

A TECNOLOGIA DO PESCADO COMO ALTERNATIVA DE GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ-PA

Área Temática: Tecnologia e Trabalho

Janayna G. Araújo¹, Naiara Pontes²

¹Universidade Federal Do Pará – UFPA – Belém-Pa –
janaynagalvao@yahoo.com.br

²Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA – Belém-Pa –
naispontes@gmail.com

Resumo

Este trabalho busca conhecer a importância da capacitação em tecnologia do pescado como instrumento de inclusão socioprodutiva para os produtores rurais do município de São Miguel do Guamá, além de contribuir com a qualificação dos indivíduos visando propor melhorias nas condições de vida e trabalho, apresentando técnicas de beneficiamento utilizadas para agregar valor aos produtos e dinamizar a comercialização de pescado. A inclusão socioprodutiva tem como objetivo a inserção social e capacitação técnica dos produtores para dinamização do mercado de trabalho, bem como o fortalecimento das atividades produtivas desenvolvidas na região. Os resultados desse trabalho fazem parte do acompanhamento do curso de tecnologia do pescado realizado com 18 participantes na sede comunitária do município. Através da aplicação de um questionário semiestruturado foi possível realizar um levantamento socioeconômico dos alunos e conhecer a perspectiva profissional dos participantes. Os resultados demonstraram que existe a necessidade de acompanhar os produtores rurais com capacitação técnica visando de fato a inclusão socioprodutiva, pois percebe-se entre os entrevistados a ausência de políticas que promovam a inclusão e valorização profissional desses indivíduos, resultando em incertezas e uma baixa perspectivas profissional para a promoção de melhorias na produção de pescado na região.

Palavras-chave: Inclusão socioprodutiva; Tecnologia do pescado; Trabalho.

1 Introdução

As profundas transformações no mundo do trabalho exigem dos profissionais um perfil mais dinâmico e com maior qualificação para atuar com os diversos tipos de problemáticas cotidianas. Nesta perspectiva, as ações de capacitação que visam a inclusão socioproductiva, objetivam construir alternativas às dificuldades enfrentadas pelos trabalhadores, com foco nas configurações atuais do mercado de trabalho.

Sposati (1995) retrata que cabe ao assistente social atentar-se para os indivíduos que se encontram fora do mercado de trabalho, essa atenção do assistente social também é retratada pela Constituição Federativa do Brasil de 1988 em seu art.203 e também reforçada pela lei orgânica da assistência social (LOAS) em seu art. 2, que comenta que um dos objetivos da assistência social é a promoção da integração ao mercado de trabalho.

Apesar de constar a questão do trabalho na constituição federal de 1988, é possível perceber que esta referência está relacionada aos trabalhadores formais, como observado por Albuquerque (2009, p 45):

Constata-se que, embora a ordem social tenha como base o primado do trabalho e como objetivo o bem-estar e a justiça social, o documento parece “desconsiderar” que a organização social do trabalho abarca uma grande massa de trabalhadores informais. É a estes, principalmente, que se espera “integrar ao mercado de trabalho”, porém, sobre o trabalho que efetuam, nada é citado, muito menos estratégias ou possíveis iniciativas para sua viabilização.

Dessa forma é interessante conhecer como o assistente social tem lido com essas questões relacionadas à inclusão socioproductiva e observar quais instrumentais legais são utilizados para atuar nesta temática produzida com o intuito de realizar a superação das vulnerabilidades e riscos sociais.

O estado do Pará representa uma forte influência no setor pesqueiro na região Amazônica. A atividade pesqueira é considerada uma das mais importantes no Estado, principalmente pela relevância econômica de seus recursos pesqueiros (SANTOS, 2005).

Com a inclusão socioprodutiva é possível dinamizar as atividades rurais desenvolvidas na região, sobretudo o setor aquícola que se apresenta como uma forte tendência de interesse por partes dos trabalhadores rurais do município de São Miguel do Guamá, haja vista que esse município se localiza em região estratégica que apresenta condições favoráveis para o desenvolvimento de atividades da pesca e aquicultura.

Entretanto, ações que visam à capacitação profissional, ainda são recentes, visto que, os atores sociais passam por um processo educativo para desenvolver suas atividades produtivas que ainda enfrenta resistências para ser consolidado.

