

DESMISTIFICANDO A CARNE SUÍNA

Valéria Marinho Leite Falcão¹; Aline Maria Hermínio da Mata²; Renata Júlia Cordeiro de Araújo³; Julliana Bonfim Cibella de Oliveira⁴; Leonardo Augusto Fonseca Pascoal⁵.

*Universidade Federal da Paraíba; valeriafalcao001@gmail.com¹ ;
Universidade Federal da Paraíba; alinebans_m@hotmail.com² ;
Universidade federal da Paraíba; renatajulia1998@gmail.com³
Universidade Federal da paraíba; jullianabonfim@gmail.com⁴
Universidade Federal da Paraíba; leonardo@cchsa.ufpb.br.⁵*

RESUMO: Buscar a compreensão e o porquê de se consumir carne suína é uma tarefa árdua e de grande importância, pois existe um preconceito sobre a carne suína é considerado de um nível extremamente elevado. Objetivou-se dinamizar a desmistificação da carne suína a fim de verificar quais os mitos mais frequentes sobre a carne, uma parceria da Universidade Federal da Paraíba Campus III com a escola municipal do fundamental I Xavier Júnior, ambas localizadas na cidade de Bananeiras –PB. A aula foi realizada na com duas turmas, ambas do fundamental I. O tema apresentado na aula foi: desmistificando a carne suína. A aula foi dividida em dois momentos pedagógicos: a aula teórica e a aula dinâmica. A realização da aula teórica serviu para introduzir o assunto abordado para que os alunos tivessem a compreensão do que a aula se tratava, havendo sempre um diálogo entre professor e aluno. A parte dinâmica foi lúdica, um jogo chamado “caminho do saber” feito de material colorido e ilustrativo relativo ao tema. Com esses momentos foi possível observar com clareza a desmistificação da carne suína, através do diálogo com os alunos após a aula. Pode-se afirmar que esse é um tema diferenciado, novo e de extrema importância para as crianças, para que a partir dele se construa uma nova cultura em relação a esse alimento, com material didático de caráter lúdico foi esclarecido e retirada todas as dúvidas em relação aos mitos e verdades da carne suína.

Palavras – chave: Ensino fundamental, Carne suína, Crianças.

Introdução

Há mais de uma década, o Brasil ocupa a quarta posição no ranking mundial de produção de carne suína, sendo China, União Europeia e Estados Unidos os maiores produtores, com produção aproximada de 54, 23 e 11 milhões de toneladas, respectivamente, no ano de 2013. A produção brasileira de carne suína, neste mesmo ano, de acordo com dados da Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (ABIPECS), foi de aproximadamente 3,4 milhões de toneladas. Quanto aos principais exportadores, em 2013, têm-se Estados Unidos (2,3 milhões de toneladas), União Europeia (2,2 milhões de toneladas), Canadá (1,2 milhões de toneladas) e Brasil (600 mil toneladas) (USDA, 2013). Do total produzido no Brasil, em 2013, 16,6% foram exportados, sendo que Ucrânia, Rússia e Hong Kong foram os principais importadores, consumindo juntos 67,3% do total de carne suína exportada pelo Brasil. Entre os Estados brasileiros produtores de suínos, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná foram aqueles que mais se destacaram (ABIPECS, 2013).

No Nordeste brasileiro, os resultados do trabalho desenvolvido na região de Campina Grande (PB) por Bezerra et al. (2007) observaram que a carne bovina era a proteína mais consumida, seguida pelas carnes de frango, suína e de peixe. Os motivos apontados pelos entrevistados sobre a escolha do tipo de carne a ser consumida foi o preço (39,5%), seguido pelo sabor (28,5%), aparência (22,75%) e valor nutritivo (9,25%). Dos consumidores paraibanos entrevistados, 78,25% declararam que consumiam carne suína in natura e 21,75% não. Entre os principais motivos para a rejeição ao consumo da carne suína estavam uma tendência vegetariana (40,23%), uma carne muito gordurosa (21,68%) e uma carne “carregada” (12%). Os autores não explicaram o que significou para os entrevistados “carne carregada”. Grande parte dos entrevistados (94,25%) manifestou atração por novos cortes comerciais de carne suína, por exemplo, a picanha e o filé mignon. No momento da compra, a maioria (78,50%) se preocupa com a cor, textura, cheiro e apresentação da carne. Os pesquisadores observaram que 51,75% dos consumidores entrevistados não concordaram que a carne suína possui baixo teor de colesterol, quando comparada com a de frango e a bovina. Para 47,25% dos consumidores, os suínos são criados em péssimas condições de higiene, 28% afirmam que eles são criados em razoáveis condições de higiene e 24,25% não sabem como e em quais são as condições de criação dos suínos.

