

1. DADOS DO(A) AUTOR(A)

- 1.1. Cargo: Deputado Federal
- 1.2. Nome: Bohn Gass
- 1.3. E-mail: dep.bohngass@camara.leg.br
- 1.4. Endereço: Câmara dos Deputados – Anexo III – Gabinete 873 Cep.: 70160-900 – Brasília/DF
- 1.5. Telefone: (61) 3215-5873

2. DADOS UNIDADE DESCENTRALIZADA

- 2.1. Nome do órgão: Fundação Universidade Federal do Pampa
- 2.2. Nome da autoridade competente: Edward Frederico Castro Pessano
- 2.3. Nome da unidade responsável: Campus Uruguaiana

3. OBJETO

Projeto: “**YPIRAPAMPA: povos e águas**”

4. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E METAS A SEREM DESENVOLVIDAS

O projeto prevê as seguintes ações:

- 1 - O desenvolvimento de atividades de extensão exploratórias, para a caracterização socioeconômica e percepções ambientais;**
- 2 – Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado;**
- 3 – Realização do evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”;**
- 4 - Análise de garantia da qualidade do pescado e da água do Rio Uruguai**

1 - Atividades de extensão exploratórias

O estudo é caracterizado por uma pesquisa descritiva e exploratória de caráter qualitativo e quantitativo, a partir de uma abordagem colaborativa, se utilizando da observação participante, como forma de interpretação da realidade, compreendendo sobre as pessoas e os fenômenos. A observação participante envolve negociação constante com os pesquisados, compreensão de hierarquias e estruturas locais no ato da pesquisa. Através da convivência por períodos, se compartilha saberes e fazeres, por diferentes interações que se são no cotidiano, em seu ambiente natural, a fim de avançar na compreensão científica. Assim, desde o contato inicial, haverá o acompanhamento da rotina dos pescadores junto às suas famílias, em reuniões e assembleias, com o objetivo de ilustrar as informações obtidas dentro da comunidade. Todos os dados relacionados à participação na vida cotidiana dos pescadores serão anotados em diário de campo, a partir de escuta qualificada e observação analítica do ambiente, atentando-se aos objetivos da pesquisa.

1.a. Sujeitos de pesquisa

Participam deste estudo pescadores do rio Uruguai que são membros da Associação de Pescadores Artesanais ou da Colônia de Pescadores dos municípios de Uruguaiana, Itaqui, São Borja, Garruchos e Barra do Quaraí.

1.b. Contato inicial com as Associações e Colônias de pescadores

O primeiro contato com as lideranças será feito por telefone e por visitas presenciais às sedes das entidades. Nessas ocasiões, o estudo será apresentado e será solicitada autorização para participação nas reuniões. Após a autorização, serão realizadas visitas às associações e colônias e reuniões para apresentar a proposta do projeto de forma mais detalhada.

1.c. Técnicas para coleta e análise de dados

O projeto irá ocorrer em duas etapas simultâneas de coleta. A primeira será a observação participante, utilizada para diagnosticar as realidades em diferentes momentos do estudo. A segunda etapa consistirá na realização de entrevistas por meio de questionários estruturados e semiestruturados.

1.d. Questionário estruturado para pescadores

No estudo, uma questão que continuará gerando amplos debates será a aplicação de questionários estruturados e entrevistas, especialmente quando se trata de classes populares. Para os questionários, nesta pesquisa, será adotada a abordagem de Richardson (1999), que defende a aplicação desse instrumento de coleta de dados por meio do contato direto. Assim, o próprio pesquisador realizará as indagações, garantindo a explicação e a discussão dos objetivos do estudo e do instrumento utilizado. A técnica será aplicada com cuidado, respeitando a individualidade dos participantes e realizando a leitura das perguntas sempre que necessário. Por meio dos questionários, serão coletadas informações com o objetivo de traçar o perfil socioeconômico dos pescadores e levantar dados como: sexo, idade, estado civil, escolaridade, tempo de atuação na profissão, renda familiar, número de dependentes e outras atividades desenvolvidas para complementar a renda. Também serão registradas informações sobre a atividade pesqueira, como as espécies capturadas (identificação e quantificação), os locais de pesca, os métodos utilizados, além do modo de transporte, conservação e comercialização dos pescados. Por fim, serão incluídas questões relacionadas à educação ambiental, abordando práticas conservacionistas, conhecimento das leis que regulam a pesca, impactos da atividade pesqueira e presença de agentes poluidores.

