

Getep soma estudo, indústria e comunidade na busca por qualificação

Luciana Kimie Savay-da-Silva, Juliana Antunes Galvão e Marília Oetterer*

No Brasil, todo o processo produtivo relacionado ao pescado é pouco técnico e incipiente em inovações tecnológicas. Faltam informações básicas e adequadas aos produtores; há carência de mão de obra qualificada desde o manuseio da matéria-prima, passando pelo armazenamento, processamento, congelamento, até a padronização e comercialização dos produtos – fator

que agrava as dificuldades e deficiências no segmento.

Da mesma forma, os consumidores necessitam de informações que lhes permitam analisar as características físicas e sensoriais de um pescado e verificar sua qualidade, para que esteja adequado ao consumo. O público em geral desconhece as características nutricionais e os métodos de preparo

de peixes e dos vários tipos de pescado marinho – os crustáceos e moluscos, por exemplo. Conhecendo melhor as características dos bons produtos ofertados, o consumidor pode exigir mais qualidade. Do mesmo modo, as indústrias também colaboram para o aumento do consumo ao ampliar as opções de produtos oferecidos ao mercado.

FIGURA 1 | ORGANOGRAMA DE TRABALHO DO GETEP

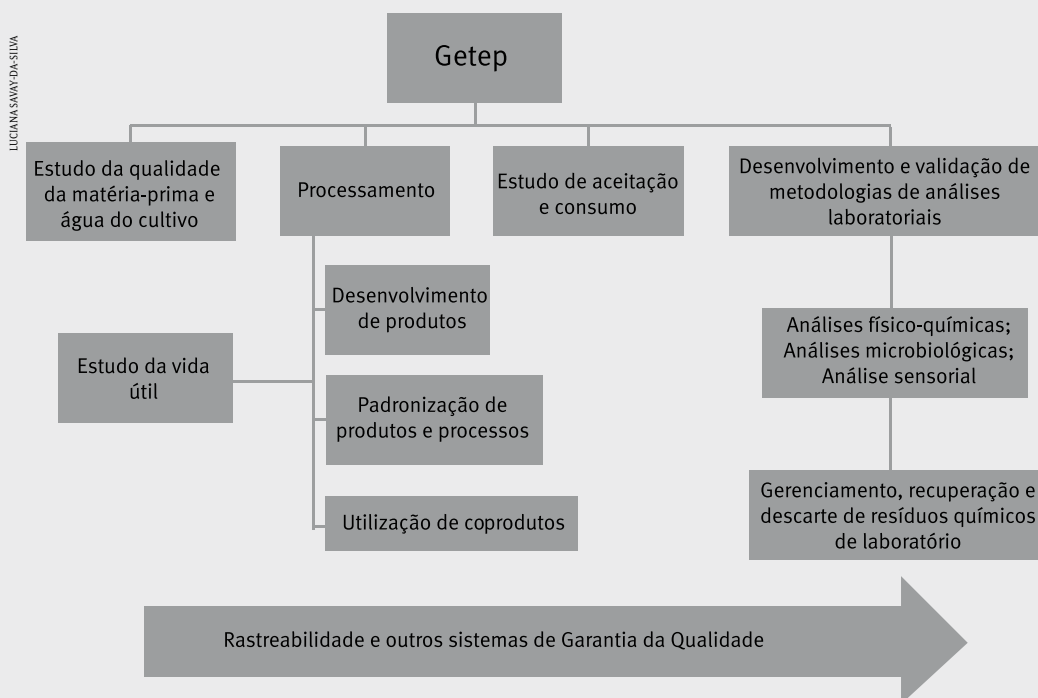


FIGURA 2 | VISITA DE EQUIPE DO GETEP, A EMPRESA BENEFICIADORA DE PESCADO; OSASCO, SP, 2010



Foi para suprir a demanda por informações e desenvolvimento que surgiu o Grupo de Estudo e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep), objetivando interligar o ensino, a pesquisa, a indústria e a comunidade, de forma a propiciar maior benefício à sociedade e ao desenvolvimento do mercado brasileiro. O Getep busca estabelecer formas de comercialização que agreguem maior valor aos produtos, primando pela qualidade e excelência nas etapas da cadeia produtiva – da produção/captura à comercialização (Figura 1). Oficializado em 2007 pela Comissão de Cultura e Extensão da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo (USP/ESALQ), o Getep teve sua origem ainda nos anos 1970, quando pesquisas com tecnologia do pescado de água doce se iniciaram no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da ESALQ.

