



**FORMAÇÃO PARA MARISQUEIRAS: UMA EXPERIÊNCIA NA
COMUNIDADE DE ILHA DO PATY SÃO FRANCISCO DO CONDE-BAHIA**

NÓBREGA, Gabriela Silva da¹; SANTOS, Mary Daiane Fontes²; CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira³, GOÉS, José Ângelo Wenceslau³; FERREIRA, Tereza Cristina Braga³; FURTUNATO, Dalva Maria da Nóbrega³; CAMPOS, Priscila Nunez⁴; SANTOS, Sissa Maria Garrido⁴, SOUZA, Mariana Martins Magalhães de⁴, ASSUNÇÃO Larissa Santos⁴; GUIMARÃES, Alaíse Gil⁵

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde (PGNUT) - Escola de Nutrição -UFBA.

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI)-Faculdade de Farmácia -UFBA.

Escola de Nutrição - UFBA. Av. Araújo Pinho, 32. Bairro: Canela- CEP: 40110150 – Salvador-Bahia (email: gabrielasnobrega@hotmail.com)

³Professores da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia- Bahia/BA

⁴Estudantes do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC -UFBA

⁵Professora da Faculdade de Farmácia - UFBA

RESUMO: Este trabalho objetiva descrever uma experiência de formação para marisqueiras, na comunidade pesqueira de Ilha do Paty, São Francisco do Conde-BA. O planejamento e a execução das atividades formativas compreenderam quatro momentos: inicialmente, realizou-se uma sondagem para levantamento dos temas de interesse da comunidade; em seguida, realizou-se uma sensibilização, intitulada “Trabalho de marisqueira: agregando valor, saúde e qualidade”; no terceiro momento, acompanhou-se a rotina de trabalho das marisqueiras; por fim, conduziu-se o curso “Boas Práticas de Manipulação: promovendo o trabalho das marisqueiras”, que contou com a distribuição de material didático. Na avaliação dos participantes, as atividades de formação foram positivas, trazendo contribuições para a comunidade e para a qualidade do pescado beneficiado. A experiência demonstra o potencial de atuação junto a comunidades que vivem da pesca artesanal, com vistas à melhoria das condições de trabalho e da segurança alimentar, e sinaliza para a necessidade de acompanhamento *in loco* para avaliação da eficácia do modelo de intervenção implementado.

Palavras-chave: segurança do pescado; qualidade de vida; boas práticas.

ABSTRACT: This study describes the experience of training for shellfisherwoman and shellfishermen, the fishing community of *Ilha do Paty* island, in *São Francisco do Conde - BA*. The planning and implementation of formation activities understood in four steps: initially, conducted to survey of



topics of community interest, the holds a awareness entitled, "Shellfishing work: adding value, health and quality," in a third phase, followed the working routines in the shellfishermen, finally led a course, Good Manufacturing Practices: promoting the work of shellfishermen", which included the distribution of educational material. In the evaluation of participants, a formation activity was positive, bringing contributions for community and the quality of processed fish. Experience shows the potencial atuation together in community that live of artisanal fishing, in order to improve of working conditions and of food safety, and indicates the need of on-site follow-up for the evaluation the effectiveness of intervention model implemented.

Keywords: safety of fish; quality of life; good practice.

INTRODUÇÃO: A mariscagem compreende uma categoria de pesca artesanal muito peculiar no Brasil, em especial nas regiões litorâneas e ribeirinhas, sendo exercida, sobretudo, por mulheres - marisqueiras ou mariscadeiras, que desenvolvem a atividade tanto para consumo próprio quanto para venda (CLAUZET, RAMIRES, BARRELLA, 2005; MARTINS et al., 2011).

No litoral baiano e em São Francisco do Conde-BA (SFC), especificamente, os mariscos exercem forte influência na culinária, preservando a cultura alimentar local (VALENTE E PASSOS, 2004). Todavia, é fato que as comunidades pesqueiras de SFC carecem de sistema público de abastecimento de água, de esgoto e de coleta de lixo (PANGEA, 2008) e que o beneficiamento de mariscos é tradicionalmente realizado em ambiente doméstico, condições que favorecem a contaminação e resultam na obtenção de produtos com perfil microbiológico não conforme com os padrões vigentes (CAMPOS; CARDOSO, 2011).

