



Divulgação Sobre Boas Práticas na Produção de Suínos

Rhaila Cris Nogueira de Araújo¹, Larysse Kumpel di Berardino², Yasmim Maria França de Moraes³, Luíz Fernando Cassula Paiva⁴, Márcia Aparecida Andreazzi⁵; José Maurício Gonçalves dos Santos⁶

¹Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar – Unicesumar. Campus Maringá-PR. Bolsista do Programa Institucional de Apoio à Inclusão Social - Pesquisa e Extensão Universitária - PIBIS/FA-ICETI/UniCesumar.

rhaila.araujo@alunos.unicesumar.edu.br; ²Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar – Unicesumar. Campus Maringá-PR. Bolsista PIBIS/FA-ICETI/UniCesumar. larysse_kumpel@hotmail.com; ³Acadêmica do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar – Unicesumar. Campus Maringá-PR. Bolsista PIBIS/FA-ICETI/UniCesumar. ymaria1605@outlook.com; ⁴Acadêmico do Curso de Medicina Veterinária, Universidade Cesumar – Unicesumar. Campus Maringá-PR. Bolsista PIBIS/FA-ICETI/UniCesumar. luiz.paiva@alunos.unicesumar.edu.br; ⁵Orientadora, docente do Curso de Medicina Veterinária e do Mestrado em Tecnologias Limpas, Universidade Cesumar – Unicesumar. Campus Maringá-PR. Pesquisadora ICETI.

marcia.andreazzi@unicesumar.edu.br. ⁶Docente no Curso de Medicina Veterinária, UniCesumar. jose.santos@unicesumar.edu.br.

RESUMO

Introdução: O Brasil é o 4º maior produtor e exportador mundial de carne suína. No país, a região sul se destaca sendo o estado de Santa Catarina responsável por 33,16% da produção do país, seguido do Paraná com 19,94% e o Rio Grande do Sul com 19,87%. O consumo brasileiro *per capita* da carne de suíno é, em torno de, 18,3 kg/habitante, sendo a 3º carne mais consumida. Porém existem alguns entraves no que se diz respeito ao consumo de carne suína em algumas parcelas da população. Em certos casos, a restrição de consumo é de cunho religioso, contudo, em outras situações, é por desconhecimento sobre o processo de criação dos animais, cuidados sanitários, bem-estar e qualidade da carne, dentre outros, que por vezes, são associados aos quadros de hipercolesterolemia em humanos ou de cisticercose.

Objetivo: O objetivo desse projeto de pesquisa e extensão é divulgar, em diferentes espaços da comunidade, conteúdo sobre bem-estar animal, boas práticas de produção na suinocultura e qualidade da carne suína. **Metodologia:** Este estudo está sendo desenvolvido, no ano de 2024, por um grupo interdisciplinar, formado por docentes e discentes do curso de graduação em Medicina Veterinária e do curso de Mestrado em Tecnologias Limpas da Unicesumar, Maringá-PR. Inicialmente foi realizado um levantamento na literatura científica sobre o tema, sendo a principal referência os dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). Na sequência, foi elaborada uma apresentação em formato de slides (*PowerPoint*), e preparado e impresso um banner com o conteúdo de forma resumida. Também serão elaborados materiais como folders, cartilhas educativas e vídeo, criados pela equipe do projeto, como ferramenta de disseminação do assunto para a população. No caso de ações em escolas, é solicitado aos responsáveis que proporcionem atividades complementares, a fim de dar continuidade às discussões sobre o tema. Os lugares de atuação do projeto são definidos pelo grupo de pesquisadores, os quais contactam as pessoas responsáveis pelos locais e, de comum acordo, são agendadas as datas e as metodologias das ações. **Resultados parciais:** Até o presente, a ação foi implantada em uma escola que realiza programas sociais com crianças e



adolescentes em situação de vulnerabilidade, de ambos os sexos, o qual possibilitou a participação de 30 pessoas da faixa etária infanto-juvenil. A explanação durou cerca de 15 a 20 minutos e resultou em grande envolvimento e interesse dos jovens sobre o assunto. Os principais pontos abordados foram sobre a crença de que a carne suína apresenta problemas sanitários em função de que, no passado, os suínos eram criados soltos em lugares insalubres. No entanto, nas atuais criações, os animais são mantidos em sistemas confinados, ou à solta em ambiente controlado, recebendo dieta balanceada e com rigoroso controle sanitário. Em relação ao bem-estar, a IN 113 do MAPA estabelece normas relacionadas as cadeias produtivas, fortalecendo o monitoramento das boas práticas na produção, como o estabelecimento da inspeção diária dos animais e implantando uma sistemática que permite a identificação de doenças precocemente. Também foi explicado aos jovens o que são as 5 liberdades dos animais: livres de estresse, causado por medo, fome, sede, frio e calor. Enfim, foi esclarecido que os suínos possuem alimentação balanceada; acesso a água limpa e fresca; instalações seguras e com espaço suficiente para sua livre movimentação; ar limpo e ventilado, tendo uma boa qualidade e adequado controle da umidade e temperatura; manejo calmo e tranquilo, e conforto para as matrizes e leitões. A soma desses cuidados e manejos refletem na produção de uma carne em quantidade, qualidade e saudável para o consumo humano. **Considerações Finais:** Existem diversos mitos a respeito da produção e qualidade da carne de suínos, sendo assim esclarecer e desmitificar esses conceitos para a população, sobretudo de crianças e jovens, é fundamental e esse projeto tem demonstrado alcançar os resultados esperados com essa ação.

Palavras-chave: bem-estar animal; carne suína; cinco liberdades; projeto de extensão; suinocultura.