

ATIVIDADE PISCÍCOLA COMO UMA NOVA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL E ALIMENTAR NO SEMIÁRIDO PARAIBANO

Ana Beatriz Nascimento de Macedo¹; Marisa de Oliveira Apolinário².

¹*Universidade Federal de Campina Grande/Centro de Educação e Saúde, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, campus Cuité, estudante do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas – biah.macedo@hotmail.com*

²*Universidade Federal de Campina Grande/Centro de Educação e Saúde, Unidade Acadêmica de Biologia e Química, campus Cuité, Prof.ª Dr.ª do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas – marisapoli@ufcg.edu.br*

Atualmente nos deparamos com doenças que atingem jovens e adultos como a obesidade, e com interesse em proporcionar uma vida mais saudável para a população, vem se buscando novos recursos como uma melhor alimentação e através disso temos o pescado como um alimento proteico de valor nutricional muito importante. Com isso, a inclusão do pescado na merenda escolar é uma forma de que desde cedo os alunos cresçam com hábitos saudáveis e que compartilhem isso com a comunidade. O presente trabalho teve por objetivo ressaltar a importância do consumo do pescado e da atividade piscícola como uma alternativa sustentável no semiárido paraibano, sendo assim é de máxima importância o levantamento de como essa atividade está distribuída e relacionada na comunidade. O presente trabalho contou com uma pesquisa, com cento e dez alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do CES/UFCEG, distribuídos entre os turnos diurno e noturno e respectivamente aos períodos letivos 2º, 4º, 6º e um período misto, onde alunos de diferentes períodos estudam a mesma cadeira. Eles responderam a um questionário com caráter qualitativo-quantitativo. Obtivemos como resultado que 78,2% responderam que, sim, gostam de peixe; já 20% responderam que não gostam de peixe; e 1,8% não responderam a questão e foi questionado se eles sabem o benefício do consumo do pescado e 71,8% afirmaram que conhecem o benefício do consumo do pescado; 13,6% afirmaram que não sabem; 12,7% responderam que talvez; e apenas 10,9% dos alunos justificaram suas respostas. Conclui-se que o pescado é pouco explorado faltando incentivo a fim de incluí-lo na dieta, assim gerando uma alimentação mais saudável e nutritiva.

Palavras-Chave: Saúde, Sustentabilidade, Alimentação Saudável.

Introdução

Ideias para promover a alimentação saudável nas escolas representam um dos frutos do primeiro ano de existência do CECANE UNIFESP. Conceitos de nutrição e a importância da alimentação escolar, como momento de aprendizagem e de formação do hábito alimentar. (GAGLIANONE, 2009)

Uma alternativa seria incluir estratégias de promoção de alimentação saudável nas visitas semestrais de acompanhamento do estado nutricional a que são submetidas crianças menores de 10 anos. (SALDIVA, 2010)

Segundo Gaglianone (2009), no ano de 2007, foi firmado acordo de cooperação técnica, entre a Secretaria Especial de Agricultura e Pesca e o FNDE, para a inclusão do pescado na alimentação escolar.

Já Carvalho (2013), realizou atividades para incentivar o consumo de peixe por escolares proporcionando o aprendizado quanto à importância e as vantagens da inclusão do peixe na alimentação e foram consideradas como meio facilitador eficiente para a absorção dos conhecimentos dos escolares.

Carvalho (2013), notou que a partir das redações produzidas pelos escolares, que foram absorvidas as informações apresentadas sobre os benefícios do peixe na alimentação, uma vez que os alunos relataram a importância deste alimento por conter muitos nutrientes e vitaminas que ajudam na prevenção de doenças, no desempenho escolar das crianças, pois contribui para uma boa concentração, boa memória e disposição para a prática de atividades. Entrando num contexto de consumo, temos que avaliar a quantidade de pescado que é produzido, para podermos acompanhar a demanda e assim poder suprir a população.

