

OLHA O PEIXE! UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA SOBRE A QUALIDADE DO PESCADO

A HYGIENIC AND SANITARY EDUCATION ACTIVITY ABOUT THE QUALITY OF FISH

Sarah Ragonha de Oliveira¹

Rondon Tatsuta Yamane Baptista de Souza²

Sandro Ferronato Francener³

Kaline Ziemniczak⁴

Rayssa Layane Silva Cardoso⁵

Resumo: Esse artigo relata as atividades desenvolvidas pelo projeto de Extensão “Olha o Peixe”, cujo objetivo foi desenvolver um trabalho de treinamento e conscientização quanto às adequadas práticas de manipulação do pescado para feirantes e população consumidora, contribuindo para um processo educativo no que se refere às mudanças nos padrões de higiene, qualidade do pescado e segurança alimentar. Este projeto foi pensado e desenvolvido no município de Itacoatiara-AM, no período de julho a dezembro de 2021, após observar que a comercialização do peixe fresco era realizada de forma deficiente e precária, não atendendo às normas de boas práticas de manipulação e infraestrutura e a população consumidora parecia não preocupar com o emprego dessas práticas inadequadas. Trata-se de uma ação dividida em duas etapas de educação higiênico-sanitária: dos feirantes e comerciantes de pescado e da população consumidora no município de Itacoatiara. A ação para feirantes e comerciantes de pescado foi realizada em parceria com a Prefeitura Municipal, a partir de palestras de informação e conscientização comparando as metodologias empregadas com a legislação vigente. Para a conscientização da população em geral foi produzido conteúdo digital de conscientização através da criação de uma conta na rede social Instagram®, além da produção de uma cartilha digital. Por fim, foi realizado um Dia de Campo com demonstrações práticas sobre qualidade do pescado e a importância das boas práticas de manipulação.

Palavras-chave: Boas práticas de manipulação. Peixe fresco. Mídias sociais.

Abstract: This article reports the activities developed by an Extension Project which intended to develop a training and awareness work about

1 Mestre em Biologia. Docente. Instituto Federal do Amazonas, Campus Itacoatiara – IFAM/CITA. sarah@ifam.edu.br

2 Mestre em Ciência e Tecnologia para Recursos Naturais. Docente. Instituto Federal do Amazonas, Campus Itacoatiara – IFAM/CITA. rondon.souza@ifam.edu.br

3 Médico Veterinário. Instituto Federal do Amazonas, Campus Itacoatiara – IFAM/CITA. sandro.francener@ifam.edu.br

4 Doutora em Genética. Docente. Instituto Federal do Amazonas, Campus Itacoatiara – IFAM/CITA. kaline.ziemniczak@ifam.edu.br

5 Discente do Curso Técnico em Agropecuária. Instituto Federal do Amazonas, Campus Itacoatiara – IFAM/CITA. rayssasteele3@gmail.com



the appropriate practices of fish handling for marketers and consumer population, contributing to an educational process with regard to the changes in hygiene standards, fish quality and food safety. This project was designed and developed in Itacoatiara-AM, from July to December 2021, after observing that the commerce of fresh fish was carried out in a deficient and precarious way, not meeting the standards of good handling practices and infrastructure and the consumer population seemed not to be concerned about the use of these inappropriate practices. The action was divided into two stages of hygienic-sanitary education: for the fairground and fish traders and for the consumer population in the municipality of Itacoatiara. The action for fish marketers and traders was carried out in partnership with the City Hall, based on information and awareness lectures comparing the methodologies employed with the current legislation. For the awareness of the general population, digital awareness content was produced through the creation of an account on the social network Instagram®, in addition to the production of a digital booklet. Finally, a Field Day was held with practical demonstrations on fish quality and the importance of good handling practices.

Keywords: Fish handling practices. Fresh fish. Social media.

INTRODUÇÃO

O pescado possui uma carne muito perecível em comparação com outras de origem animal, devido a diversos fatores que determinam a ocorrência de um conjunto de alterações que rapidamente contribuem para sua desvalorização ou rejeição (LI et al., 2016; TAHERI-GARAVAND et al., 2020). Além disso, qualquer alimento está sujeito a contaminação de microrganismos patogênicos e substâncias tóxicas, que pode ocorrer durante todas as etapas, desde a produção até o consumo. O consumo de alimentos contaminados pode ocasionar nas chamadas doenças transmitidas por alimento (DTAs), resultando até mesmo em óbito do consumidor (CARVALHO et al., 2021).

