

## EDUCAÇÃO DO CONSUMIDOR COMO VEÍCULO DE PROMOÇÃO DA SEGURANÇA DE PESCADOS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Maria Eduarda Nobre do Nascimento<sup>1</sup>; João Bruno Guilherme Mendes<sup>2</sup>; Lais Viana Vasconcelos<sup>3</sup>; David de Sousa Ferreira<sup>4</sup>; Mirla Dayanny Pinto de Farias<sup>5</sup>

### INTRODUÇÃO

Reconhecidos como uma grande fonte de proteína, o grupo de pescados engloba grande número de espécies animais, segundo o artigo N° 205 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) podem ser considerados pescados animais pertencentes aos grupos de anfíbios, crustáceos, equinodermos, moluscos, peixes, répteis além de outros animais aquáticos que são consumidos na alimentação humana (BRASIL, 2017).

Mesmo com tamanha diversidade de espécies presentes em tal categoria, é visível que a maioria dos consumidores ao serem questionados sobre pescados, os relacionam principalmente a peixes. O Brasil se apresenta como uma das maiores potências no campo da aquicultura mundial, visto suas condições climáticas favoráveis, grande quantidade de mão de obra e principalmente a sua grande área de cultivo com 5,5 milhões de hectares de água doce e 8,4 mil quilômetros de território litorâneo brasileiro, situando-se como o 11° país com a maior produção de peixes equivalente a 611.343 toneladas (PINHEIRO et al. 2014 ; LEANDRO et al. 2018; ALHO et al. 2023).

Com isso, visando a promoção da segurança do consumidor no ato da compra do pescado, a referida ação de extensão visou promover aos consumidores informação suficiente para que os mesmos se sentissem seguros no ato da compra do pescado. De modo

<sup>1</sup> Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, [joao.bruno.guilherme08@aluno.ifce.edu.br](mailto:joao.bruno.guilherme08@aluno.ifce.edu.br)

<sup>2</sup> Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, [eduardanbr@gmail.com](mailto:eduardanbr@gmail.com)

<sup>3</sup> Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, [lais.viana.vasconcelos07@aluno.ifce.edu.br](mailto:lais.viana.vasconcelos07@aluno.ifce.edu.br)

<sup>4</sup> Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, [davi.26sf@gmail.com](mailto:davi.26sf@gmail.com)

<sup>5</sup> Profª. Dra. Do Eixo de Produção Alimentícia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, [mirla@ifce.edu.br](mailto:mirla@ifce.edu.br)

que foram apresentados aos participantes da ação, recomendações básicas que inclusive podem ser visualizadas na cartilha de boas práticas da semana do peixe. Contendo recomendações para avaliação de qualidade do pescado fresco, congelado, seco ou enlatado. Tais como a verificação de resíduos estranhos, firmeza da carne, sem ressecamento superficial da pele ou o escurecimento de certas áreas com a aparição de manchas, olhos salientes e brilhantes, bom estado das branques no caso de peixe não eviscerado, onde a região deve estar úmida com coloração variando do rosa ao vermelho vivo (ANVISA 2020).

Dessa forma, a ação visa expor de um ponto de vista prático com o auxílio de análises sensoriais, e teórico contando com embasamento na forma de materiais de apoio como banners e folders, assim como o diálogo direto com os consumidores, buscando indagar as boas práticas por trás da escolha e consumo de pescados, desmistificando certas práticas repassadas de forma errôneas ao público, que possam vir a prejudicar os consumidores, seja ao avaliar um produto ou na resultante compra.

## RELATO DE EXPERIÊNCIA

A educação é um meio promissor de mudanças (SILVA, 2019). Assim, o Projeto de Extensão Condições higiênico-sanitárias dos pescados: atuação dos discentes dos cursos do Eixo de Produção Alimentícia do IFCE- campus Sobral, buscou conscientizar o comportamento de compra do consumidor de pescados, atuando em datas que se aproximassem do período específicos em que o consumo de pescados aumenta, neste caso a “semana santa”, que se refere a uma data de cunho religioso e católico.

Para isso, ações de conscientização lúdicas e interativas foram realizadas no interior do Restaurante Acadêmico (RA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), Campus Sobral. Assim, alunos da disciplina de Tecnologia de Pescados e Derivados do Curso de Tecnologia em Alimentos, também participantes do projeto de extensão em questão, com objetivo de ensinar os alunos e público externo que frequenta o Restaurante Acadêmico da universidade a realizar a compra de um produto seguro, foi disposta para os participantes uma representação lúdica de como o peixe deveria e como não deveria estar armazenado e exposto no local de venda, de modo que foi utilizado um peixe *in natura* já deteriorado para expor as características que o pescado fresco não deve ter na hora da compra, mostrando e permitindo aos participantes, com o auxílio de luvas, realizar uma análise sensorial guiada pelos integrantes da intervenção, como demonstrado na figura 01.