Visto que a produção mundial de pescado tem crescido a uma taxa média anual de 3,2% nos últimos 50 anos, superando o incremento populacional do mesmo período em 1,6%. Neste contexto, o consumo per capita aparente de pescado passou de 9,9 kg por ano na década de 1960 para 19,2 kg por ano em 2012. Este cenário foi propiciado por diversos fatores, como crescimento demográfico, aumento da renda e da urbanização, surgimento de canais de distribuição mais eficientes e principalmente pela significativa expansão da aquicultura. (FAO, 2014)

O presente trabalho contou com o objetivo de engrandecer a importância da atividade piscícola no semiárido paraibano, bem como a incorporação dela no dia a dia, da população e na merenda escolar como uma fonte de alimento saudável e fornecendo uma dieta rica em proteína. A piscicultura atualmente está apresentando seu valor por ser um meio sustentável, de fato, é preciso enaltecer essa atividade a fim de que ela cresça e todas as pessoas tenham conhecimento da sua importância, e que isso gera renda e melhore a vida das pessoas.

Metodologia

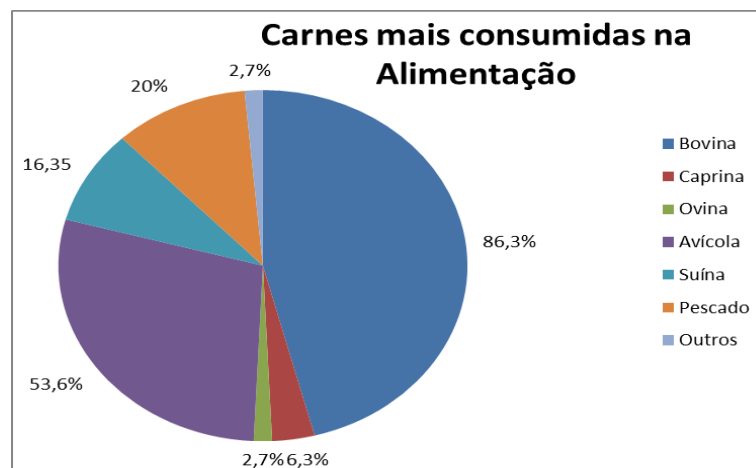
A atividade piscícola tem um grande potencial expansivo devido à demanda de proteína que a população necessita. Com isso o trabalho contou com uma pesquisa, uma sondagem dos dados sobre a piscicultura e o consumo da carne do pescado com cerca de cento e dez alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do CES/UFCG localizada numa cidade do semiárido, Cuité-PB, divididos entre os turnos diurno e noturno e respectivamente aos períodos letivos 2º, 4º, 6º e um componente curricular optativo, no qual os alunos são de diferentes períodos. A pesquisa contou com a observação das respostas dos alunos perante o seu relacionamento com a piscicultura tanto

como uma forma de recurso financeiro com um meio sustentável, como com a questão da quebra do tabu sobre a carne do pescado (tilápia) ser um alimento apenas consumido em datas comemorativas como a semana santa.

Resultados e Discussão

Dentre as questões abordadas na referida pesquisa algumas podem apresentar mais de uma resposta para a mesma questão. Sobre quais carnes são mais consumidas pelos estudantes que participaram da pesquisa, observou-se que a grande maioria dos entrevistados come carne bovina (86,3%) afirmaram que consomem carne bovina; enquanto 20% afirmaram que comem carne de pescado e 2,7% afirmaram que consomem outros tipos de carnes (Figura 01).

Figura 01 - Quais as carnes mais consumidas na alimentação dos estudantes de Cuité-PB.

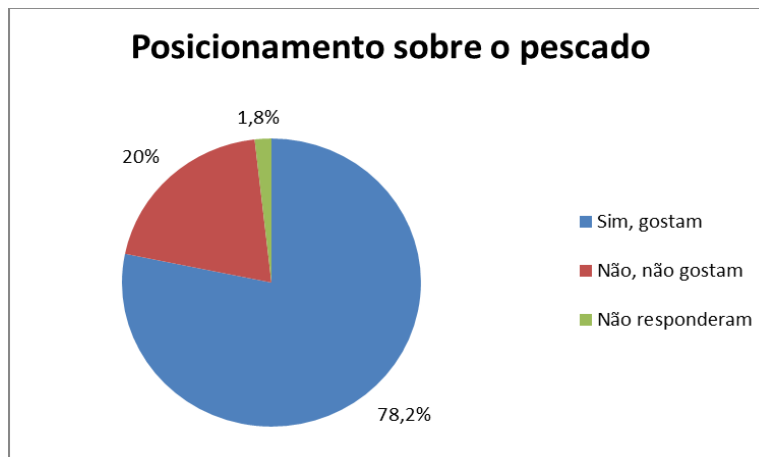


Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Este percentual visto é considerado baixo, e que deve-se buscar novas formas de implementação do pescado na alimentação dos estudantes, pode ser por meio da refeição escolar para que desta se propague para a comunidade, também por meio de outras alternativas como palestras e maior divulgação de seus benefícios.

