

PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO PESCADO NA COMUNIDADE DE MITUAÇU, CONDE, PARAÍBA

SILVA¹, Gilvanete Ferreira

SILVA², Ana Elizabeth Dias

TORELLI³, Jane Enisa Ribeiro de Souza

Centro de Ciências Exatas e Natureza – DSE – PROBEX /2013

RESUMO

O presente trabalho foi realizado na Escola Municipal Ovídio T. de Moraes, situada na comunidade Mituaçu, no município do Conde, Paraíba, no período de agosto a outubro de 2013, tendo como objetivo desenvolver e capacitar os atores para o conhecimento técnico do processamento e beneficiamento do pescado. Onde se obteve uma melhoria na concepção da preservação do meio ambiente, como forma de proporcionar a sustentabilidade dos recursos pesqueiros na região, bem como, desenvolver habilidades técnicas que aperfeiçoem o processamento e beneficiamento do pescado, que irão desta forma, reforçar o rendimento familiar e da comunidade de pescadores artesanais. Com a realização deste trabalho, foram promovidas troca de conhecimentos entre os discentes, docentes e os atores sociais, contribuindo para o crescimento teórico e prático de todos os envolvidos no processo.

PALAVRAS - CHAVES: Capacitação, Pescadores artesanais, Pescado beneficiado

¹UFPB - Discente bolsista - gil_biologia@hotmail.com

²UFPB - Discente colaborador - ana.eliza.23@hotmail.com

³UFPB – Coordenador, Técnico orientador - janetorelli@yahoo.com.br

1-INTRODUÇÃO

A pesca tem sido uma atividade secular, e que a cada ano torna-se menos atrativa, em virtude das maiores dificuldades encontradas, principalmente a diminuição dos estoques pesqueiros e a falta de investimento nesta atividade. O pescado obtido dessa atividade pode ser utilizado de diversas maneiras, “*in natura*” ou por processamento e beneficiamento, de forma a agregar valor ao pescado de menor importância econômica (OETTERER, 2006; SILVA et al., 2006).

Os peixes destacam-se como alimento de origem animal, pois contêm grandes quantidades de vitaminas, minerais e gorduras benéficas essenciais ao metabolismo humano (SARTORI e AMANCIO, 2012), sendo assim uma excelente fonte nutricional. Deste modo, os pescadores terão uma melhoria na concepção da preservação do meio ambiente, como forma de proporcionar a sustentabilidade dos recursos pesqueiros na

região, bem como, desenvolver habilidades técnicas que otimizem o processamento e beneficiamento do pescado, que irão desta forma, reforçar o rendimento familiar e da comunidade. Assim o presente trabalho tem como objetivo capacitar e desenvolver nos atores o conhecimento técnico e habilidades para o processamento e beneficiamento do pescado.

2- DESENVOLVIMENTO

2.1 - LOCAL E PERÍODO DAS AÇÕES NA COMUNIDADE

O presente trabalho foi realizado com os pescadores artesanais e seus familiares na Escola Municipal Ovídio T. de Moraes, situada na comunidade Mituaçu, no município do Conde, Paraíba, durante o período de agosto a outubro de 2013.

2.2- PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

2.2.1-Mobilização dos atores sociais

Primeira etapa: Aplicou-se a dinâmica de “Desafio”, com intuito de promover a interação entre os atores sociais e a equipe executora do projeto.

Segunda etapa: Foi apresentado e debatido com os atores sociais sobre os objetivos e atividades que foram realizadas no período proposto.

2.2.2 - Conhecimento prévio e melhoramento da percepção ambiental

Para o conhecimento prévio dos participantes aplicou-se uma atividade de pesquisa sobre a sua percepção ambiental, que foi desenvolvida em grupos, através de recortes de revistas, colagens em papel ofício e massa de modelagem, onde eles puderam expressar e interagir com a equipe o seu entendimento da temática proposta. Em seguida foram feitas palestras sobre as diferentes técnicas para o processamento e beneficiamento do pescado (OETTERER, 2006). Sendo ministradas por docentes auxiliadas por discentes e colaboradores.

2.2.3 - Capacitação dos atores para a prática do processamento e beneficiamento do pescado

A capacitação dos atores sociais para a prática do processamento e beneficiamento do pescado foi realizada em grupos, fazendo o uso do pescado, Tilápia nilótica (*Oreochromis niloticus*) (Fig.1a) e a tainha (*Mugil sp*) (Fig.1b). Com os quais

os participantes tiveram conhecimentos das técnicas para a filetagem e a formulação dos produtos beneficiados (SILVA *et al.*, 2006).



Figura 1 (A): Tilápia nilótica (*O. niloticus*). (B) Tainha (*Mugil sp*) Fonte: Fishbase, 2013.

Com utilização de diversos materiais: higiene pessoal (avental, touca, luvas, máscaras), além de equipamentos para o uso no processamento do pescado: (Tábua de corte em plástico, facas, moedor de carnes, bacias, bandejas descartáveis para acondicionar os produtos e filme plástico para embalagem).

2.3 - RESULTADOS

2.3.1 - Mobilização e perfil socioeconômico dos atores sociais

Participaram da mobilização um total de (15) quinze atores, constituídos por ambos os sexos, numa faixa etária entre 15 a 65, sendo a maioria representada por mulheres entre 15 e 25 anos de idade, tendo como ocupação principal a pesca artesanal. Com intuito de interagir e estabelecer um vínculo de confiança entre a equipe e os atores.

