

## Cuidados com o pescado

*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Fôlder / 1979

Cód. Acervo: 39405

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/39405>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:27

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

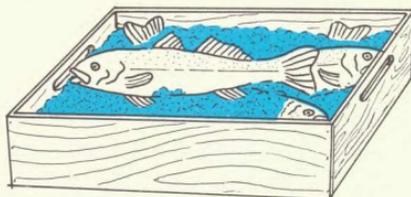
1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

## Amigo Pescador!

Tendo mais cuidado  
com o pescado, seu  
lucro poderá ser  
maior

- Evite machucar o peixe.
- Limpe o pescado sempre com água doce.
- Conserve o peixe em gelo.
- Mantenha higiene nos arredores.
- Não coloque o peixe na terra ou areia.



PROCURE INFORMAÇÕES NO  
ESCRITÓRIO MUNICIPAL DA EMATER



# CUIDADOS COM O PESCADO

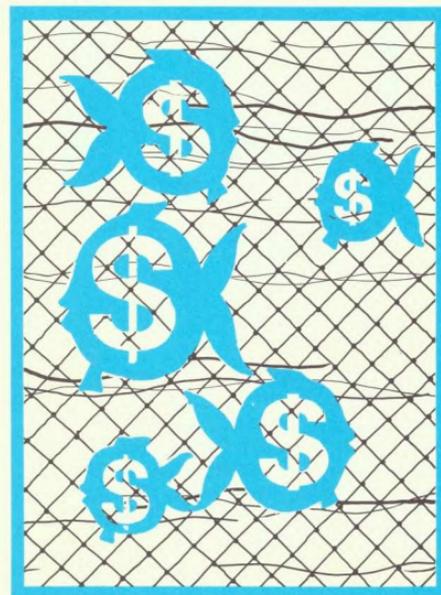
SE VOCÊ QUISER OBTER MAIORES  
DETALHES TÉCNICOS QUANTO AOS  
MÉTODOS DE DESEMALHO, TÉCNICAS DE  
PESCA, CONDIÇÕES DE HIGIENE,  
MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE  
SEU PESCADO, PROCURE O TÉCNICO DA  
EMATER-RS, ELE TERÁ A MELHOR  
ORIENTAÇÃO PARA VOCÊ.

## QUAIS AS VANTAGENS EM SEGUIR ESTES CONSELHOS?

- maior aproveitamento do produto total (ou menor perda da produção obtida);
- maior qualidade do produto, conseqüentemente melhor preço na comercialização;
- se o seu pescado é o melhor, você é o melhor pescador.

## COMO EVITAR QUE ISTO ACONTEÇA?

1. Não causando ferimentos em seu pescado:
  - realizando uma cuidadosa despesca (desemalho);
  - manipulando-o com cuidado, evitando jogá-lo;
2. Observando a higiene, com cuidados como:
  - manter as caixas isotérmicas sempre bem lavadas;
  - manter os utensílios que entrarão em contato com o pescado, sempre limpos;
  - manter as redes limpas e bem lavadas, para evitar a contaminação através de restos de escamas, carne, muco e sangue, de pescarias anteriores;
  - utilizar locais de desembarque em boas condições de higiene.



1. O pescado é uma das maiores fontes de proteínas animais, vitaminas e outros compostos inorgânicos necessários para uma boa alimentação.

2. O peixe entra facilmente em decomposição, devido à rapidez e à quantidade de bactérias que se desenvolvem sobre e dentro do seu corpo.