Atualmente, o Getep participa de projetos que envolvem rastreabilidade da cadeia produtiva do pescado, padronização de etapas de processamento, qualidade da água e da matéria-prima, sustentabilidade de produção e de comercialização

de produtos e coprodutos, coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de resíduos, análise do consumo do pescado *in natura* e dos produtos, implementação de unidades beneficiadoras e transferência ao setor produtivo de pacotes tecnológicos, particularmente aos aquicultores. Participa dos programas das pró-reitorias de graduação e de pesquisa no ensino em aulas teórico-práticas para os cursos de graduação e de pós-graduação, elaboração de protocolos de análises – Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) –, visitas a estabelecimentos de comércio e armazenamento do pescado (Figura 2) e cursos de extensão para pescadores e piscicultores (Figura 3).

O grupo é coordenado pela professora doutora Marília Oetterer e supervisionado pela doutora Juliana Antunes Galvão e pela MSc. Luciana Kimie Savay-da-Silva, sendo composto por alunos de iniciação científica, mestrandos, doutorandos, pós-docs e pesquisadores da USP/ESALQ de vários departamentos e Centro de Energia Nuclear na Agricultura, Universidade de São Paulo (Cena/USP). Há interação com os pesquisadores da

Embrapa, da Agência Paulista de Tecnologia do Agronegócio, Instituto de Pesca e Instituto de Tecnologia de Alimentos e de outras universidades brasileiras e do exterior.

Os principais objetivos do Getep são: formar recursos humanos em ciência e tecnologia do pescado; desenvolver projetos visando à inovação tecnológica e à qualidade para o pescado; transmitir conhecimentos adquiridos na academia à sociedade e aos produtores rurais e industriais; promover palestras e *workshops* sobre temas relevantes, voltados à rastreabilidade e sustentabilidade; participar de pesquisas em andamento que envolvam análises físico-químicas (Figura 4), microbiológicas, sensoriais e de qualidade da água, do pescado e seus coprodutos; atender comunidades de pescadores e associações de produtores de pescado (Figura 5).

Há no Getep uma equipe dedicada, exclusivamente, ao gerenciamento de resíduos químicos, que objetiva desenvolver consciência ambiental e enfatizar a importância de possíveis problemas decorrentes do uso indevido de equipamentos de segurança, manipulação ou armazenamento inadequado de resíduos químicos gerados em laboratório. Por intermédio do gerenciamento dos resíduos químicos, pretende-se alcançar os seguintes objetivos: (I) atender à necessidade de melhoria da qualidade ambiental dos processos laboratoriais; (II) levantar os possíveis resíduos gerados em todas as análises realizadas no Laboratório de Tecnologia do Pescado; (III) identificar a melhor forma de armazenamento desses resíduos e, se possível, tratá-los de forma a reutilizá-los, quando possível, ou neutralizá-los para descarte; (IV) buscar o controle e gerenciamento no armazenamento desses resíduos, até seu destino final (recuperação, descarte ou redirecionamento); (V) identificar os equipamentos de segurança (individuais e comunitários) necessários à manipulação

FIGURA 3 | CURSO DE PROCESSAMENTO DE PESCADO MINISTRADO PELO GETEP; MONTE ALEGRE DO SUL, SP, 2009



MARILIA OETTERER

FIGURA 4 | LABORATÓRIO DE ANÁLISES; PIRACICABA, SP



MARILIA OETTERER

desses resíduos; (VI) elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) para manipulação e armazenamento dos resíduos; (VII) oferecer treinamentos, cursos e cartilhas para os usuários do laboratório.¹⁷

** Luciana Kimie Savay-da-Silva é técnica do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da USP/ESALQ (kimie@usp.br); Juliana Antunes Galvão é pesquisadora especialista do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição USP/ESALQ (jugalva@usp.br); Marília Oetterer é professora titular do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da USP/ESALQ (mariliaoetterer@usp.br).*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

«www.esalq.usp.br/departamentos/lan/getep».
«www.cnpq.br/gruposdepesquisa/beneficiamentodopescadocultivado».