2.3.2- Conhecimento prévio e o melhoramento da percepção ambiental dos atores

Os atores apresentaram um conhecimento prévio sobre sua percepção ambiental que culminou na apresentação em forma de painéis (Fig.2 a,b). E para o melhoramento desse conhecimento foi realizado palestras com temas referentes ao processamento e beneficiamento do pescado (Fig.2 c).



Figura 2: Conhecimento prévio dos atores (A, B). Exposição de palestras (C). **Foto:** Bruno Oliveira Veras, 2013

2.3.3- Capacitação dos atores para o processamento do pescado

A capacitação dos atores para o processamento do pescado (Tilápia nilótica e tainha) foi realizada em várias etapas para posterior beneficiamento desse pescado.

1º etapa: Captura, higienização e retirada das vísceras do pescado (Fig 3.a,b).



Figura 3: Captura do pescado (A). Higienização e retirada das vísceras (B). **Foto:** Lázaro Fialho , 2013

2º etapa: Filetagem do pescado realizada pelos atores envolvidos

A filetagem dos peixes foi realizada a partir de cortes transversais e longitudinais, onde foi retirada a primeira camada (pele), se continuando com a extração do filé (Fig.4 a,b,c,d).

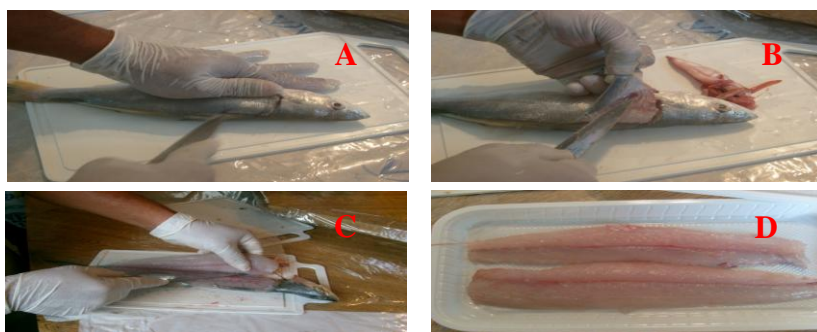


Figura 4: Etapas da filetagem do pescado (A, B e C). Filés obtidos da filetagem (D).
Foto: Ana Elizabeth Dias da Silva, 2013

2.3.4- Capacitação dos atores para o beneficiamento do pescado

O beneficiamento do pescado ocorreu a partir da formulação dos produtos (fishburger e linguiça) oriundos dos filés e resíduos dos peixes obtidos após a filetagem, a partir das seguintes etapas:

1º e 2º etapas: Seleção dos ingredientes (verduras, farinha de rosca, margarina, temperos, etc.), trituração e homogeneização dos filés. (Fig.5 a,b).

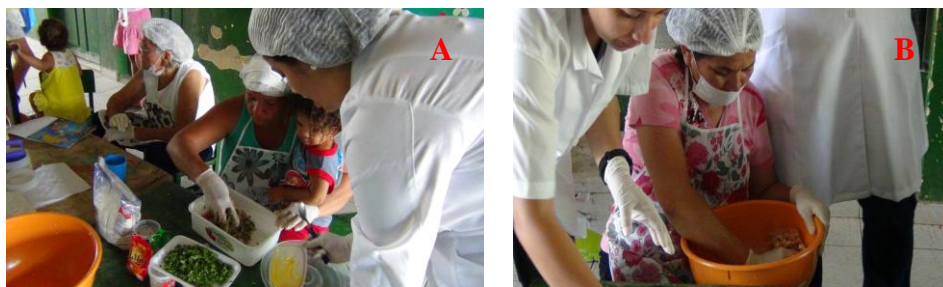


Figura 5: Seleção dos ingredientes e homogeneização da carne do pescado (A ,B). **Foto:** Gilvanete Ferreira da Silva, 2013

3º etapa: Formulação dos produtos: A partir de resíduo do processado, juntamente com os acréscimos dos outros ingredientes, levando a formulação do fishburger e da linguiça (Fig.6 A,B,C,D).



Figura 6: Preparação dos produtos beneficiados (Fishburger; A,B). Preparação dos produtos beneficiados (Linguiça; C,D). **Foto:** Rayssa Gomes Praxedes, 2013

3- CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização das atividades desenvolvidas no presente trabalho contribuiu para o melhoramento do conhecimento teórico-prático dos pescadores artesanais, como também da equipe acadêmica, tornando-os capazes para serem os multiplicadores dessas ações, além de apresentarem um desenvolvimento na concepção da preservação do meio ambiente.

4-REFERÊNCIAS

OETTERER, M. **Tecnologias emergentes para o processamento do pescado.** Universidade Federal de São Paulo. Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz. Piracicaba – SP. 2006. Disponível em <<http://www.esalq.usp.br>. Acesso em 12/09/2013).

SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v.19, n.92, p. 83-93, 2012. Disponível em: <<http://www.unicamp.br>. Acesso em: 21/10/2013.

SILVA, A. E.D.; SILVA, A. S.; SILVA, A. L P.; PEIXOTO, G. M.; SOUZA, J. E. R. T.; CRISPIM, M. C. B. **Melhoramento da percepção ambiental e otimização do uso dos recursos pesqueiros pelos pescadores da Praia de Lucena, município de Lucena, Paraíba.** Relatório PROBEX/UFPB, João Pessoa, PB. 2006.