



Valorização do trabalho e da manipulação de pescado no terminal pesqueiro público de Santos

Laís Mariano Zanin; Camila Scaffide Martins; Samantha Jéssica Sales Andrade; Thamires Leonardi Merino Rios; Gabriela Fernandes Del Vale; Diogo Thimóteo da Cunha; Héliida Ventura Barbosa Gonçalves; Eduardo Maturino; Werner Souza Martins; Maria de Fátima Ferreira Queiróz; Veridiana Vera de Rosso; Vanessa Dias Capriles; Elke Stedefeldt
Grupo de Estudos em Qualidade dos Alimentos – GeQual. Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, Campus Baixada Santista. Rua Silva Jardim, 136. Vila Mathias, Santos/SP - CEP: 11015-020, Brasil. E-mail: zanin.lais@gmail.com

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi vivenciar relações e promover ações no intuito de transformar as práticas de manipulação do pescado e do trabalho desenvolvido no Terminal Pesqueiro Público de Santos (TPPS). Este trabalho foi dividido em três etapas: 1) Implementação do programa de autocontrole com avaliação por meio de laudo do Sistema de Inspeção Federal (SIF); 2) Rodas de discussão para a implementação de mudanças no local; 3) Entrevistas com os trabalhadores do local. As rodas de discussão foram divididas em quatro assuntos: 1) Valorização do trabalho; 2) Condições de Trabalho e Ergonomia; 3) Qualidade do Pescado e Saúde da População; 4) Vigilância Alimentar. O programa de autocontrole foi implementado com sucesso, sendo este comprovado pelo laudo de inspeção do SIF de 2013 que demonstrou 87% de conformidades. Todas as rodas de discussão tiveram o intuito de discutir os temas entre os trabalhadores do TPPS. As entrevistas com os participantes mostram que o objetivo foi alcançado, estabelecendo-se uma troca de conhecimentos convergidos para assegurar a qualidade do pescado.

Palavras-chaves: Pescado. Programa de autocontrole. Rodas de discussão. Manipulação de alimentos.

ABSTRACT

The objective of this study was to experience relationships and promote actions aimed at transforming handling practices of seafood and work in a seafood warehouse in Santos. This work was divided into three stages: 1) Implementation of the self control quality program report by the Federal Inspection System (FIS); 2) Wheels for discussion of implementing changes on site; 3) Interviews with workers from the site. The wheels of conversation were divided into four topics: 1) Valuation of work; 2) Conditions of Work and



Ergonomics; 3) Quality of seafood and Population Health; 4) Food Surveillance. The self control quality program was successfully implemented, and this is evidenced by the inspection's report of SIF in 2013 that showed 87% of compliance. All the wheels of conversation were designed to discuss issues among workers in the seafood warehouse. The interviews with the participants show that the goal was achieved, establishing an exchange of knowledge converged to ensure the seafood quality.

Keywords: Seafood. Quality program. Wheels conversation. Food handling.

INTRODUÇÃO

O Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) está consolidando uma rede ordenada e integrada de Terminais Pesqueiros Públicos (TPP), de modo a propiciar o aumento da qualidade do pescado desembarcado, o controle geral e a redução dos custos da atividade pesqueira, facilitando o transbordo, o escoamento, a comercialização de produtos, e aumentando a oferta de pescado à população nas áreas de abrangência dessas unidades (BRASIL, 2012a; 2012b). Esta rede de TPP tem como objetivo a estruturação da cadeia produtiva do pescado, diminuindo os custos na produção e reduzindo os perigos biológicos, físicos e químicos inerentes ao pescado, agregando valor aos produtos além de melhorar a renda dos trabalhadores (BRASIL, 2010).

O objetivo deste trabalho foi vivenciar relações e promover ações entre estudantes, docentes, trabalhadores e gerências do TPPS, no intuito de transformar as práticas de manipulação do pescado e do trabalho desenvolvido no TPPS, por meio da implementação do programa de autocontrole e de rodas de discussão, contribuindo com a qualidade do pescado.

MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho desenvolveu-se nos espaços do TPPS e da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, *Campus Baixada Santista*, garantindo deste modo uma relação contínua de vivências universidade-sociedade. Propôs-se um conjunto de ações, planejadas pelo grupo acadêmico e pelos trabalhadores e gerência do TPPS, definidos em três etapas.

2.1 Etapa 1: Programa de autocontrole: A implementação do Programa de Autocontrole de Qualidade do Pescado iniciou-se em 2012 por meio de análise



documental e observação do trabalho. Em 2013 foram realizadas formações para aplicação do programa, grupos de discussão e a implementação do programa de acordo com a legislação (BRASIL, 2009). Segundo Ferreira (1986) formação é o ato ou modo de formar; é contínuo e envolve os conhecimentos e experiências prévias. Após a implementação foi realizada uma supervisão no TPPS pelo SIF. A partir do laudo de inspeção foi realizado um comparativo entre os laudos de inspeção precedentes, no período de 2010 a 2013, verificando as conformidades e não conformidades (BRASIL, 2009).

2.2 Etapa 2: Rodas de discussão e Planejamento de ações transformadoras:

Esta abordagem contemplou a discussão de materiais trabalhados pelos estudantes e apresentados em roda. A discussão foi mediada pelos docentes e discentes envolvidos no projeto, em alguns momentos com a participação das gerencias e trabalhadores do TPPS. A partir das análises relacionadas a toda cadeia produtiva, foi possível a identificação das demandas, em um momento de reflexão conjunta com todos os atores envolvidos. Com isso promoveu-se a elaboração de propostas para a implementação de mudanças.