De fato a carne de peixe tem um gosto diferenciado, e foi perguntado se eles gostam de peixe 78,2% responderam que, sim, gostam de peixe, enquanto 20% não gostam de pescado (Figura 02).

Figura 02 – Posicionamento dos estudantes sobre o gosto pelo pescado.

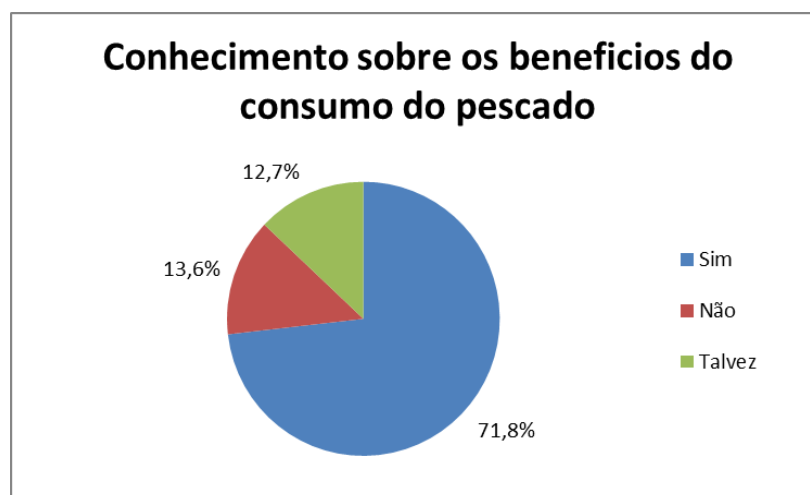


Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

O gosto pelo pescado é um ponto positivo que pode favorecer o consumo de mais carne de peixe, para que assim se possa alcançar uma alimentação mais saudável.

Como já mencionado, o pescado tem um valor nutritivo saudável, foi questionado aos alunos se eles sabem o benefício do consumo do pescado e 71,8% afirmaram que conhecem o benefício do consumo do pescado; 13,6% afirmaram que não sabem, enquanto 12,7% responderam que talvez. (Figura 03).

Figura 03 – Conhecimento dos estudantes sobre os benefícios do consumo do pescado.



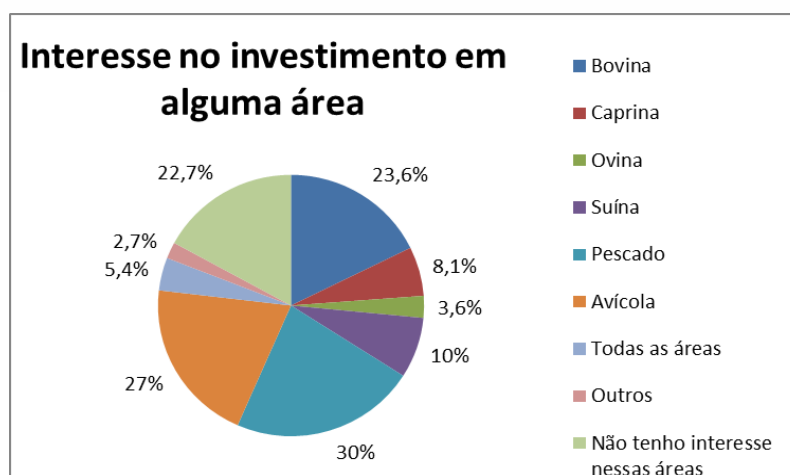
Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Observou-se que 71,8% dos estudantes garantem que sabem os benefícios que o pescado traz ao ser consumido. Comparando-se com os dados obtidos por Guimarães *et al* (2015), entre os grupos de indivíduos que mais consomem e os que menos consomem pescado, os resultados indicaram que

os adolescentes que mais consomem pescado apresentam melhores índices de composição corporal, MET e ainda, a maioria dos voluntários encontram-se dentro dos padrões estabelecidos para a manutenção da saúde, cabe ressaltar que no que diz a relevância quanto aos resultados observados.