1.e. Entrevista semiestruturada com pescadores

Outra técnica que será utilizada é a entrevista semiestruturada, a fim de servir como instrumento complementar ao estudo. Essa abordagem será uma aliada importante na compreensão das trajetórias de vida dos pescadores e das diferentes histórias relacionadas ao trabalho. A escolha dos entrevistados será feita com base na representatividade de cada comunidade pesquisada. Durante as entrevistas, alguns itens serão previamente definidos, enquanto outros serão deixados em aberto, permitindo que os participantes dialoguem livremente, expressem suas opiniões e discutam suas respostas sem se restringirem a padrões fixos. As entrevistas acontecerão por meio de diversas visitas às comunidades, com registros digitais em fotos, documentos e áudios. As perguntas semiestruturadas serão elaboradas de forma a complementar os dados já obtidos por meio dos questionários aplicados anteriormente.

1.f. Análises de dados

Os dados quantitativos serão analisados por meio do software Excel, com o cálculo da porcentagem ou da frequência de ocorrência de cada categoria. A análise qualitativa será realizada com base em diferentes autores que serão citados ao longo do texto, buscando assegurar a fidedignidade das discussões em relação aos contextos analisados e às propostas de inferência, fundamentadas em revisão bibliográfica previamente realizada.

2. Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado

Será realizado no Laboratório 507 da Unipampa – Campus Uruguaiana, o curso de capacitação para pescadores, com as seguintes temáticas:

- Procedimentos padrões para higienização e controle sanitário do pescado;

- Ensino prático de metodologias de abate, filetagem e remoção de espinhas intramusculares de pescado;

- Embalagem e apresentação de produtos da pesca;

- Método de defumação de peixes do rio Uruguai;

- Metodologia orgânica para curtimento de pele de pescados.

Para isso, as atividades serão realizadas no Laboratório de Abate e Processamento de Pescados do curso de Engenharia de Aquicultura da Unipampa (Sala 507). Para cada tema abordado serão utilizadas 02 h de aula prática, totalizando 10 h.

3 – Realização do evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”

O objetivo do evento é promover o encontro dos pescadores da Bacia Hidrográfica do Ibicuí, abordando temáticas ambientais e legislativas, para que ao final seja elaborado um relatório de demandas.

O evento será realizado em Jun/Jul de 2026. Durante 2025/2 e 2026/1 serão realizadas reuniões para a organização das pautas a serem abordadas. Os envolvidos na elaboração deste evento serão os representantes das colônias de pescadores, do comitê da Bacia Hidrográfica do Ibicuí, da Secretaria Regional de Desenvolvimento, da Secretarias Municipais, da Emater e da Unipampa.

As atividades do evento serão realizadas em um dia, totalizando 08 h.

4 - Avaliação microbiológica do pescado e dos parâmetros de qualidade de água

Para garantir a Qualidade de Pescados, serão conduzidas análises microbiológicas em amostras de pescado e água, atendendo aos critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 60/2019 do MAPA e pela Resolução RDC nº 331/2019 da ANVISA, com foco na detecção de microrganismos indicadores e patogênicos como *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *coliformes termotolerantes*, *Clostridium perfringens* e *Staphylococcus* coagulase positiva, especialmente em produtos de pescado manipulados e prontos para o consumo. As análises de água seguirão os parâmetros definidos pela Portaria GM/MS nº 888/2021 e CONAMA 430/2011, garantindo a avaliação da potabilidade e efluentes, como também da adequação ao uso em processos de manipulação de alimentos. Serão empregados métodos analíticos reconhecidos e validados, com rastreabilidade dos resultados e conformidade aos requisitos de qualidade exigidos pelos órgãos reguladores.

As amostras de água serão coletadas nos municípios de Garruchos, São Borja, Itaqui, Uruguaiana e Barra do Quaraí, a cada 45 dias durante 01 ano. As análises serão acondicionadas em frascos de 01 litro, mantidos refrigerados até serem levados ao Laboratório de Análises de Água da Unipampa (Sala 507), campus Uruguaiana. Serão avaliados: oxigênio, temperatura, pH, alcalinidade total, dureza total, ORP, sólidos suspensos totais, sólidos suspensos voláteis, turbidez, condutividade elétrica, amônia, nitrito, nitrato, fosfato, cloreto, cálcio, potássio, sódio, demanda biológica de oxigênio (DBO), metais pesados (As, Cu, Pb e Hg) e agrotóxicos (imazetapir, 2,4D, tebuconazol, clomazone e glifosato).

