

## **Pescadores recebem aulas práticas em tecnologia e gestão**

### **Notícias**

Postado em: 13/04/2016 14:04

Os 30 pescadores inscritos no Curso de Tecnologia e Gestão em Pesca realizado pela Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura da Bahia) voltarão a receber a capacitação nas próximas quinta e sexta-feira (14 e 15/04), com as aulas práticas do primeiro e segundo módulos do curso. A capacitação – feita em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano) - teve início no dia 25 de fevereiro e acontece no Centro Vocacional Tecnológico e Territorial do Pescado (CVTT), em Santo Amaro da Purificação.

Os 30 pescadores inscritos no Curso de Tecnologia e Gestão em Pesca realizado pela Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura da Bahia) voltarão a receber a capacitação nas próximas quinta e sexta-feira (14 e 15/04), com as aulas práticas do primeiro e segundo módulos do curso. A capacitação – feita em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano) - teve início no dia 25 de fevereiro e acontece no Centro Vocacional Tecnológico e Territorial do Pescado (CVTT), em Santo Amaro da Purificação.

Estes módulos iniciais desenvolvem o conhecimento com os pescadores sobre higiene, manipulação de alimentos, e beneficiamento de pescados, e serão ministrados pela professora, veterinária, especialista em higiene e inspeção de alimentos de origem animal e especialista em gestão de segurança de alimentos, Marília Pantaleão.

Os assuntos já expostos na parte teórica serão agora abordados na prática. Dentre eles estão os perigos físicos, químicos e biológicos, legislação sanitária brasileira, comportamento no local de trabalho, controle de pragas e qualidade da água. "O curso aborda conteúdos e situações que fazem parte da rotina do pescador, e desenvolve junto com eles a consciência de praticar a higiene e manipulação do pescado sem que comprometa a qualidade do produto", explica o presidente da Bahia Pesca, Darnival Oliveira Júnior.

Os cuidados para realizar o mais proveitoso beneficiamento do pescado também serão abordados nos próximos dias 14 e 15 de abril. "São muitos os fatores que influenciam para se ter um significativo aproveitamento do peixe e no curso abordamos os principais, como as características do frescor do peixe, o processamento de moluscos, o fluxograma de peixes e camarões, além do armazenamento, higienização e resfriamento do pescado", explica Marília Pantaleão.

Dentre as aulas teóricas e práticas, o curso, que tem quatro módulos e está previsto para terminar no final de maio, vai totalizar a carga horária de 120 horas de capacitação aos pescadores. O objetivo é ampliar os conhecimentos dos pescadores para garantir o aproveitamento integral e valorização da qualidade de pescado, além de oferecer a estes profissionais uma atualização sobre os temas tratados e disponibilizar estrutura e equipamentos para o beneficiamento do produto.

"O módulo desta semana é de suma importância para que o trabalho do pescador seja mais produtivo e renda mais benefícios na prática. A correta manipulação e o beneficiamento do pescado

umentam a qualidade do produto e resultam em melhor aproveitamento do peixe”, comenta a especialista que ministrará as aulas.