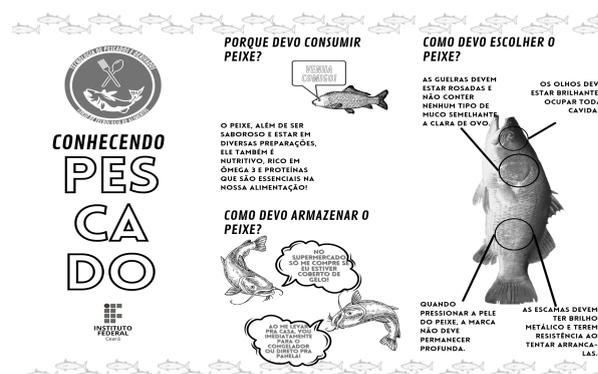
**Figura 01:** Ação de conscientização do consumidor de pescados.



**Fonte:** Própria (2023).

O público alvo, representado pelos estudantes e consumidores externos que frequentam o Restaurante Acadêmico do Instituto, demonstraram saber como as brânquias do peixe devem apresentar coloração rosada, que segundo os mesmos é a característica mais comum de ser observada. Porém ao repassar as características que devem ser examinadas em análise sensorial antes da aquisição do peixe, observou-se que os mesmos aplicavam algumas, entretanto de formas destrutivas, como por exemplo, pressionar os olhos do peixe até a saída de líquidos, assim saberiam o grau de deterioração do peixe dependendo da saída de líquido. Porém tal ato destrutivo ao produto não deve ser realizado, pois se o mesmo não adquirir a mercadoria, irá deixar o mesmo com aparência prejudicada para os demais consumidores, ocasionando a indução ao erro dos próximos avaliadores, visto que, a análise sensorial deve ser realizada de forma sutil, logo, não destrutiva. Além disso, foram discutidos outros pontos de controle de reconhecimento do frescor do pescado, como aderência e brilho das escamas, firmeza da pele ao ponto de não apresentar marcas quando pressionado levemente, entre outros. Outra forma de conscientização foi a utilização de folders onde o público obtivesse um material no qual consultar se houvessem dúvidas, como mostra a figura 02.

**Figura 02:** folder sobre pescados.



**Fonte:** Própria (2023).

As informações presentes na figura 02 foram retiradas da Portaria 187 de 13 de maio de 1997. O folder foi uma forma lúdica de repassar as informações com clareza em conjunto com os demais materiais utilizados, sendo que além da análise sensorial ser ensinada aos ali presentes, os mesmos poderiam disseminar o que foi aprendido em outros ambientes.

## CONCLUSÕES

A análise sensorial do pescado é a forma primordial de segurança para o consumidor estar ciente de estar adquirindo ou não um alimento seguro, com isso a referida ação descrita neste trabalho foi de extrema importância e elucidada pelos próprios participantes com importante para que os mesmos se sentissem seguros em sua compra.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Orientações para consumo de pescado. 2020. Disponível em: < <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-semana-do-peixe.pdf/view> >. Acesso em: 28 jun. 2023.

ALHO, Tales Vandr e Lopes et al. FATORES RELEVANTES NA COMPRA DE PEIXES NO MERCADO DE FERRO DO VER-O-PESO, BEL EM (PA). Revista Valore, v. 8, p. 8039, 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto N  9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre a inspe o industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. 29 mar. 2017.

LEANDRO, Sephane Vasconcelos et al. Perfil de consumo e do consumidor de peixe do município de Sinop, Mato Grosso. Revista Agroecossistemas, v. 10, n. 1, p. 73-98, 2018.

PINHEIRO, A.; LENZI, A.; SEGANFREDO, A.; GONÇALVES, B.; MARTINS, D.; CARDOSO, D.; FURTADO.; LIZ, F.; UMPIERRES, F.; CARDOZO, F.; SANTOS, K.; LAPS, L.; ZONTA, L.; BRUNING, M. T.; BOING, M.; KAFRUNI, S.; MARTIN, W. 1  Anuário Brasileiro da Pesca e Aquicultura. Associa o Cultural E Educacional do Brasil – ACEB. 15 de janeiro de 2014.

SILVA, K. P. M.; SILVA, K. P. M.; CANEDO, K. de O.; RAGGI, D. G.; SILVA, J. G. F. da. Educa o Ambiental e sustentabilidade: uma preocupa o necessária e contínua na escola. Revista Brasileira de Educa o Ambiental (RevBEA), [S. l.], v. 14, n. 1, p. 69–80, 2019. DOI: 10.34024/revbea.2019.v14.2670. Disponível em: <https://periodicos.unifesp.br/index.php/revbea/article/view/2670>. Acesso em: 19 jul. 2023.