

EDUCAÇÃO ALIMENTAR: UMA NOVA PERSPECTIVA DA ATIVIDADE PISCÍCOLA

Djair Alves da Mata (1) ; Ana Maria Dantas dos Santos (1) ; Ana Beatriz Nascimento de Macedo (1) ; Larissa Lanay Germano de Queiroz (1); Marisa de Oliveira Apolinário (2).
(1) Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, djairdamata@gmail.com
(1) Universidade Federal de Campina – UFCG, Ana.dantas.santos@gmail.com
(1) Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, biaah.macedo@hotmail.com
(1) Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, larissalanay@hotmail.com
(2) Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, marisaapoli@ufcg.edu.br.

Introdução

O interesse por propostas que visam por uma vida mais saudável, percorrido pelo estímulo da prática de atividades físicas, bem como uma escolha alimentar adequada, tem despertado o interesse de estudiosos que tentam estabelecer a possível relação entre as escolhas cotidianas e o consumo alimentar (MACIEL et al, 2006).

Esse interesse se dá pelo crescente aumento da obesidade e suas consequências, caracterizado por uma mudança no padrão alimentar, que se denomina transição nutricional, que nada mais é do que alterações que culminam na carência nutricional, favorecendo a obesidade (SONATI & VILARTA, 2010)

O pescado vem se destacando como um alimento de valor proteico nutricional nobre, e de baixo custo. (SAVITSKY, 2013) revela que o recente interesse nutricional pela carne de peixe se deve ao seu valor de gordura que varia entre 0,5 a 15%. Segundo (DENARDI, 2007; SOUZA et al., 2003) estudos na área epidemiológica tem apontado que a ingestão de pescado regularmente na dieta, tem favorecido a prevenção do câncer (mama, próstata e cólon) e redução da osteoporose, (BOCCALETTO; MENDES, 2009) também enfatiza que a gordura encontrada em peixes é rica em ômega 3 e que traz como um de seus benefícios a prevenção de doenças cardiovasculares.

Nesse contexto, a inclusão do pescado na alimentação escolar é uma das grandes oportunidades que tal alimento tem a oferecer, benefícios estes que podem vir a ser compartilhados pela comunidade em geral.

O presente trabalho teve por objetivo ressaltar a importância da atividade piscícola, bem como a presença da mesma na comunidade. É fato que a piscicultura vem se mostrando como uma alternativa de sustentabilidade e de alimento nobre com alto valor proteico, sendo assim é de máxima importância o levantamento de como essa atividade está distribuída e relacionada na comunidade.

Metodologia

A piscicultura é uma atividade em potencial expansão, sendo assim, a fim de destacar como essa atividade está presente na comunidade, o presente trabalho contou com uma pesquisa, um levantamento acerca da piscicultura e o consumo de sua carne com (n=110) alunos do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do CES/UFCG, 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 disciplina. A pesquisa procurou observar como é a posição do público em relação à piscicultura enquanto atividade em potencial para a sustentabilidade e como é a aceitação da carne de pescado (tilápia) em sua dieta.

Resultados e discussão

Dentre as questões abordadas na referida pesquisa pode-se destacar:

- O consumo de produtos derivados de pescado (tilápia e afins), onde representam 50,90% dos estudantes que afirmaram consumir; 38,18% afirmaram que não consomem; 10% não tem certeza; 0,90% dos participantes não se manifestam em relação ao assunto e 27,27% dos estudantes em geral acrescentaram em suas respectivas respostas os produtos derivados que consomem ou justificaram seu consumo.
- É fato que o pescado deve estar presente na dieta do consumidor, mas o mesmo produto pode ser observado sob diferentes perspectivas, variando de região à região ou de cultura à cultura e, pensando nesse contexto a presente pesquisa propôs uma questão com relação ao acesso ao produto “peixe” que busca a visão do consumidor, Sendo assim, com os resultados apurados 1,81% dos participantes afirmaram que a carne é de pouco valor proteico; 15,45% é uma carne de preço “Salgado”, uma carne cara; 81,81% dos participantes afirmaram que a carne de boa qualidade para a saúde humana, nutritiva e de preço flexível no mercado; 0,90% dos participantes marcaram dentre as respostas “Outros” correspondendo a outro benefício ou não se manifestando posição em relação ao assunto.
- É fato que o consumo de peixe vem ganhando a mesa do consumidor e, dentre as questões foi abordado, indagado, se o consumo é maior em certas datas comemorativas. Sendo assim, com os resultados apurados 70% dos participantes afirmaram que sim; 21,81% discordam; 8,18% não tem certeza quanto ao assunto; 18,18% dos estudantes em geral, além de responder as questões, acrescentaram uma data comemorativa em que acreditam que o consumo de peixe é maior pela população.
- Já mencionado, o consumo de peixe apresenta vários benefícios, sendo assim, uma das referidas questões trabalhadas durante a pesquisa foi com relação ao incentivo ao consumo de peixe nas escolas e comunidade em geral, onde 89,09% dos participantes afirmaram que sim; 3,63% discordaram; 7,27% não apresentam certeza enquanto ao assunto e 34,54% em geral dos estudantes além de responder à questão proposta apresentaram uma justificativa em relação ao seu posicionamento enquanto o assunto.

