

CAPACITAÇÃO E ELEVAÇÃO DA EDUCAÇÃO AOS ENVOLVIDOS NA AQUICULTURA-APROVEITAMENTO E HABILITAÇÃO PARA A GESTÃO DE SUBPRODUTOS DO PESCADO

Ewerton Chagas Menezes¹, Jeysiane Alves Magalhães², Mônica Mauricio do Nascimento³, Neiva Maria de Almeida

Resumo

A piscicultura é uma atividade que cumpre importante finalidade econômica e social. O pescado apresenta potencial de mercado, quer seja industrializado ou *in natura* e atende as necessidades do consumidor. A tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) é uma das principais espécies de peixes cultivada no Brasil. A tilápia é praticamente a única espécie cultivada em Bananeiras-PB, representa 93.75% do percentual de produção da tilápia o que demonstra a importância social dessa atividade piscícola face a produção de alimentos, permanência do homem no campo, geração de postos de trabalho direto, indireto e temporários. O aproveitamento integral proporciona agregação de valor e quando é aplicadas tecnologias é transformado em produtos como: empanados, fishburgueres, almôndegas, quibes, palitos entre outros. O aproveitamento de subprodutos do pescado acoplado a socialização e o desenvolvimento de novas tecnologias, como a produção de almôndegas, para os envolvidos na atividade da aquicultura, é justificado pelo crescimento na produção de tilápia a nível mundial, pelo destaque na piscicultura nacional, pela importância do aproveitamento de resíduos gerados pela piscicultura e agregação de valor ao produto visando a possibilidade de inclusão deste produto no mercado. A carne mecanicamente separada pode ser utilizada, como matéria-prima, para a elaboração de almôndegas de peixe, e pode ser adicionada com 5% de Proteína Texturizado de Soja, para obter um produto de aceitação sensorial e valor nutricional. O objetivo deste trabalho foi capacitar os envolvidos na atividade da aquicultura através da socialização e do desenvolvimento de novas tecnologias que promovam o aproveitamento de subprodutos da tilápia produzida na Região do Brejo no estado da Paraíba, como alternativas de emprego e renda familiar. Foram realizadas oficinas com os alunos do programa Educação de Jovens e Adultos (EJA) nos municípios de Borborema e Bananeiras no estado da Paraíba. As oficinas tiveram como temática abordagens teóricas-práticas de elaboração das almôndegas, atendendo as boas práticas de higiene recomendadas ao manuseio de alimentos, como alternativa de potencialização da produção de almôndegas e geração de renda para os envolvidos na piscicultura. Os alunos realizaram a prática no laboratório de Ranicultura do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias da Universidade Federal da Paraíba, Campus III. Nesse momento os alunos aprenderam sobre o processo de abate das tilápias, que foi realizado com imersão em água e gelo na proporção de 1:1, provocando o choque térmico. Também foi realizada a etapa de descamação, evisceração, e filés dos peixes. Foi demonstrado o processo de separação mecanizada da carne e espinhas do peixe. De acordo com os resultados é possível concluir que as ações realizadas durante cada etapa do projeto indicaram resultados

(Bacharelado em Agroindústria, Discente bolsista), ewerton.menezes@hotmail.com)¹.

(Bacharelado em Agroindústria, Discente bolsista), jeysiane_pgp@hotmail.com)².

(Bacharelado em Agroindústria, Discente colaborador), monicamauricio5@gmail.com)³.

(Professora Orientadora) neivamarialmeida@gmail.com)⁴.

satisfatórios no que se refere ao conhecimento dos conteúdos teóricos e práticos socializado para os estudantes, fornecendo assim novos ensinamentos e possibilitando oportunidade de geração de renda extra as pessoas envolvidas na piscicultura, através da tecnologia inovadora e agregação de valor ao subproduto do pescado.

Palavras chave: Almôndegas, Tecnologia, Renda

(Bacharelado em Agroindústria, Discente bolsista), ewerton.menezes@hotmail.com)¹.

(Bacharelado em Agroindústria, Discente bolsista), jeysiane_pgp@hotmail.com)².

(Bacharelado em Agroindústria, Discente colaborador), monicamauricio5@gmail.com)³.

(Professora Orientadora) neivamarialmeida@gmail.com)⁴.