Diversos fatores intrínsecos ou extrínsecos, sistêmicos ou locais podem estar envolvidos na evolução do tecido cicatricial, resultando em atraso nos processos, úlceras crônicas, cicatrizes insuficientes, entre outros desfechos desfavoráveis (WILD, 2010). A cultura popular reconhece que alguns alimentos podem interferir diretamente nos processos cicatriciais, conhecidos como remosos, termo amplamente difundido no vocabulário dos povos amazônicos (SILVA, 2007), representando uma das proibições relativas presentes na Amazônia e América do Sul que visa classificar o grau de segurança da ingestão de animais selvagens e domésticos em determinadas situações (MORAN, 1974).

Não há consenso sobre quais alimentos são considerados remosos. Existe correlação com a carne de animais carnívoros no topo da cadeia alimentar, visto que acumulariam grande quantidade de toxinas e poluentes; ou com a carne de animais herbívoros, que apresenta grande quantidade de tecido gorduroso com idêntica suscetibilidade de acúmulo de toxinas (RAI, 2012).

Com vista nesses fatores houve a motivação de levar este assunto até a sala de aula para que houvesse um diálogo com alunos de ensino fundamental, para que ouvíssemos os relatos dos alunos sobre este tema e assim poder tirar dúvidas e esclarecer as mesmas.

Diante disto, objetivou-se dinamizar a desmistificação da carne suína, através de aulas teóricas e dinâmicas, a fim de verificar a facilidade de compreensão do conteúdo trabalhado, em parceria com a escola municipal da cidade de Bananeiras –PB, utilizando material de cunho pedagógico.

Metodologia

O Campus III da Universidade Federal da Paraíba, Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias (CCHSA), com o convênio aprovado com a Escola Municipal do Ensino Fundamental I Xavier Júnior, ambas instituições localizadas na cidade de Bananeiras–PB. As aulas foram realizadas com duas turmas, o 2º ano contando com a participação de 18 (dezoito) discentes e o 3º ano contando com a participação de 13 (treze) discentes, alunos com uma faixa etária média entre 7 e 8 anos.

A aula foi dividida em dois momentos pedagógicos: a aula teórica e a aula dinâmica. A realização da aula teórica serviu para introduzir o assunto abordado para que os alunos tivessem a compreensão do que a aula se tratava, havendo sempre um diálogo entre professor e aluno, para que os discentes ficassem por dentro do assunto, para que dessa forma pudessem participar de com uma visão mais clara e participativa da parte dinâmica da aula.

Sabemos que em relação ao consumo de carne suína na vida da maioria das pessoas comparado com as outras carnes é relativamente baixo, tudo isso pelo pensamento errôneo que elas têm em relação a carne, devido ao mito que foi criado desde antigamente de que a carne faz mal à saúde, é gordurosa, o animal é sujo, come todo o resto de comida e de outros animais e que é “carregada” e que percorre até os dias de hoje. A falta de informação leva as pessoas a não quererem consumir a carne suína e não deixam que seus filhos consumam, sem saber que estão perdendo de nutrir-se de uma carne altamente rica em proteína e baixa porcentagem de colesterol. A pesquisa tem como um dos principais objetivos esclarecer todos os mitos e as verdades em relação a carne suína aos alunos da escola, para que fora da sala de aula elas possam passar as informações para os seus amigos e familiares, sem esquecer da aula dinâmica, que é o momento mais importante da aula, pois incentiva as crianças a quererem participar por ser uma brincadeira ilustrativa e ao mesmo tempo informativa, ajudando as crianças a compreenderem melhor as informações importantes sobre o assunto (Figura 1).

O segundo momento da aula, a parte dinâmica, envolveu material didático e lúdico onde chamou a atenção das crianças pelo fato de ser um material colorido, ilustrativo e com

perguntas relacionadas ao tema, a brincadeira foi denominada de “trilha do saber” onde as crianças jogavam um dado e caminhavam pelo material exposto ao chão que continham perguntas, respondendo às mesmas na medida que fosse avançando a trilha, ao final da brincadeira os alunos ganharam um brinde.

Segundo Rosamilha (1979); criança é, antes de tudo, um ser feito para brincar. O jogo, eis aí um artifício que a natureza encontrou para levar a criança a empregar uma atividade útil ao seu desenvolvimento físico e mental. Usemos um pouco mais esse artifício, coloquemos o ensino mais ao nível da criança, fazendo de seus instintos naturais, aliados e não inimigos. Ao finalizar das aulas foram registradas fotos com a professora, a turma e a professora do projeto (Figuras 02 e 03).

