

O **1º Curso de Boas Práticas de Manipulação de Pescado** ocorreu no dia 04/11/19, no anfiteatro do Setor de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Paraná. Contando com a participação de 26 pessoas, sendo 8 representantes de 3 peixarias (12,25% das peixarias de Curitiba), o evento foi iniciado com uma breve abertura dos alunos que realizaram o evento, onde contaram como surgiu a proposta do evento e como ele foi idealizado. A seguir, a Profª Drª. Gisela Geraldine Castilho Westphal iniciou as atividades formativas com a palestra intitulada “Boas práticas na manipulação de alimentos na peixaria”. Durante a explanação foram feitas diversas dinâmicas e interações com o público, afim de prender a atenção, principalmente, dos manipuladores de pescados que lá se encontravam. Além de mostrar as consequências e explicar não só o que não pode, mas o porquê das normas. Logo em seguida foi oferecido um coffee-break para todos os participantes, permitindo com que se sentissem mais à vontade e que interagissem entre si. Posteriormente foi ministrada a exposição chamada “Procedimentos iniciais ligados à manutenção da qualidade da matéria-prima”, pela Drª. Nathiele Cozer. Foi possível observar e entender o fluxograma do pescado e quais os pontos críticos de controle em sua produção. Na sequência, os presentes foram convidados à uma mesa redonda onde as palestrantes e os alunos organizadores guiaram um debate sobre a importância das Boas Práticas como um diferencial nos produtos finais e sucesso financeiro das peixarias e, também, tiraram eventuais dúvidas tanto dos alunos quanto dos manipuladores de pescado. Em geral, o evento conseguiu aproximar pesquisadores, alunos e a comunidade estimulando a troca de saberes entre todos e ajudando a destacar assunto que traz consequência direta à saúde pública.

Atividades do período:

O evento foi iniciado com uma breve abertura dos alunos que realizaram o evento, onde contaram como surgiu a proposta do evento e como ele foi idealizado pelos alunos. A seguir, a Profª Drª. Gisela Geraldine Castilho Westphal iniciou as atividades formativas com a palestra intitulada “BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA PEIXARIA”. Nessa palestra foi abordado questões amplas que envolvem as boas práticas de

manipulação e o por que é tão importante (de forma teórica), implicações do não cumprimento de boas práticas de manipulação, exemplificando com dados de intoxicações. Os tópicos questionados foram:

1. O que são Boas Práticas?;
2. O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
3. Quais são as principais DTAs;
4. O que são microorganismos;
5. Higiene de Produção (Orientações comportamentais dos manipuladores:
a estética, asseio pessoal;
6. higienização das mãos;
7. hábitos seguros durante a manipulação dos alimentos);
8. Como deve ser o local de preparo dos alimentos;
9. Cuidados com a água;
10. Procedimentos básicos de Boas Práticas;
11. Quem é e como deve ser o manipulador de alimentos;
12. Controle de saúde do trabalhador;
13. Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
14. Treinamentos.

Após esta primeira palestra, foi oferecido um coffee-break para todos os participantes. Posteriormente foi ministrada a última exposição chamada “Procedimentos iniciais ligados à manutenção da qualidade da matéria-prima e higiene na manipulação do pescado” pela Dr^a. Nathiele Cozer. O objetivo desta foi falar sobre as exigências legislativas que envolvem as atividades da cadeia produtiva abordando as etapas de controle. Os tópicos comentados foram:

1. Tratamento a bordo;
2. Desembarque do produto
3. Armazenamento;
4. Cuidados para a conservação do pescado;
5. Conservação;
6. Exposição e venda;
7. Expedição e transporte;
8. Comercialização do pescado in natura em gelo;
9. Por que refrigerar?;

10. Como fazer o refrigeramento de pescado?;

11. Quanto tempo dura o pescado refrigerado?.

Logo em seguida, as pessoas presentes foram convidadas à uma mesa redonda onde se discutiu a importância das Boas Práticas como um diferencial nos produtos finais e sucesso financeiro das peixarias. Nesta mesa redonda tanto as palestrantes quanto os alunos organizadores direcionaram o debate e incentivaram a participação dos/das representantes das peixarias convidadas. Na perspectiva dos organizadores foi um momento importante do curso pois pode promover a extensão universitária e, não menos importante, ouvir as experiências e dúvidas dos participantes.