Para evitar a contaminação do pescado é imprescindível seguir as normas de manipulação, higienização e conservação (BRASIL, 2007). Saber escolher um peixe fresco adequado e apto para o consumo demanda que a população esteja capacitada para poder identificar as características sensoriais que o produto deve apresentar. Assim, a análise sensorial é um método utilizado para a avaliação da qualidade do pescado fresco (BOGDANOVIĆ et al., 2012), sendo indicado nesses casos em virtude do seu baixo custo, eficiência e praticidade, sendo comumente realizada também pelo setor de pescado e pelos serviços de inspeção sanitária. (ALTEMIO et al., 2020).

Em estudos prévios realizados no município de Itacoatiara-AM verificou-se que a comercialização do peixe fresco é realizada de forma deficiente e precária, não atendendo às exigências das boas práticas de manipulação e infraestrutura, com desrespeito das normas de Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e as demais normas implantadas pela ANVISA (RIBEIRO e FERREIRA, 2020). Percebeu-se, por parte

dos consumidores, que ainda existem mitos com relação à forma de armazenamento do pescado, com a preferência ao peixe não armazenado no gelo (FERREIRA, 2020). Sendo assim, observamos que seria importante a realização de um trabalho de conscientização no município, tanto para os feirantes, quanto para os consumidores, para alterar esse cenário e o hábito da população.

A proposta deste projeto de Extensão teve como objetivo desenvolver um trabalho de treinamento e conscientização quanto às adequadas práticas de manipulação do pescado para feirantes e população consumidora, contribuindo para um processo educativo no que se refere às mudanças nos padrões de higiene, qualidade do pescado e segurança alimentar. O projeto foi desenvolvido no município de Itacoatiara-AM, no período de julho a dezembro de 2021. Trata-se de uma ação de conscientização dividida em duas etapas de educação higiênico-sanitária: dos feirantes e comerciantes de pescado e da população consumidora no município de Itacoatiara.

EDUCAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE FEIRANTES

Os feirantes e comerciantes de pescado do município de Itacoatiara foram convidados a participar de uma ação educativa sobre a comercialização e manipulação de pescado nas feiras, comparando as práticas empregadas com a legislação vigente. Essa ação foi realizada em parceria com a Prefeitura Municipal, como parte de uma capacitação de cerca de 40 permissionários das bancas das feiras municipais que, devido à Pandemia da COVID-19, foram divididos em grupos para evitar aglomerações. Além de assuntos relacionados às boas práticas da manipulação de alimentos, durante a formação foram abordados temas sobre atendimento ao público e controle financeiro

das vendas, com a duração de quatro tardes (FIGURA 1).

Figura 1: Ação de formação dos feirantes e comerciantes de pescado do município de Itacoatiara-AM.



Fonte: Próprio autor, 2021

Durante o processo de formação, percebeu-se interesse por parte dos feirantes em melhorar as condições de exposição dos seus produtos. Contudo, foi evidenciado, também, o papel da Prefeitura em fornecer condições adequadas aos permissionários nos locais de comercialização, como água potável, sanitários e dispositivos adequados para descarte dos resíduos. Os participantes desconheciam essas necessidades que seriam uma obrigação da Prefeitura, como fomentadora da comercialização desses produtos, conforme descrito na Lei Orgânica do Município (2011).

Almeida e Morales (2021) constataram, em um trabalho realizado em uma feira livre e no mercado municipal de Itacoatiara, que as instalações físicas são precárias e insatisfatórias, elencando diversos pontos que estão em desconformidade com a legislação. Os autores também verificaram que a qualidade microbiológica do pescado comercializado nos locais estudados está inadequada para consumo humano. Os mesmos autores propõem mudanças para atingir os padrões considerados satisfatórios, dentre elas, a capacitação dos profissionais envolvidos no processo.

EDUCAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA POPULAÇÃO

Ao longo dos quatro meses de desenvolvimento do projeto foram planejadas e desenvolvidas ações voltadas para a divulgação de informações para a conscientização e educação da população quanto às boas práticas de manipulação de alimentos. Visualizando-se o impacto do uso das mídias sociais na divulgação do conhecimento, pensou-se na criação de uma conta na rede social Instagram® denominada “Olha o Peixe” (Perfil [olhaopeixe_ifam](#)) que teve como objetivo produzir conteúdo digital para a conscientização da população. Foram realizadas reuniões semanais junto a equipe do projeto para o planejamento do conteúdo e produção de postagens para a conta envolvendo três produções semanais, abordando assuntos relacionados às boas práticas de manipulação do pescado, análise sensorial, biologia e curiosidades das espécies de peixes nativas da região (Figura 2).

