**19º Encontro Conversando sobre Extensão (CONEX) e 4º EAEX - Encontro Anual de Extensão (EAEX)**

Resumo Expandido Modalidade A: "Apresentação de programas, projetos, ações, atividades e pesquisas advindas da extensão universitária"

**ÁREA TEMÁTICA:** (marque a área temática correspondente ao trabalho que foi indicado no momento da inscrição)

**( ) COMUNICAÇÃO**

**( ) CULTURA**

**( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA**

**( ) EDUCAÇÃO**

**( ) MEIO AMBIENTE**

**( ) SAÚDE**

**( X ) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO**

**( ) TRABALHO**

# MITOS E VERDADES DA CARNE SUÍNA: AFINAL A CARNE SUÍNA TRANSMITE DOENÇAS?

**Milena Antunes Padilha (milena.padilha10@gmail.com)[1]**

**Guilherme Beber Jasluk (guilhermejasluk@hotmail.com) [2]**

**Fernando Bittarello (fernandobittarello@gmail.com)[3]**

**Cheila Roberta Lehnen (cheilalehnen@gmail.com)[4]**

**Resumo:** O Brasil é hoje um grande produtor e exportador de carne suína, porém ainda existe receio da população em consumir esse produto. Alguns mitos ainda estão presentes quando tratamos da produção de suínos, como por exemplo a transmissão de doenças pela carne. Atualmente as granjas passam por rigorosos processos de biossegurança, que são o conjunto de medidas realizadas para evitar e diminuir a contaminação do ambiente por patógenos. Há legislações que regulamentam e monitoram toda a cadeia de produção, garantindo que o produto chegue com qualidade à mesa do consumidor. Este projeto tem o objetivo de informar a população com conhecimento técnico e científico de como o suíno é atualmente produzido, além de desmistificar a carne suína e apresentar os seus benefícios ao consumidor. As ações do projeto durante a pandemia foram divulgadas através de vídeos e infográficos sobre a produção de suínos e qualidade da carne suína nas mídias sociais.

**Palavras-chave:** Carne suína. Biossegurança. Transmissão de doenças.

[1] Bolsista de Extensão, PIBIS/PROEX/UEPG.

[2] Bolsista de Extensão, PIBEX/PROEX/UEPG.

[3] Acadêmico do Curso de Zootecnia, UEPG.

[4] Coordenadora do projeto, Professora Adjunta do Departamento de Zootecnia, UEPG.

## NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Sistemas de produção de suínos e o perfil do consumidor de carne suína nos Campos Gerais 2° Edição

## PROJETOS VINCULADOS

Sistemas de produção de suínos e o perfil do consumidor de carne suína nos Campos Gerais 1ª Edição.

## PÚBLICO-ALVO

Estudantes, universitários, consumidores de carne suína e público em geral.

## MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Castro, Carambeí, Reserva, Ponta Grossa, demais municípios da regional dos Campos Gerais.

## LOCAL DE EXECUÇÃO

Plataformas digitais e meios de comunicação (redes sociais)

## JUSTIFICATIVA

A produção de suínos no Paraná tem crescido anualmente, principalmente quanto a qualidade de carne exportada, sendo o segundo maior exportador da proteína animal. Já a suinocultura nos Campos Gerais é caracterizada pela diversidade no sistema produtivo, contendo desde grandes complexos verticalizados até o sistema extensivo de faxinais. Esta diversidade pode contribuir em parte para a desinformação de uma parcela da população que acredita que os suínos transmitem doenças, são criados em ambientes sujos e de que a carne é calórica e gordurosa. Na década de 70 iniciou-se no Brasil o processo de industrialização na criação de suínos transformando antigas pocilgas e criações de fundos de quintal ou subsistência em um sistema com suínos confinados, com o início do melhoramento genético do rebanho e controle sanitário. Entretanto, resultados prévios deste projeto indicam que ainda existe uma lacuna entre o conhecimento técnico praticado nos sistemas de produção atuais e o

consumidor. Neste sentido, utilizar as mídias sociais pode ser um caminho fácil para informar o consumidor e apresentar os benefícios da carne suína.