5 - Metas do projeto

- Caracterizar a atividade pesqueira artesanal em sua organização (áreas de pesca, acampamentos; tipo de pesca; quantidades pescadas e espécies capturadas; equipamentos utilizados);

- Descrever socioeconomicamente os pescadores do médio rio Uruguai, analisando a incidência de renda complementar ao período de defeso, organização familiar do trabalho, nível de escolaridade problematizando a relação com o trabalho e ainda, o acesso a políticas públicas;

- Identificar o impacto causado pela atividade pesqueira, confrontando-a com a realidade local, com o intuito de estabelecer relação com a conservação e o equilíbrio ambiental no médio rio Uruguai;

- Realizar curso de capacitação em abate e processamento de pescados;

- Organizar o evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”;

- Auxiliar na elaboração de carta de intenções, contendo as demandas mais urgentes dos pescadores, a fim de orientar os poderes competentes na criação de políticas públicas efetivas.

5. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DA EMENDA

A Universidade Federal do Pampa possui como uma das missões o apoio ao desenvolvimento regional, o que inclui a formação pessoal, a transferência de tecnologias e as atividades inclusivas para a promoção de condições igualitárias em prol do desenvolvimento sustentável.

O curso de Engenharia de Aquicultura desenvolve ações de ensino, pesquisa, extensão e inovação em pesca e aquicultura, com objetivo de formar profissionais críticos, humanistas e comprometidos com o desenvolvimento social e econômico da região e do país. O corpo docente e técnico do curso tem atuado em linhas de pesquisa que convergem com os objetivos do presente projeto, como Agronegócio Pesqueiro, Biologia, Ecologia e Piscicultura de Peixes de Águas Interiores, Limnologia de Ecossistemas Aquáticos Continentais e Tecnologia e qualidade do pescado.

Desde a criação do Curso Superior de Tecnologia em Aquicultura na UNIPAMPA em 2009, o grupo de pesquisadores vem desenvolvendo projetos de pesquisa e extensão, voltados a atender as demandas das comunidades regionais dos municípios no entorno do médio Rio Uruguai. Também fazem parte da equipe desta proposta pesquisadores das diversas áreas temáticas relacionadas, como economia, ciência e tecnologia de alimentos e nutrição.

Em 2012, em projeto executado na UNIPAMPA pelo professor Dr. Marco Aurélio Alves de Souza, foi avaliada a situação socioeconômica das comunidades pesqueiras, onde constatou-se índices que demonstram certo grau de vulnerabilidade financeira, mostrando que existe necessidade de incremento de renda através de alternativas que busquem trazer valorização do produto da pesca. A venda de peixe e produtos (bolinhos, croquetes) é feita em feiras, outros pescadores passam de casa em casa e há aqueles que fornecem os produtos para armazéns e mercados. Muitas vezes os produtos não possuem uma embalagem apropriada e o processo de beneficiamento do pescado é feito em lugares e com instrumentos inadequados.

O projeto de extensão “Capacitação dos pescadores artesanais da fronteira oeste do Rio Grande do Sul”, desenvolvido em 2013, teve como objetivo o desenvolvimento social e econômico dos pescadores da cidade de Uruguaiana, através de cursos que capacitam a agregar renda a sua atividade, objetivando melhorar assim a qualidade de vida tanto em aspectos financeiros e como em sociais. No curso foram apresentadas maneiras diversificadas de ampliar a renda familiar, através do beneficiamento do pescado. À época, houve grande interesse dos pescadores que participaram do curso de capacitação, em obter novas fontes de renda e em agregar maior valor financeiro a sua atividade, além de proporcionar ao pescador a certeza de que é possível viver da atividade pesqueira desde que se busquem alternativas planejadas, organizadas e dirigidas de forma correta para incrementar a renda. Entretanto, não foram previstas ações de avaliação da qualidade e custo dos produtos desenvolvidos, nem a aceitação pelos potenciais clientes, o que pode ter servido como entrave para a adesão dos pescadores.

Em 2016, o grupo de pesquisa AQUAPAMPA aprovou o projeto “Otimização no aproveitamento da carne de *Prochilodus lineatus* para alimentação humana”, sob coordenação da Dra. Alexandra Pretto, que teve objetivo de otimizar o aproveitamento da carne de grumatã através da elaboração de produtos processados formulados com polpa de pescado e estudar a aceitação da carne e derivados pelo mercado consumidor. O referido projeto serviu de base para inspirar o desenvolvimento do projeto de aperfeiçoamento de tecnologia social de processamento artesanal do peixe do Rio Uruguai, desenvolvido de 2019 a 2021, cujos resultados auxiliaram na identificação de espécies de baixo valor para consumo e de possibilidades de cortes e produtos à base de pescado.