Forte e Pires (2020) destacam o uso das mídias sociais como veículo de expressão de pessoas, organizações e profissões. No contexto de formação de técnicos, a participação em atividades de extensão assume destaque por possibilitar o desenvolvimento de habilidades diversas que envolvem a pesquisa de conteúdo, análise crítica e produção de conhecimento (MASSI; QUEIROZ, 2010). A rede social Instagram® é muito utilizada na divulgação de conteúdos digitais, por ser uma plataforma com grande visibilidade e possuir ferramentas de interação com os usuários, facilitando o entendimento e tornando os conteúdos mais atrativos (PEDROSO et al., 2020).

Figura 2: Exemplo de postagem informativa do perfil do Instagram.



Fonte: Próprio autor, 2021

Ao final dos quatro meses de da ação do projeto, o perfil do Instagram contava com 149 seguidores que receberam as informações compartilhadas pela equipe do projeto por meio de 66 postagens, além das interações que foram realizadas entre os seguidores e a equipe por meio do aplicativo.

Durante o período de vigência do projeto foi elaborada uma cartilha com o título “Como escolher o peixe fresco” para ser disponibilizada digitalmente para os compradores de pescado do município. O material foi lançado em um evento intitulado “Dia de Campo: Qualidade e Empreendedorismo na Aquicultura”, realizado no campus do IFAM Itacoatiara e que teve como objetivo divulgar as ações de pesquisa e extensão realizadas por servidores e discentes do IFAM campus Itacoatiara, em parceria com o ICET/UFAM do município. Além da disponibilização de material impresso, também foram produzidos folders para a divulgação da cartilha, contendo um QR Code para o acesso do material digital. A cartilha está disponível online (OLIVEIRA et al., 2021).

O dia de campo foi formatado em quatro

estandes, cada um destinado a um projeto de extensão distinto. O estande do Projeto Olha o Peixe, além da divulgação do material informativo produzido, teve a exposição de pescado em diversas fases de conservação (recém-pescado, pescado há quatro dias mantido em gelo e pescado há quatro dias exposto a temperatura ambiente). A exposição ilustrou a discussão sobre as qualidades do peixe fresco e as técnicas de análise sensorial, além a importância das boas práticas de manipulação de alimentos para a manutenção da qualidade do pescado, que vão desde a conservação até os utensílios que são usados pelos manipuladores e vendedores de peixe (Figura 3). O Dia de Campo contou com a participação de um público de 86 pessoas, sendo elas da comunidade acadêmica ou externa ao IFAM (Figura 4).

Figura 3: Estande do Projeto Olha o Peixe no dia de campo.



Fonte: Próprio autor, 2021

A partir da interação com o público do evento foi possível constatar que ainda existem dúvidas com relação a identificação do peixe fresco, mesmo em características importantes, como a presença de olhos redondos e brilhantes e coloração das brânquias, pois houve dificuldade entre os participantes em identificar dentre os peixes

em exposição, qual seria o fresco e bom para o consumo.

Figura 4: Apresentação no estande do Projeto Olha o Peixe no dia de campo.



Fonte: Próprio autor, 2021

Também não era conhecida entre os participantes a importância da manutenção do pescado em gelo, desde a despesca até a comercialização. No município observa-se que as bancas de comercialização do pescado expõem os peixes sobre bancada de madeira e à temperatura ambiente e o emprego dessas práticas inadequadas parece não preocupar a população, que mesmo assim continua comprando os produtos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das ações executadas pelo projeto e da ampla divulgação do material digital produzido espera-se contribuir para a conscientização sobre a higiene e a segurança alimentar no município de Itacoatiara-AM. Contudo, ressaltamos que a mudança nos padrões observados atualmente só será possível com ações conjuntas de políticas públicas, investimento nas instalações e capacitação de recursos humanos.

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer à Pró-Reitoria de Extensão do IFAM pelo financiamento da

bolsa através do Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX).

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, P. C.; MORALES, B. F. Análise das condições microbiológicas e higiênico-sanitárias da comercialização de pescado em mercados públicos de Itacoatiara, Amazonas, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.7, n.3, março 2021, p.32247-32269.

ALTEMIO, A. D. C.; ARANHA, C. P. M.; SILVA, G. P.; RIBEIRO, M. L. F. F.; REGINATO, N.; ROLON, N. V.; SANTOS, S. T.; CAVICHIOLO, F. Qualidade dos pescados comercializados durante as festas do peixe de Dourados-MS. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, 2020, v. 6, n. 9, p. 69854-69864. (2020).