A inclusão socioprodutiva visa oferecer melhores condições para o desenvolvimento do trabalho dos produtores rurais e ainda disponibilizar alternativa para o incremento da mão de obra e trabalho na região. Este estudo buscou conhecer a importância da capacitação em tecnologia do pescado como instrumento de inclusão socioprodutiva para os produtores rurais do município de São Miguel do Guamá, além de contribuir com a qualificação dos indivíduos visando propor melhorias nas condições de vida e trabalho, apresentando alternativas para dinamizar a comercialização do pescado, através do emprego de técnicas de beneficiamento utilizadas para agregar valor aos produtos.

2 Procedimentos Metodológicos

A capacitação em tecnologia do pescado foi realizada no período de 17 a 28 de fevereiro de 2014, na comunidade de Tucumandeuá com acesso através da PA 251, km 05, município de São Miguel do Guamá localiza as margens do Rio Guamá a aproximadamente 150km da capital Belém. A iniciativa faz parte do projeto de Inclusão Sócio Produtiva e Cultural de Empreendimentos Solidários nos Territórios da região Metropolitana de Belém, Baixo Tocantins e Nordeste Paraense, desenvolvido pelo Grupo de Pesquisa e Extensão Trabalho, Tecnologia Social e Desenvolvimento da Amazônia da Universidade Federal do Pará.

Para realizar o curso foi necessário reuniões com as lideranças locais para identificar quais as necessidades da comunidade e construir uma proposta de intervenção de forma conjunta. Desse forma, foi estabelecido a realização do curso de tecnologia do pescado com o intuito de auxiliar os comunitários a dinamizar o comércio de seus produtos pesqueiros e ainda, evitar o grande desperdício provocado por esta atividade.

As inscrições do curso foram realizadas na própria comunidade, na qual houve a formação de uma turma com 18 alunos, que receberam capacitação com carga horária de 40 horas, ministrado no período diurno.

Todos os alunos receberam uma apostila didaticamente elaborada com o conteúdo ministrado em cada dia. A última aula do curso foi realizada em uma cozinha ampla e os alunos foram orientados a trajar roupas em conformidade às normas higiene (calça cumprida, camisa de manga e sapato fechado tudo de cor clara), nesta ocasião os alunos tiveram contato com os equipamentos de proteção necessários para a manipulação de alimentos como toucas, luvas e marcaras, além disso, os participantes produziram receitas a partir dos subprodutos.

Ao final da atividade prática houve a aplicação de um questionário semiestruturado em entrevistas individuais com os participantes do curso com o objetivo de avaliar a atividade desenvolvida e compreender a perspectiva profissional de cada um.

Para Triviños (1987) a entrevista semiestruturada tem como característica questionamentos básicos que são apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa e ainda favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade por parte do pesquisador.

As perguntas realizadas visavam conhecer o perfil socioeconômico dos alunos, compreender a situação de emprego e renda e identificar quais as perspectivas profissionais dos envolvidos.

3 Resultados e Discussão

Os resultados referentes ao perfil socioeconômico indicaram que a capacitação foi realizada com um total de 18 alunos sendo 10 homens e 8 mulheres com idade média de 31 anos, sendo 61% casados e 39% solteiros.

A escolaridade dos participantes é considerada baixa, pois mais da metade possui apenas o ensino fundamental, os dados demonstraram que 72% possuem o ensino fundamental e 28% possui o ensino médio. Todos responderam residir em zona rural em casa própria construída de madeira ou alvenaria, na qual dividem em média com mais 6 moradores predominantemente parentes como filhos, companheiro(a) e netos.

A renda média família dos alunos é de 1 salário mínimo, 55% responderam receber algum tipo de benefício socioassistencial, principalmente bolsa família. As condições de trabalho indicaram que 60% dos alunos são envolvidos com atividades agrícolas principalmente cultivo

de mandioca, hortaliças e com a pesca, os demais alunos atuam em empresas ceramistas da região. Os entrevistados já possuem uma vida profissional ativa com pelo menos 10 anos de experiência, entretanto muitos deles não são vinculados a cooperativas e não realizam contribuição previdenciária, indicando a incipiente organização social dos trabalhadores locais.

