

Área Temática: Tecnologia e Produção

## **DIAGNÓSTICO E CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO SERTÃO PARAIBANO.**

Leidiana Elias Xavier<sup>1</sup>, Andressa Gonçalves de Santana<sup>1</sup>, Cecylyana Leite Cavalcante<sup>1</sup>, Karina da Silva Chaves<sup>1</sup>, Bruno Ranieri Lins de Albuquerque Meireles<sup>1</sup>, Sthelio Braga da Fonseca<sup>2</sup>

O projeto foi executado com a participação de alunos do Curso de Engenharia de Alimentos, do CCTA/UFCG campus Pombal, nos municípios de Patos, Coremas, Itaporanga, Pombal, Catolé do Rocha, Sousa, e Cajazeiras, no sertão paraibano, abrangendo os estabelecimentos e feiras que comercializam pescados. Foram contemplados, aproximadamente, 61 estabelecimentos e feirantes, com o objetivo de esboçar um perfil da forma de beneficiamento, estocagem, embalagem e comercialização, e a partir de aí elaborar e distribuir uma cartilha de conscientização sobre a importância desses procedimentos envolvidos na produção e/ou comercialização de pescado. Para elaboração do questionário, percorremos as teorias de Barros et. al. (2012), Brasil (2005), Mapa (2003/2005), Neubuser et. al. (2004) e Santos et. al. (2015), para elaboração da cartilha dos cartazes: Anvisa (2012), Cultimar (2008), Galvão (2015) e para a capacitação: Gonçalves (2015) e Ogawa (1999). O perfil da comercialização foi traçado através da aplicação de questionário elaborado pela equipe. A capacitação foi realizada nos locais de beneficiamento identificados com falhas em seus produtos. Foram utilizados de material multimídia por meio de slides, além da entrega a cada um presente de uma cartilha contendo discussões sobre assuntos relacionados a forma correta de manipulação, embalagens, conservação, armazenamento e comercialização do pescado. Os cartazes com figuras ilustrativas sobre dicas ao consumidor no momento da compra e a avaliação visual do pescado fresco foi fixado nos locais de comercialização e beneficiamento do mesmo. Verificamos que a discussão sob as boas práticas de manipulação de pescado junto aos beneficiadores pôde contribuir na agregação de valor ao produto além da conscientização sob a importância da comercialização de um alimento seguro.

Palavras-chave: ALIMENTO SEGURO, CARTILHA, MANIPULAÇÃO

---

<sup>1</sup> Aluna do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, leidiana\_elias@hotmail.com.br; aluna do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, andressaariadna@hotmail.com.br; aluna do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, cecyleite@hotmail.com; Professora do curso de Engenharia de Alimentos Orientador/Colaborador, karinadasilvachaves@yahoo.com.br; Professor do curso de Engenharia de Alimentos, Orientador/Colaborador, bruno\_meireles7@hotmail.com

<sup>2</sup> Coordenador, sthelio@yahoo.com.br