Assim, este trabalho objetiva descrever uma experiência de formação para marisqueiras, na comunidade pesqueira de Ilha do Paty, São Francisco do Conde-BA, tomando como diretriz a segurança de alimentos.

MATERIAIS E MÉTODOS: As atividades formativas foram planejadas por uma equipe multidisciplinar, em parceria com a comunidade pesqueira, e compreenderam o desenvolvimento de quatro etapas. 1. sondagem de temas



de interesse pela comunidade; 2. sensibilização; 3. acompanhamento da rotina de trabalho das marisqueiras; 4. formação específica em Boas Práticas.

Ao final das atividades 2 e 4, os participantes preencheram fichas de avaliação considerando diferentes aspectos das estratégias metodológicas adotadas. Em todas as etapas, excetuando-se a sondagem, foram feitos registros fotográficos.

Em atendimento à Resolução 196/96, do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 1996), o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa da Escola de Nutrição, da Universidade Federal da Bahia (Parecer 004/2010).

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A partir da sondagem realizada, foi possível reunir os temas de maior interesse pela comunidade e compor o programa da primeira atividade formativa. – a sensibilização.

A atividade de sensibilização, intitulada “Trabalho de marisqueira: agregando valor, saúde e qualidade”, objetivou despertar a comunidade para a importância da qualidade e da segurança de alimentos, especificamente orientada para o beneficiamento do pescado, e alertar sobre cuidados para promoção da saúde do trabalhador. A atividade foi realizada em dia único, teve duração de seis horas e contou com 16 participantes.

Entre os temas abordados nesta atividade, estavam incluídos: valorização do trabalho das marisqueiras, princípios de microbiologia de alimentos, características do pescado: composição e deterioração; conservação de pescado; higiene do manipulador; Boas Práticas de Produção (BPP) de mariscos e saúde no trabalho.

No acompanhamento da rotina de trabalho, denominado “Marisqueira por um dia”, foram registradas e observadas as formas de trabalho no mangue e na residência das marisqueiras - vestimenta utilizada, local e instrumentos de trabalho, espécies capturadas e as etapas de manipulação e procedimentos adotados no beneficiamento dos mariscos. Esta atividade forneceu subsídios para o planejamento do quarto momento da intervenção, uma vez que facilitou a identificação dos pontos de maior interesse a serem abordados na implantação das Boas Práticas de Produção de alimentos, de forma diretamente associada à realidade da comunidade.

A quarta etapa consistiu na condução de um curso, “Boas Práticas de manipulação: promovendo o trabalho das marisqueiras”, com duração de oito horas (quatro horas, em dois dias consecutivos), com foco específico na manipulação segura, nos diferentes estágios do beneficiamento dos mariscos, e contou com a participação de 27 marisqueiras (os).

Entre os temas trabalhados, incluíram-se: Boas Práticas de manipulação de alimentos, qualidade da água, higiene pessoal, higiene dos utensílios e do ambiente, cuidados na captura, manipulação e preparação dos mariscos e aspectos de saúde do trabalhador. De modo a proporcionar melhor compreensão e apreensão dos conteúdos pelos participantes, foram distribuídos materiais didáticos de apoio - a cartilha da marisqueira e o guia para higienização de caixas d'água.

Ao mesmo tempo, de modo a facilitar o desenvolvimento dos temas e estimular a participação do público-alvo, tanto na sensibilização quanto no curso, foram utilizados recursos audiovisuais (projektor multimídia, vídeos e fotos) e conduzidas apresentações dialogadas, oficinas e dinâmicas de grupo.

Nas Figuras 1 e 2, encontram-se sumariados os resultados de avaliação das atividades formativas pelos participantes, podendo-se constatar grande satisfação.