2.3 Entrevistas sobre os resultados do trabalho:

Após as atividades de intervenção no TPPS foi aplicado um questionário semiestruturado objetivando valorizar a fala individual dos envolvidos sobre suas percepções quanto à importância do processo de controle da temperatura do pescado e sobre a colaboração do projeto para formação de conceitos. Foram entrevistados 14 trabalhadores responsáveis pelo processo de controle da temperatura do pescado nas fases de pesagem e adição de gelo, os auxiliares da fábrica de gelo, funcionários administrativos do TPPS e uma estagiária envolvida no processo de formação dos trabalhadores. As respostas foram transcritas e a análise das informações realizou-se de forma qualitativa por meio de leitura exaustiva dos registros a fim de identificar aspectos concordantes e discordantes entre a fala dos envolvidos (CAEE 19468513.4.0000.5505).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Programa de autocontrole:

A etapa de implementação resultou na elaboração do manual de autocontrole e do manual de preenchimento das planilhas de autocontrole, contemplando todos os itens exigidos pela legislação. O resultado desta ação foi avaliado na auditoria do SIF de 2013. O



laudo de inspeção desta auditoria comparado às auditorias de 2010 a 2012 mostrou um aumento no percentual de conformidades. Em 2010, 43% dos itens estavam conformes, em 2011, 54%, e em 2012 o laudo apresentou 45% de conformidades. Em 2013, o percentual aumentou para 87% de conformidades, demonstrando uma melhoria no controle de qualidade do TPPS.

3.2 Rodas de discussão e Planejamento de ações transformadoras: 1) O trabalho no Terminal Pesqueiro de Santos - Percepções e Sensações. Esta roda de discussão teve como objetivo a apresentação do grupo e início da consolidação do processo de valorização do trabalho e do conhecimento da função de cada trabalhador. Percebeu-se na roda de discussão que eles estavam dispostos a ouvir uns aos outros e que gostariam de ter mais companheirismo no ambiente de trabalho. 2) Condições de Trabalho e Ergonomia. Teve como objetivo despertar nos trabalhadores a importância da função de cada um para o funcionamento do TPPS. O grupo concluiu que o trabalho no TPPS é imprescindível para os próprios funcionários, bem como para os centros comercializadores. 3) Qualidade do Pescado e Saúde da População. Teve como objetivo estimular nos trabalhadores a percepção crítica dos fatores que influenciam na qualidade do pescado, bem como na saúde da população a qual se destina. A discussão teve início com uma exposição a respeito do pescado e de sua cadeia produtiva. 4) Vigilância Alimentar. Teve o objetivo de integrar todos os temas abordados, apresentando resultados preliminares para ilustrar as mudanças positivas no trabalho e na qualidade do pescado. Assim, os dados foram apresentados ilustrando que após a implementação do programa de autocontrole obteve-se resultados positivos quanto às melhorias no TPPS e na manipulação do pescado.

3.3 Entrevistas com os trabalhadores do local: Ao serem questionados sobre quais ações seriam importantes para evitar que o pescado deteriorasse-se, os trabalhadores envolvidos no processo de controle da temperatura tiveram falas semelhantes entre si, como por exemplo: *“Precisa gelar quando sair do barco, jogar água gelada no peixe e gelo em cada tabuleiro depois da pesagem”*.

Com a realização do projeto no TPPS, transformações no trabalho e nas relações profissionais foram notadas pela maioria dos envolvidos. O ambiente de trabalho tornou-se mais limpo e organizado, os trabalhadores mostraram-se



valorizados e seguros, visto nas seguintes falas: *“Ah tudo que é pra sempre é bom! Como o conhecimento é! Somar o nosso conhecimento com o do grupo”*.

Pode-se notar também pelos relatos que o objetivo foi alcançado, que se estabeleceu uma troca de conhecimentos convergidos para assegurar a qualidade do pescado e houve uma transformação dos envolvidos como agentes de mudanças que puderam apoderar-se de suas funções de maneira mais valorizada, sentimento representado pela fala a seguir: *“[...] Eu faço parte disso, sou um gume de uma corrente, sem meu trabalho iria faltar algo”*.

CONCLUSÃO

O programa de autocontrole foi implementado com sucesso no TPPS, assim como as intervenções propostas garantiram uma boa avaliação pelo SIF. As rodas de discussão promoveram a inclusão no contexto da troca de saberes e experiências entre docente-discente-comunidade, favorecendo a formação humanista dos atores da Universidade e dos trabalhadores do TPPS. Em relação à percepção dos trabalhadores observou-se uma percepção positiva quanto à participação do grupo de pesquisa.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. 2010. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/>>. Acesso em: 11 out. 2012.
- _____. Ministério da Pesca e Aquicultura. 2012a Terminal Pesqueiro Público. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/infraestrutura-e-omentompa/infraestrutura/unidades-de-apoio-a-cadeia-produtiva>>. Acesso em: 23 jul. 2012.
- _____. Ministério da Pesca e Aquicultura. 2012b. Programas e Ações. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br/index.php/destaque-informacoes/1196-programas-e-aco-es-ministerio-da-pesca-e-aquicultura>>. Acesso em: 10 nov. 2012.
- _____. Ofício Circular GAB/DIPOA Nº 25/09. **Procedimentos de verificação dos programas de autocontrole em estabelecimentos de pescados e derivados**. Brasília, 13 de novembro de 2009.
- FERREIRA, A. B. H. (1986). **Novo dicionário da Língua Portuguesa** (2^o ed.). Rio de Janeiro: Nova Fronteira.