Uma das formas de atingir um alto padrão de qualidade é a implantação de ferramentas de gestão de qualidade como as Boas Práticas. Pensando nisso, o objetivo do projeto foi melhorar as condições higiênico-sanitárias da comercialização de pescados no Mercado Público de Sobral-Ce, através de ações de curricularização da extensão, promovidas pelos alunos de Tecnologia em Alimentos. O público-alvo das ações foram os fornecedores, os manipuladores (permissionários), e os consumidores de pescados. Principal produto gerado com o desenvolvimento da ação, foram vídeos educativos, criados na plataforma *VideoScribe*. As abordagens passaram a ser através de vídeos que foram postados para o público-alvo, em uma linguagem simples, didática e intuitiva. Com os seguintes temas: Consumo e obtenção de pescados de qualidade; fornecimento de pescados de qualidade e comercialização dos pescados. Portanto a partir da elaboração e publicação dos vídeos, foi possível obter um retorno aos conteúdos abordados como destacar a importância do contato entre instituição e mercado de trabalho, para o crescimento de todos os envolvidos, como no âmbito profissional e pessoal, com toda a experiência adquirida.

PALAVRAS-CHAVE: Microrganismo. Qualidade. Boas Práticas.

2. INTRODUÇÃO

A palavra "pescado" engloba os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana (BRASIL, 1952). O pescado está entre os gênero de maior vulnerabilidade à deterioração, pois possuem alta atividade de água nos tecidos, alto teor de nutrientes, o que ajuda com que os microrganismos tenha uma ação rápida e destrutiva (LEITÃO, 1984). Devido a sua alta perecibilidade, se faz necessário uma manipulação adequada e a conservação do peixe em baixas temperaturas.

Por esta razão, torna-se essencial a manutenção da cadeia de frio e a manipulação em condições sanitárias adequadas em toda cadeia produtiva (MACHADO et al., 2010; MOL; TOSUN, 2011). Peixes podem ser adquiridos em diversas formas de comércio. Em mercado de produção de alimentos, o de pescados, a qualidade dos produtos deixou de ser uma vantagem competitiva e se tornou requisito fundamental para comercialização.

A implantação de controle de qualidade se faz necessário, mesmo em pequena escala. Uma das formas de atingir um alto padrão de qualidade é a implantação de ferramentas de gestão de qualidade como as Boas Práticas, que são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos (PERETTI; ARAÚJO, 2010; WEYANDT et al., 2011).

Para Cabral (2012), o processo de educação, participativo e discursivo, bem como seu



constante aprimoramento é fator determinante para que se tenha um desenvolvimento local e contribuindo para uma mudança de valores de forma que seja possível perceber tais processos, sendo este um grande desafio, que deve ser assumido nos processos educativos, que tem o poder de disseminar conhecimentos acadêmicos, para fortalecer a busca do desenvolvimento.

Segundo o Ministério da Pesca e Agricultura apontam um aumento no consumo de pescado per capita no país. Entre 2008 e 2009 esse aumento chegou a 08%. A pesquisa revela que 96% da produção nacional em 2009 foram comercializadas no mercado interno e consumida pelos brasileiros. Apenas 04% dos produtos foram destinados à exportação (BRASIL, 2010).

Feiras livres são locais que possuem situações favoráveis para o crescimento e proliferação de microrganismos. Os problemas encontrados estão muitas vezes relacionados com as más condições higiênico-sanitárias das bancas, dos produtores, dos produtos comercializados de maneira incorreta e dos feirantes (MATTOS et al., 2015).

A comercialização de pescados em mercados públicos e/ou feiras livres é um atividade que necessita de atenção. No contexto do comércio varejista, o peixe faz parte do grupo de alimentos altamente perecíveis e, como tal, ações de vigilância sanitária são de grande importância garantir aos consumidores produtos com boa qualidade higiênico-sanitária (XAVIER, 2009).

Para que um alimento não cause doença ao consumidor é imprescindível a aplicação das Boas Práticas, que são procedimentos a serem adotados, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a adequação alimentar à legislação sanitária (BRASIL, 2004). Diante disso, o objetivo do projeto foi melhorar as condições higiênico-sanitárias da comercialização dos pescados no Mercado Público de Sobral-CE, através de ações de curricularização da extensão, promovidas pelos alunos de Tecnologia em Alimentos.

