



INDICAÇÃO Nº /2026

Indicamos à Mesa, após ouvido o Plenário desta Casa Legislativa, nos termos legais e regimentais, que seja encaminhado Ofício ao Prefeito do Município, ratificando pedido visando a criação e implantação de um **Centro de Beneficiamento e Processamento de Pescados que atenda aos distritos e áreas litorâneas de Goiana.**

Da presente propositura, dê-se ciência ao secretário municipal de Agricultura, Pesca e Meio Ambiente, Sr. Emanuel Farias; à presidente da Agência Municipal de Desenvolvimento de Goiana (AD Goiana), bem como aos veículos de comunicação de Goiana.

Plenário Vereador Clovis Fontenelle Guimarães, em 02 de janeiro de 2026.

Vereadora Ana Braçoforte

JUSTIFICATIVA

Município litorâneo com 18 km de orla marítima e o estuário do Rio Goiana composto pelos rios Capibaribe-Mirim e Tracunhaém, além de riachos e canais, com 25 km de extensão, onde a pesca de marisco, peixe e caranguejo é a principal atividade, Goiana ainda carece de uma unidade municipal para o devido beneficiamento e processamento de pescados que atenda a toda essa cadeia produtiva.

Diante disso, pescadores, catadores de caranguejo e marisqueiras, bem como integrantes de associações e colônias de pescadores, que desempenham um papel fundamental na vida dos pescadores do nosso Município, nos procuraram para que apresentássemos este pleito à Prefeitura de Goiana.

Importante destacar que o processamento de pescados é uma atividade bastante complexa e, como toda indústria de alimentos, deve ser rigorosa quanto aos aspectos de higiene e manuseio.

Portanto, para o sucesso na comercialização, os produtos devem ter excelente qualidade e essa qualidade vai depender da matéria-prima empregada, da tecnologia de processamento, da higiene no preparo, das embalagens utilizadas e do armazenamento adequado. O beneficiamento possibilita, então, a comercialização do pescado de forma higiênica, aumentando a vida útil e incrementando sua qualidade. Assim, agrega-se valor ao produto *"in natura"*, obtém-se um produto diferenciado e competitivo e permite oferecer novas opções ao consumidor, como por exemplo *peixe filetado (filés de peixe), nuggets, linguças, empanados, tirinhas de peixe, patês*, entre outros.

Atualmente, observa-se que o consumidor tem apresentado grande preocupação com a origem dos alimentos consumidos e tem-se tornado exigente na escolha dos produtos, questionando, inclusive, os sistemas de produção. Com o processamento do peixe, agrega-se valor ao pescado que, de matéria-prima perecível, passa a ser um produto com maior vida útil e com novas opções de consumo.

A limpeza, higienização com produtos específicos, o uso de equipamentos e utensílios adequados e o máximo controle de microrganismos são essenciais à obtenção de alimentos de boa qualidade. Qualquer que seja o tamanho da unidade de processamento, então, é importante observar as normas vigentes, evitando-se os pontos críticos, desde a captura até a embalagem



dos produtos, possibilitando a comercialização do produto de forma higiênica, aumentando sua vida útil, incrementando sua qualidade e agregando valor ao produto.

Assim, diante de todo o exposto, reapresentamos esta proposição, esperando outra vez a compreensão deste Poder Legislativo e a consequente aprovação da presente Indicação, a fim de que o Poder Executivo, por meio dos órgãos competentes, e sensível à situação, busque soluções necessárias para a situação abordada.

Plenário Vereador Clovis Fontenelle Guimarães, em 02 de janeiro de 2026.

Vereadora Ana Braçoforte