Nesse contexto, conclui-se que as comunidades de pescadores do Rio Uruguai historicamente recebem pouca atenção dos setores governamentais, portanto, existem demandas reprimidas nos âmbitos social, econômico e ambiental. Como forma de atender essas comunidades, um grupo multidisciplinar do curso de Engenharia de Aquicultura e Medicina Veterinária irá atender as metas previstas na presente proposta.

6. SUBDESCRALIZAÇÃO

O(A) autor(a) autoriza a sub descentralização para outro órgão ou entidade da administração pública federal?

Sim

Não

7. FORMAS POSSÍVEIS DE EXECUÇÃO DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

A forma de execução dos créditos orçamentários descentralizados poderá ser:

Direta, por meio da utilização da capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.

Contratação de particulares, observadas as normas para contratos da administração pública.

Descentralizada, por meio da celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres, com entes federativos, entidades privadas sem fins lucrativos, organismos internacionais ou fundações de apoio regidas pela Lei nº 8.958, de 20 de dezembro de 1994.

8. CUSTOS INDIRETOS

O(A) autor(a) autoriza a realização de despesas com custos operacionais indiretos necessários à consecução do objeto da Emenda Parlamentar?

Sim

Não

9. CRONOGRAMA FÍSICO FINANCEIRO

METAS/PRODUTOS	DESCRÍÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	DATA INICIAL	DATA FINAL
Atividades de extensão exploratórias	Bolsista – Extensão no País	Unidade	01	5.200,00	62.400,00	12/2025	08/2026
Atividades de extensão exploratórias	Bolsista – Extensão no País - Iniciação ao Extensionismo - IEX	Unidade	03	700,00	25.200,00	12/2025	08/2026
Atividades de extensão exploratórias – visita aos pescadores e participação em eventos	Diárias	Unidade	69	335,00	23.115,00	01/2026	09/2026
Atividades de extensão exploratórias - visita aos	Passagens, aluguel de veículo e combustível	Unidade	60	430,00	25.800,00	01/2026	09/2026

pescadores e participação em eventos							
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Material de consumo - curtimento couro peixes	Conjuntos	1	8.000,00	8.000,00	12/2025	10/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Material de consumo - análises microbiológicas	Conjuntos	01	32.000,00	32.000,00	12/2025	10/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Material de consumo - análises de água	Conjuntos	01	40.810,00	40.810,00	12/2025	10/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Material de consumo - técnicas para abate e processamento de pescado	Conjuntos	01	12.000,00	12.000,00	12/2025	10/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Peixe fresco (resfriado) ou congelado	Conjuntos	01	5.000,00	5.000,00	12/2025	03/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Serviço – manutenção de laboratório	Unidade	03	15.000,00	40.000,00	12/2025	11/2026
Evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”	Aluguel de ônibus	Unidade	02	7.500,00	15.000,00	03/2026	10/2026

Evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”	Material de divulgação – folder, camiseta e caneca	Unidade	01	8.000,00	8.000,00	12/2025	10/2026
Evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”	Serviço – refeição	Unidade	100	60,00	6.000,00	12/2025	10/2026
Evento “Encontro dos Pescadores do Médio Uruguai”	Serviço - edição material audiovisual	Unidade	02	7.000,00	14.000,00	12/2025	10/2026
Capacitação em metodologias de abate e processamento de pescado	Serviço - editoração e diagramação	Unidade	03	5.000,0	15.000,00	12/2025	10/2026
Serviço de terceiros – contratação administrativa de Fundação de Apoio	Serviço – Fundação de Apoio	Unidade	01	17.500,00	17.500,00	12/2025	11/2026
					349.825,00		

10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

MÊS/ANO	VALOR MENSAL
12/2025	166.861,25
01/2026	11.376,25
02/2026	11.376,25
03/2026	11.376,25
04/2026	11.376,25
05/2026	11.376,25
06/2026	11.376,25
07/2026	69.201,25
08/2026	11.376,25

09/2026	11.376,25
10/2026	11.376,25
11/2026	11.376,25

11. PROPOSIÇÃO

Uruguaiana, 12 de novembro, 2025

Local e data

Nome e assinatura do coordenador do projeto

12. APROVAÇÃO

Local e data

Edward Frederico Castro Pessano

Reitor da UNIPAMPA