Sobre a prática de cultivar esses animais como um investimento lucrativo, foi perguntado se eles teriam vontade de investir no cultivo de alguma espécie, 23,6% afirmaram que investiriam em carne bovina; enquanto 30% afirmaram que investiriam em pescado e 22,7% responderam que não tem interesse nesse investimento lucrativo (Figura 04).

Figura 04 – Interesse dos estudantes em alguma área com intuito de investimento financeiro na região semiárida.



Fonte: Dados da pesquisa, 2017.

Conforme observado na figura 04, 30% dos estudantes investiriam no ramo da piscicultura, fora os estudantes que marcaram que poderiam investir em todas as áreas, isso mostra que a piscicultura se destacou dentre as outras, aspecto positivo, pois, a população aumentou e é preciso uma proteína saudável para suprir a demanda.

Diante da apuração e interpretação dos dados é visível que a atividade piscícola é vista de várias maneiras diferentes seguindo cada necessidade e também conforme as crenças e a forma com que os pais instruíam uma visão sobre o pescado para seu filhos (alunos). Contudo é visto que o pescado vem ocupando um lugar mais aceitável, pois está sendo mais encontrado na mesa do consumidor e sendo bem mais visto no mercado. Os benefícios nutricionais provenientes do consumo regular de pescado e o seu baixo consumo reforçam a validade de investimentos e incentivos por meio de políticas públicas para o aumento da disponibilidade e consumo deste alimento no Brasil, assim como a manutenção do padrão de ingestão nas regiões Norte e Nordeste (SARTORI, 2012). Atualmente se encontram novos métodos e tecnologias que ajudam no avanço no cultivo do

pescado se referindo à tilápia, principalmente, e que com esses avanços, nota-se que elas estão mais frequentes na alimentação da comunidade em dietas saudáveis.

Conclusões

Por fim, é notório que a atividade piscícola no semiárido paraibano ainda tem muito a se desenvolver e alcançar grandes patamares, tanto como uma atividade econômica lucrativa, gerando trabalho e renda, como uma carne de proteína rica que deve ser consumida diariamente e não apenas em datas comemorativas.

As crianças adquirem seus hábitos em dois ambientes que podem e devem estar em permanente diálogo: a própria família e a escola (BOCCALETTO, 2009). Com isso, é preciso manter esse vínculo para que os alunos levem informações para fora da escola, e também, visto que é preciso divulgar mais o consumo de pesquisa através de pesquisas com o intuito de descobrir mais vantagens para a saúde humana e uma forma de aproveitar essa atividade com potencial sustentável.

Referências

BOCCALETTO, E. M. A.; MENDES, R. T. Alimentação, atividade física e qualidade de vida dos escolares do Município de Vinhedo/SP. Campinas: Editorial, 2009.

CARVALHO, K. I. F. S.; ALVES, M. I. S. A.; VIDAL, J. M. A. Ações educativas de incentivo ao consumo de peixe por escolares da rede municipal de Serra Talhada-PE. In: JORNADA DE ENSINO E PESQUISA E EXTENSÃO – JEPEX, 13., 2013, Recife. Anais... Recife: Editora da UFRPE, 2013.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2014). Fishery and aquaculture statistics 2012. ROMA: FAO YEARBOOK.

GAGLIANONE CP, Devincenzi UM, Batista, SS, Stedefeldt E, Castro PM. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar - CECANE UNIFESP: Finalidade e projetos. Rev Assoc Bras Nutr. 2009.

GUIMARÃES, S. C.; QUARESMA, F. R. P.; ZICA, M. M.; SONATI, J.; ADAMI, F.; MACIEL, E. da S.; Comparação do consumo de pescado em escolares e sua relação com indicadores de saúde e qualidade de vida. v. 7, n. 1, Jan/abr. 2015 UnirG, Gurupi, TO, Brasil.

SALDIVA, S. R. D. M.; SILVA, L. F. F.; SALDIVA, P. H. N.; Avaliação antropométrica e consumo alimentar em crianças menores de cinco anos residentes em um município da região do semiárido nordestino com cobertura parcial do programa bolsa família. Rev. Nutr., Campinas, 23(2):221-229, mar./abr., 2010.

SARTORI, A. G. de O.; AMANCIO, R. D. Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19(2): 83-93, 2012.