BOGDANOVIĆ, T.; ŠIMAT, V.; FRKA-ROIĆ, A.; MARKOVIĆ, K. Development and application of quality index method scheme in a shelf-life study of wild and fish farm affected bogue (*Boops boops*, L.). **Journal of food science**, v. 77, n. 2, 2012, S99-S106.

BRASIL. **Cartilha do Pescado**. Secretaria e Especial de Aquicultura e Pesca. Abras, 2007. 24p. Disponível em: https://www.abrasnet.com.br/pdf/cartilha_pescado.pdf Acesso em: 22/07/2022.

CARVALHO, G. D.; ALMEIDA, L. P.; SILVA, V. V.; COSTA, S. C.; FIM, C. S.; PONTES, F. M.; SOUZA MOREIRA, C. Aspectos relevantes sobre as intoxicações pelo consumo de pescado. In: Verruck, S. (Org.) **Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Volume 4. 2021. pp. 117-131.

FERREIRA, M. M. Percepção de frescor do pescado pelos consumidores de Itacoatiara-AM. **Anais de Iniciação Científica**. Vol. 9, n. 1 (2019/2020 jun). – Manaus: IFAM, 2021.

FORTE, E.C.N.; PIRES, D.E.P. Os apelos da enfermagem nos meios de comunicação em tempos de coronavírus. **Revista**

Brasileira de Enfermagem, Brasília, v. 73, supl. 2, e20200225, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reben/a/mPPkNZg6MVVsFbmzB4KSxSz/?lang=pt> Acesso em: 22/07/2022.

ITACOATIARA-AM. **Lei Orgânica Municipal**. 2011. Disponível em: https://www.transparencia-am.com.br/ITACOATIARA/CM/pluginAppObj/pluginAppObj_234_44/LEI-ORGANICA-CM-ITACOATIARA.pdf Acesso em: 02/12/2021.

LI, D.; ZHANG, L.; SONG, S.; WANG, Z.; KONG, C.; LUO, Y. The role of microorganisms in the degradation of adenosine triphosphate (ATP) in chill-stored common carp (*Cyprinus carpio*) fillets. *Food Chemistry*, vol. 224, jun 2017. pp. 347-352.

MASSI, L.; QUEIROZ, S. L. Estudos sobre iniciação científica no Brasil: uma revisão. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo, v. 40, n. 139, Apr. 2010. p. 173-197,. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cp/a/sbMpbTCj34fBkxn35Ct45Nm/abstract/?lang=pt> Acesso em: 20 set. 2020.

OLIVEIRA, S.R.; SOUZA, R.T.Y.B.; ZIEMNIZACK, K.; FRANCENER, S.F.; BAVELONI, M.F.G.; CARDOSO, R.L.S. **Como escolher o peixe fresco**. Cartilha. Disponível em: https://www.canva.com/design/DAElg2sgE2Q/cNgd_l4IOskv0orKB3Hleg/view?utm_content=DAElg2sgE2Q&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=publishsharelink Acesso em: 22/07/2021.

PEDROSO, B.M.; CRUZ, A.M.; VERCELHESI, B.P.; ZANFERARI, E.L.S.; CORBETTE, J.S.S.; RUYBAL, M.C.P. O Instagram® como meio de divulgação de conteúdos de anatomia humana: um relato de experiência. v. 12 n. 1 (2020): **Anais do 12º Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão da UNIPAMPA**: Salão de Ensino. Disponível em: <https://periodicos.unipampa.edu.br/index.php/SIEPE/article/view/105777> Acesso em: 02/06/2022.

RIBEIRO, J.C.; FERREIRA, M.M. **Aspectos higiênico-sanitários da comercialização do pescado no município de Itacoatiara-AM**. 2020. 30 fl. Trabalho de Conclusão de Curso Técnico. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Itacoatiara, AM. 2020.

TAHERI-GARAVAND, A.; NASIRI, A.; BANAN, A.; ZHANG, Y. D. Smart deep learning-based approach for non-destructive freshness diagnosis of common carp fish. **Journal of Food Engineering**, vol. 278, Jan 2020. 109930. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877420300297?casa_token=QDWReo5uQUYAAAAA:32MSrRuu0EnaHKxSqU5WsHvzozIC71GuyAqjPMImtVB76SSOg-fYtmb4C7CMZOwWYydJLo1G8Ck Acesso em: 22/07/2022.