Diante da apuração e interpretações dos dados é evidente que tal atividade é vista sob diferentes olhares entre os estudantes e consumidores, porém a atividade piscícola vem ganhado seu lugar de destaque no mercado e na mesa do consumidor. (García-Prado & Freitas, 2008) revelam que as quantidades de peixes consumíveis nos mares do mundo apresentam-se em declínio, se comparado a 50 anos atrás e, um dos principais fatores para essa ocorrência é a pesca extrativa desordenada, a sobrepesca. Diante desse contexto cada vez mais, novas tecnologias e métodos vêm se destacando na criação de peixes e um destes é a criação de tilápia em tanques escavados, visando uma produção a fim de suprir o mercado consumidor.

De acordo com a Food and Agriculture Organization of the United (FAO), 2007, até o ano de 2030 será necessário um acréscimo de 37 milhões de toneladas de peixe por ano para que assim possa se manter o consumo de peixes em níveis atuais, tal fato está interligado a uma população mundial em expansão.

Conclusões

Por fim, dentro de uma perspectiva abrangente, a piscicultura ainda tem muito a crescer, tanto enquanto atividade comercial, como na quebra de tabus acerca do consumo de carne de peixes que na maioria das vezes tem destaque apenas em certas datas comemorativas. Sendo assim, a divulgação e exploração do consumo de peixe em prol da saúde humana e do desenvolvimento sustentável que proporcione melhores condições de vida se faz necessário.

Palavras-Chave: Saúde, Sustentabilidade, Piscicultura.

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.

DENARDI, Daniela Cristiane Ferrari. Efeito da dieta, estatina e ácidos graxos ômega-3 sobre a pressão arterial e a lipídemia em humanos. Diss. Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, 2007.

FAO. **Food and Agriculture Organization of the United Nations. Aquaculture only way to fill the coming "fish gap"**. 19 November 2007, Rome. Disponível em: <<http://www.fao.org/newsroom/en/news/2007/1000701/index.html>> Acesso em: 30 abril 2017.

GARCÍA-PRADO, J.A. e FREITAS, R.R. 2008 Pesca e aquicultura: ações de gestão multidisciplinar em busca de melhorias sócio-econômicas e ambientais. Rev. Bras. Agroecol., v.3, n.1, p.13-19, 2008.

MACIEL, Erika da S. Qualidade de vida: análise da influência do consumo de alimentos e estilo de vida. 2006. Dissertação de mestrado. Universidade de São Paulo.

SOUZA, P. H. M.; SOUZA NETO, M. H.; MAIA, G. A. Componentes funcionais nos alimentos. Boletim da SBCTA, v. 37, n. 2, p. 127-135, 2003.

SONATI, Jaqueline Girnos, VILARTA, Roberto Novos Padrões Alimentares e as Relações com os Domínios da Qualidade de Vida e Saúde. Campinas: IPES, cap.9, p. 85-91, 2010.

SAVITISKY, J. A. (2013), Avaliação do consumo de fontes de proteína de origem animal em pré-escolares. Dissertação (Mestrado em Produção Animal Sustentável) - Instituto de Zootecnia. APTA/SAA. Nova Odessa, 66p.