Percebeu-se entre os alunos que existe a necessidade da realização de capacitações no município, pois estas atividades oferecem uma nova perspectiva profissional aos atores sociais e contribui para o desenvolvimento da cadeia produtiva.

O curso de tecnologia do pescado era pouco conhecido entre os participantes, demonstrando uma carência de informações que podem contribuir para o bom desempenho do comércio de pescado na região.

Os principais assuntos abordados durante o curso foram: Valor nutricional do pescado; higienização e manipulação adequada dos alimentos; tipos de processamento (Opções de corte, filetagem, glazeamento, defumação e salga) e aproveitamento integral do pescado (Silagem, Farinha, óleo, embutidos e surimi). Percebe-se que esse conteúdo buscou apresentar diversas iniciativas de beneficiamento ampliando as possibilidades de exposição e prolongamento do tempo de prateleira dos produtos.

Durante a atividade prática os alunos receberam uma revisão geral do conteúdo ministrado no curso. Utilizou-se a Tilápia (*Oreochromis niloticus*) para preparar os produtos. Os alunos puderam observar as características organolépticas para identificar um produto de qualidade, ao todo foram usados 20 peixes com cerca de 400 gramas cada. Realizaram-se cortes para a retirada do filé e outros na forma de postas, espalmado e borboleta, este último utilizado para o processo salga. Cada aluno teve a oportunidade de manusear seu próprio peixe e todos foram orientados a retirar o filé e os resíduos de carne e peles foram separados para servir de matéria prima para os subprodutos, apenas as vísceras e as escamas dos peixes foram descartadas do processo, pois a intenção foi produzir produtos utilizados na alimentação. Ao final da atividade foram preparados produtos a partir dos peixes e dos subprodutos como: salga, filé empanado, caldo de peixe, linguiça, ceviche, torresmo e bolinho de peixe.

Em relação à avaliação do curso foram atribuídos conceitos de péssimo, regular, bom e excelente. Os resultados demonstraram que dos 18 alunos entrevistados 70% indicaram o curso como excelente e 30% avaliaram como bom. Esses resultados indicam uma avaliação considerada

satisfatória da atividade, além disso, 80% dos participantes disseram que possuem a perspectiva de realizar a continuidade das ações de aproveitamento de subprodutos, principalmente para a fabricação caseira de alimentos visando comercialização de produtos para o incremento da renda familiar. Os alunos também responderam que para garantir que as atividades do curso tenham efeito positivo entre os participantes é necessário que o município ofereça maior infraestrutura para os produtores construindo primeiramente uma unidade de beneficiamento para absorver a mão de obra beneficiar a matéria prima da região, além disso, os alunos expuseram a importância de realizar um trabalho intenso no processo de organização social para que a população local tenha maior acesso aos benefícios sociais e financiamentos.

4 Conclusões

Percebe-se por meio dos resultados, que as atividades de capacitação profissional em tecnologia do pescado são validas para promover melhorias nas atividades praticadas pela comunidade local, pois as informações repassadas contribuem para garantir a qualidade e agregar valor aos produtos, auxiliando para disponibilizar novos produtos a base de pescado e assim, realizar o incremento da renda das famílias da região. No entanto, é necessário que haja continuidade no processo e ocorra uma estruturação de toda a cadeia produtiva para que os atores sociais encontrem maior apoio para subsidiar suas atividades produtivas e deste modo, possam colocar em prática suas aptidões profissionais contraídas durante o curso.

5 Referêcia

ALBUQUERQUE, M.C de. **O Sistema Único de Assistência Social e a Inclusão Produtiva**. 2009.132p. Dissertação de Mestrado em Serviço Social. Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC), Porto Alegre, 2009.

BRASIL – **Constituição da República Federativa do Brasil**, 17ª ed. Brasília, 1988.

SANTOS, L. S. R. **O Arranjo Produtivo Local da Pesca no Estado do Pará: identificação e mapeamento dos municípios especializados - 1998 a 2003**.

Dissertação de mestrado em economia, UNAMA, 2005, Belém – Pará.

SPOSATI, A., FALCÃO, M.C. e TEIXEIRA, S.M.F. **Os Direitos dos Desassistidos Sociais**, 3ª ed., Cortez, São Paulo, 1995

TRIVIÑOS, A. N. S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.