## OBJETIVOS

Desmistificar a carne suína e mostrar os benefícios e qualidades que essa carne tem a oferecer aos seus consumidores. Apresentar a importância do consumo da carne suína e informar ao consumidor a segurança durante o processo de produção da carne, motivo pelo qual a carne suína não transmite doenças ao ser humano.

## METODOLOGIA

O projeto de extensão desse ano, devido a pandemia do COVID-19, foi adaptado para uso de plataformas digitais, como o CANVA e redes sociais, como Instagram para a disseminação dos conteúdos, com o objetivo de desmistificar e mostrar como realmente a carne suína é produzida. Durante todo o desenvolvimento do projeto foram debatidos com os colegas de grupo em reuniões realizadas através do Google Meet os temas que seriam abordados na construção do material digital e a construção das artes, com o objetivo de chegarmos a uma produção que demonstrasse um conteúdo relevante e de fácil entendimento.

O projeto utilizou a plataforma Canva (canva.com) para criação dos infográficos e vídeos. Esta ferramenta permite criar diversos gráficos de mídia social através de uma combinação de imagens, ilustrações, fontes e várias outras opções. As informações para inclusão no infográfico e vídeo foram baseadas em sites de empresas como Alegra Foods, Agroceres Multimix e Embrapa que apresentam de forma clara e objetiva os mitos e verdades sobre a carne suína e procedimentos de biossegurança realizados pelas granjas para evitar a introdução de patógenos e contaminação da produção. Todo material digital produzido (infográficos e vídeos) está sendo publicado em plataformas como Instagram, TikTok e WhatsApp para difusão do conhecimento em suinocultura ao público em geral.

## RESULTADOS

Atualmente há grande preocupação com questões de biosseguridade em granjas suinícolas. O conceito de biossegurança pode ser descrito como um conjunto de medidas tomadas para evitar e diminuir contaminação do ambiente por patógenos. Na produção de

suínos os manejos adotados envolvem o isolamento da granja a uma distância segura, programa rigoroso de higiene e desinfecção, controle de roedores e insetos, vazio sanitário entre cada lote, restrições de visitas às granjas, programa de vacinação dos animais, entre outros.

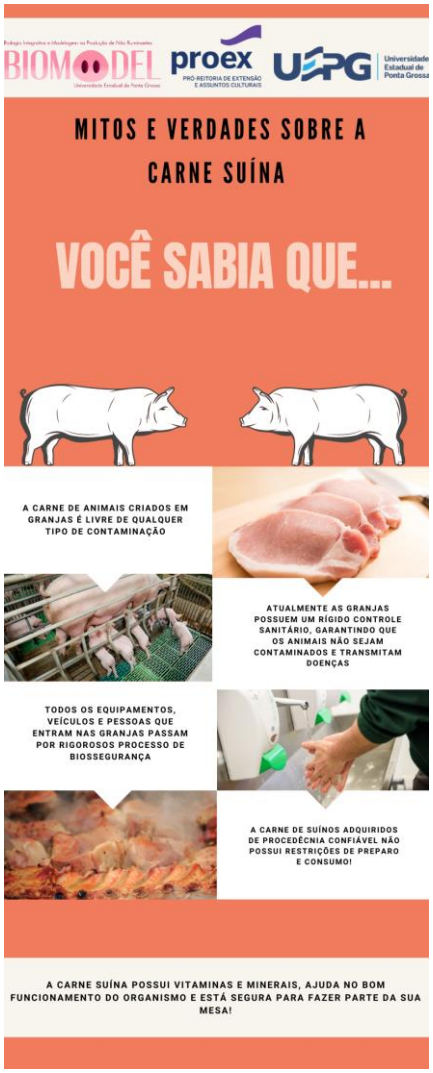
Um dos grandes mitos na produção de suínos é a transmissão de doenças como teníase e cisticercose, até meados dos anos 70 a criação desses animais era realizada de forma artesanal e não havia preocupação com saneamento básico favorecendo o contato dos animais com o ambiente contaminado e transmissão de doenças aos humanos através da ingestão da carne. Com o passar dos anos a suinocultura foi se intensificando e as medidas de biossegurança garantem que não haja o contato do animal com parasitas causadores dessas doenças. Por isso podemos considerar um mito de que a carne de suínos com selo S.I.F adquiridos de estabelecimentos confiáveis irá transmitir doenças (ANJOS et al., 2018).