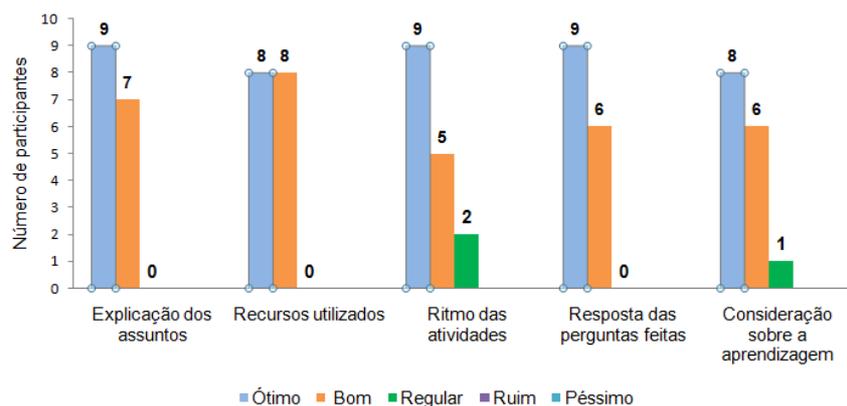


Figura 1. Distribuição (n) dos participantes, quanto à avaliação da sensibilização: Trabalho de marisqueira- agregando valor, saúde e qualidade.

Como se nota, a maioria dos participantes atribuiu conceito ótimo para os diferentes itens de avaliação das atividades realizadas. Este dado pode ser explicado pelo fato da utilização de recursos audiovisuais e dinâmicas que permitiram a troca de experiências entre os participantes e instrutores, bem



como pela identificação e reconhecimento da atividade pelo público-alvo. Contudo, 12,5% e 15% dos participantes da sensibilização e do curso, respectivamente, consideraram o ritmo das atividades regular, o que sugere a necessidade de desenvolvimento de atividades educativas com carga horária superior, de modo a proporcionar um trabalho mais compassado e de maior aproveitamento.

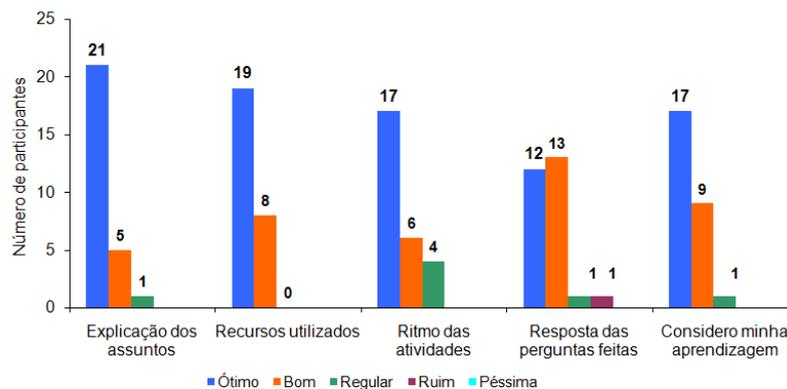


Figura 2. Distribuição (n) dos participantes, quanto à avaliação do curso: Boas Práticas de Manipulação - promovendo o trabalho das marisqueiras.

CONCLUSÃO: A experiência evidencia a potencialidade de atividades educativas junto às marisqueiras, no que tange ao aprimoramento dos procedimentos realizados no beneficiamento dos mariscos e à promoção da segurança alimentar. Sinaliza-se, contudo, a necessidade de melhoria do modelo de intervenção conduzido, quanto ao ritmo das atividades, e de desenvolver estratégias futuras para avaliar a eficácia dessas atividades.

REFERÊNCIAS:

- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 196, de 10 de outubro de 1996-Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisas Envolvendo Seres Humanos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 16 de outubro de 1996.
- CAMPOS, P.N.; CARDOSO, R.C.V. **Pescados comercializados no mercado municipal de São Francisco do Conde - BA: retratando a qualidade microbiológica**. In: XXX Seminário Estudantil de Pesquisa e Pós-Graduação, 2011, Salvador, Trabalho. Universidade Federal da Bahia, 2011.
- CLAUZET, M., RAMIRES, M., BARRELLA, W. Pesca artesanal e conhecimento local de duas populações Caiçaras (enseada do Mar Virado e Barra do Una) no litoral de São Paulo, Brasil. **Revista Multiciência**. 4, p. 01-22, maio de 2005.



- MARTINS, V. L. A. M. *et al.* **Guia de orientações para identificação de casos suspeitos de LER/DORT em pescadores artesanais - marisqueiras.** Universidade Federal da Bahia, 2011.
- PANGEA. Centro de Estudos Sócioambientais. **Projeto Repescar.** São Bento- Diagnóstico sócio-econômico e ambiental. Relatório Técnico. 2008, 19p.
- VALENTE, D.; PASSOS, A.D.C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n. 1, p. 37-42, 2004.