3. RELATO DAS AÇÕES

O projeto foi executado durante à disciplina de tecnologia de pescados e derivados com o ambiente de execução, o mercado público da cidade de Sobral-CE. O alvo das ações foram os fornecedores, os manipuladores (permissionários), e os consumidores de pescados. O projeto envolveu os alunos e a professora orientadora do IFCE *campus* Sobral. Além de contar com a participação da responsável técnica do mercado público a tecnóloga de alimentos e toda sua equipe responsável. O projeto teve início no dia 08 de março de 2020 e conclusão no dia 07 de setembro de 2020. O sexo do público beneficiado foram ambos, tanto Feminino como Masculino. Faixa etária do público beneficiado foi de 40 a 59 anos, com nível de escolaridade fundamental. A etnia do público beneficiado foi diversificada. Principal produto gerado com o desenvolvimento da ação, foram vídeos educativos, criados na plataforma *VideoScribe*. O projeto contou com um número de 50 pessoas atendidas. Principais potencialidades encontradas no decorrer do projeto: receptividade dos permissionários, fornecedores e consumidores, em receberem instruções e conhecimento sobre a área de pescados. Podendo destacar também a atuação dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, da disciplina de Tecnologia de Pescados e Derivados, que adaptaram os materiais para transmitir conhecimento para o público-alvo.

As principais dificuldades foi a atual situação de Pandemia de Covid-19, pois as abordagens que seriam presenciais, não puderam ser executadas desta forma. As estratégias de superação diante da pandemia, foi que as abordagens passaram a ser através de vídeos que foram postados para o público-alvo, em uma linguagem simples, didática e intuitiva. Os vídeos tiveram os seguintes temas: Consumo e obtenção de pescados de qualidade; fornecimento de pescados de qualidade e comercialização dos pescados, totalizando XX vídeos de em média XX minutos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da elaboração e publicação dos vídeos, foi possível obter um retorno aos conteúdos abordados. Sobre consumo e obtenção de pescados de qualidade, os consumidores relataram que os vídeos ajudaram a esclarecer a importância do consumo de pescados e como eles poderiam adquirir



esta matéria-prima de qualidade, sem causar danos a sua saúde. Já com os vídeos sobre o fornecimento de pescados de qualidade, os fornecedores relataram que os vídeos ajudaram eles a entenderem a importância dos cuidados em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, para poder entregar um pescado de qualidade para os permissionários. E com os vídeos sobre comercialização dos pescados, os permissionários relataram que os vídeos ajudaram eles a entenderem a importância dos cuidados em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, para poder oferecer um pescado de qualidade para os consumidores.

Com o trabalho desenvolvido pela equipe do IFCE *campus* Sobral junto com a comunidade externa foi possível destacar a importância do contato entre instituição e mercado de trabalho, para o crescimento de todos os envolvidos (alunos e público-alvo), como no âmbito profissional e pessoal, com toda a experiência adquirida. Deixando como sugestões para futuros trabalhos, o acompanhamento dos consumidores, permissionários e fornecedores, após os vídeos, assim comparando e observando mudanças ocorridas no setor de pescados.

6. REFERÊNCIAS

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 18 de julho de 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal**. Decreto nº 30691, de 29/03/52. Brasília/DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1952.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. Consumo per capita aparente de pescado no Brasil 1996-2009: o brasileiro está comendo mais pescado. **Ministério da Pesca e Aquicultura**, 2010.

LEITÃO, M. F. F. Deterioração microbiana do pescado e sua importância em saúde pública. **Higiene Alimentar**. São Paulo, v.3, n.3/4, p.143-152, 1984.

MACHADO, T. M et al. Fatores que afetam a qualidade do pescado na pesca artesanal de municípios da costa sul de São Paulo, Brasil. **Boletim do Instituto de Pesca**, v.36, n.3, p. 213-223, 2010.

MATOS, J. D, C et al. Condições higiênicas sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica Gestão & Saúde**, v. 6, n. 3, p. 2884-2893, 2015.

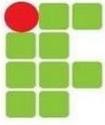
MOL, S.; TOSUN, Y. The quality of fish from retail markets in Istanbul, Turkey. **Journal of Fisheries Sciences**, Istanbul, v.5, n.1, p.6-25, Jan, 2011.

CABRAL, C. M. A. **Engenharia de Pesca na Extensão Rural: ferramentas para diversificar e fortalecer o trabalho da Agricultura Familiar no Pajeú – 5º Encontro de Rede de Estudos Rurais**, 2012.

PERETTI, A.P.R.; ARAÚJO, W.M.C. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. **Gestão & Produção**, v.17, n.1, p.35-49, 2010.

WEYANDT, A. J et al. Environmental & food safety management systems, according to ISO 14001 & ISO 22000 in fish processing plants: experiences, critical factors & possible future strategies. **Procedia Food Science**, v. 1 n. 1, p.1901-1906, 2011.

XAVIER, A. Z. P.; VIEIRA, G. D. G.; RODRIGUES, L. O. M. **Condições Higiênicas-Sanitárias das Feiras do Município de Governador Valadares**. 95 f. Monografia de Conclusão do Curso de Nutrição. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO - PROEXT
COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO- IFCE CAMPUS SOBRAL

2009.