



PESQUISA
UNIFIMES

UNIFIMES
Centro Universitário de Mineiros

VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



DOENÇAS PARASITÁRIAS VEICULADAS À INGESTÃO CARNE BOVINA E SEUS ASPECTOS DE TRANSMISSÃO E PREVENÇÃO

Luiz Gustavo Almeida de Oliveira¹

Luiz Afonso Caetano de Sousa¹

Guilherme Junior Ribeiro Carvalho¹

Gustavo Cabral Resende¹

Rayner Martins Garcia¹

Eric Mateus Nascimento de Paula²

Atualmente, o Brasil se encontra entre os maiores produtores e exportadores de carne bovina em âmbito mundial. Foram comercializadas, no mercado externo, mais de 2 milhões de toneladas dessa proteína animal, no ano de 2022. Em virtude da alta comercialização, surge uma preocupação e um cuidado redobrado em relação as doenças que podem ser veiculadas ao consumidor a partir da carne bovina não inspecionada. Dentre essas zoonoses, destacam-se aquelas de origem parasitária, como cisticercose, toxoplasmose e fasciolíase. Sendo assim, o presente trabalho objetivou abordar as principais doenças parasitárias vinculadas a carne bovina, suas formas de contágio ao ser humano e as medidas profiláticas. Para redigir este trabalho, foi desenvolvida uma pesquisa bibliográfica, em que foram utilizadas as plataformas de dados acadêmicas Google Acadêmico e Scielo, selecionando artigos científicos que compreendem um intervalo temporal de 2016 a 2022, a partir dos descritores: carne bovina, cisticercose, toxoplasmose, fasciolíase, transmissão e zoonoses. As três principais doenças, já mencionadas, trazem como fator predisponente de contágio o consumo de carnes malcozidas ou cruas, contaminada com espécimes dos parasitos, oriundas de matadouros clandestinos, que não passam por uma inspeção sanitária realizada por um serviço autorizado, sendo eles Serviço de Inspeção Municipal (SIM, Estadual (SIE) ou Federal (SIF). A cisticercose é causada pela larva da *Taenia solium*, um parasita que pode ser encontrado na carne suína e bovina contaminada. A ingestão de carne contaminada com os ovos do parasita pode levar à infecção. Essa enfermidade pode causar sintomas como dor abdominal, náuseas, vômitos e

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES. E-mail: aluizgustavo591@gmail.com

² Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Mineiros – UNIFIMES.





PESQUISA
UNIFIMES

UNIFIMES
Centro Universitário de Minas

VII Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar V Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar IV Feira de Empreendedorismo da UNIFIMES

2023

08 A 10 DE MAIO

A Pesquisa e o Desenvolvimento Regional Aliados ao Empreendedorismo



convulsões. Já a toxoplasmose é causada pelo protozoário *Toxoplasma gondii*, que pode ser encontrado, além da carne bovina, em água e solo contaminados. A infecção pode causar sintomas como febre, dor de cabeça e fadiga, mas muitas vezes não apresenta sintomas em pessoas saudáveis. No entanto, a toxoplasmose pode ser perigosa para mulheres grávidas, pois pode causar danos ao feto. A fasciolíase é causada pelo parasita *Fasciola hepatica*, que pode ser encontrado em carne bovina e em água contaminada por fezes de animais infectados. Ela pode causar sintomas como dor abdominal, náuseas, vômitos e diarreia. Para prevenir a transmissão dessas doenças parasitárias pela carne bovina, é importante garantir que a carne seja de origem confiável e seja preparada corretamente antes do consumo. A carne deve ser bem cozida, a uma temperatura mínima de 70°C, para matar os parasitas. Além disso, é importante seguir as boas práticas de higiene durante o manuseio e preparo da carne. Os órgãos de saúde também podem desenvolver campanhas de conscientização sobre a importância do consumo de carne bovina bem cozida e sobre os riscos da ingestão de carne crua ou malcozidas. Diante do exposto conclui-se que todo alimento de origem animal deve ser adquirido de estabelecimentos que tenham a certificação para garantir sua qualidade e que seja livre de doenças como as citadas, tendo em vista que o preparo do alimento também influencia para que ele seja livre de qualquer risco para o ser humano, eliminando assim qualquer risco a saúde e garantindo um alimento adequado ao consumo.

Palavras-chave: Abate Clandestino. Parasitoses. Produtos Cárneos. Risco sanitário. Zoonoses.