No Paraná a biosseguridade nas granjas suinícolas é regulamentada pela Portaria ADAPAR No 265 DE 17/09/2018 que estabelece os itens mínimos de segurança para que haja controle da introdução e disseminação de patógenos na produção suína. Já a inspeção dos produtos de origem animal é realizada pelos Serviços de Inspeção municipal (S.I.M.), estadual (S.I.P) ou federal (S.I.F) e garante a certificação sanitária do produto para o consumidor. Todos os produtos de origem animal que são responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento tem por obrigação serem registrados e aprovados nos serviços de inspeção. Carnes que levam esses selos possuem garantia de qualidade.

**FOTO(S)**

Durante o período de pandemia as ações do projeto foram voltadas para a desmistificação da carne suína através de materiais produzidos pelos integrantes do projeto de extensão.

Figura 1 – Mitos e verdades da carne suína




Legenda: infográfico elaborado sobre os mitos e verdades da carne suína com tema principal: a carne suína não transmite doenças.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto possui informações relevantes para toda a população, desmistificando as informações sobre a carne suína, com o intuito de provar que consumir essa carne não faz mal algum. Devido à grande ocorrência e circulação de informações errôneas sobre a carne suína dentro da população de modo geral, é preciso e necessário mostrar as pessoas que a carne suína é saudável, saborosa e segura. Informar a população sobre o sistema de produção de suínos atual é fundamental para reduzir a difusão de mitos e inverdades sobre a carne suína. A

suinocultura brasileira evoluiu e hoje é um dos maiores exportadores de carne suína para mercados externos exigentes.

## APOIO

Fundação Araucária e Universidade Estadual de Ponta Grossa através da Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais pelas bolsas concedidas nos programas Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária (PIBEX) e Programa Institucional de Apoio a Inclusão Social Pesquisa e Extensão Universitária (PIBIS). Ao Departamento de Zootecnia e Grupo BIOMODEL/CNPq (Biologia Integrativa e Modelagem na Produção de Não Ruminantes) pela colaboração em equipe.

## REFERÊNCIAS

Agroceres Multimix. A Biossegurança como oportunidade histórica para o Brasil – Parte 2. Disponível em: https://agroceresmultimix.com.br/blog/biosseguranca-como-oportunidade-historica-para-o-brasil-parte-2/. Acesso em: 27 de set. de 2021.

Alegra Foods. Mitos e verdades sobre a carne suína: tire suas dúvidas. Disponível em: https://www.alegrafoods.com.br/mitos-e-verdades-sobre-a-carne-suina-tire-suas-duvidas/. Acesso em: 27 de set. de 2021.

ANJOS, Cláudia Moreira dos; GOIS, Franz Dias; PEREIRA, Cinthia Maria Carlos. Desmistificando a carne suína. **PUBVET**, [*s. l.*], v. 12, ed. 12, p. 1-9, 2018. Disponível em: http://www.pubvet.com.br/artigo/5368/desmistificando-a-carne-suiacutena. Acesso em: 29 set. 2021.

BRASIL. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná. Portaria nº 265 de 17 de setembro de 2018. Regulamenta os itens mínimos de biosseguridade para mitigação de riscos e melhoria da proteção das granjas quanto à introdução e disseminação de agentes infecciosos causadores de doenças. **Diário Oficial do Estado do Paraná**, Paraná, 17 set. 2018.

Embrapa. Biosseguridade. Disponível em: https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-suina/producao-de-suinos/biosseguridade. Acesso em: 27 de set. de 2021.

Serviço de Inspeção Federal (SIF). **Governo Federal**, 29 de nov. de 2016. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif. Acesso em: 23 de set. de 2021.