A aula prática foi desenvolvida da seguinte forma: o principal material utilizado foram folhas de emborrachado (E.V.A), em cada folha era contida de informações importantes sobre a carne suína, as verdades e os mitos, e ao mesmo tempo com figuras lúdicas e ilustrativas de suíno. O aluno tinha que jogar um dado (também do mesmo material) cujo o número que caísse ele teria que avançar a casa gradativamente respondendo às perguntas e cessando suas dúvidas que fossem surgindo no decorrer da aula. A turma era dividida em duas equipes, e cada jogada do dado alternava o participante de cada equipe, para que pudesse dar a vez a todos os discentes (Figuras 04 e 05).

Figura 01: Crianças participando da aula dinâmica.



Fonte: Própria (2018)

Na aula teórica foi introduzido todo o conteúdo que iria ser abordado, a importância da carne suína, a história do porquê existir o mito da carne suína, a alimentação dada ao animal, sempre ouvindo o que os alunos tinham a dizer a respeito, se os mesmos consumiam a carne em suas residências, se os pais deixavam consumir, era importante dar o primeiro passo da aula de desmistificação da carne com a parte introdutória, pois não adianta partir para a aula dinâmica (prática) se não houvesse uma quebra no tabu sobre o assunto abordado, sempre

havendo contextualização, com o objetivo de perceber a interação e a participação do aluno com a temática e sem esquecer de incluir a informação para os pais através de panfleto informativo sobre a importância do consumo da carne suína, tabela nutricional, e receita relacionada a carne para os pais e os alunos. (Figura 06)

Figura 02: Turma do 2º ano.



Fonte: Própria (2018)

Figura 03: Turma do 3º ano.



Fonte: Própria (2018)

Resultados e Discussão

Com a aula prática ficou claro a importância de se trabalhar dando aula dinâmica de forma lúdica, clara e objetiva, é uma forma simples e notória o avanço de conhecimento dos alunos após os procedimentos pedagógicos, os alunos apresentaram um domínio maior do conteúdo abordado após o momento prático dinâmico. A noção de contextualização tem sido amplamente utilizada no âmbito educacional como uma forma de superar concepções tradicionais de ensino pautadas especialmente na memorização de conteúdos conceituais (FERNANDES; MARQUES. 2015).

Figura 04: Momento lúdico.



Fonte: Própria (2018)

Figura 05: Momento lúdico.



Fonte: Própria (2018)

No momento das perguntas sobre o tema foi perguntado aos alunos quais eram as carnes que eles mais consumiam no seu dia-a-dia, seja em casa, na rua ou em outros locais, e o resultado foi o esperado, a maioria das crianças consumiam diariamente a carne de frango, em seguida carne bovina e por último a carne suína. Foi buscado contextualizar todo o assunto abordado com o cotidiano do discente, fazendo de tudo para cessar as dúvidas dos mesmos e não haver possíveis dúvidas levadas para casa. Foi possível observar a empolgação e interação dos discentes para compreender este tema importante para entender toda a importância do consumo da carne suína na vida cotidiana, dando deles como dos seus familiares.

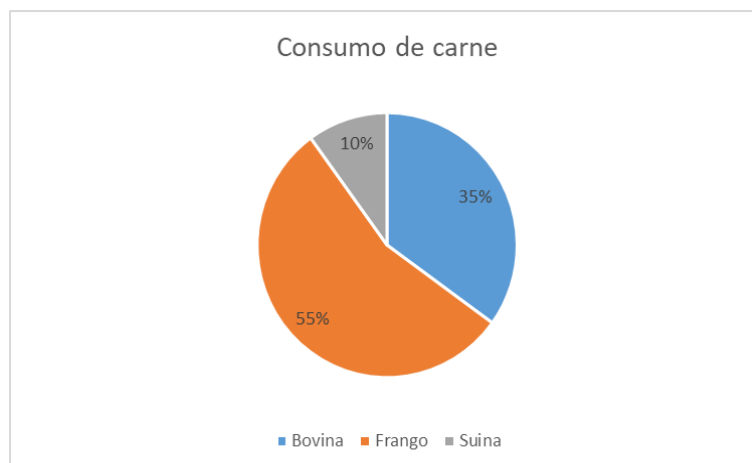
Figura 6: Aula teórica



Fonte: Própria (2018)

Como mostra no gráfico, o consumo da carne suína pelos alunos foi a carne menos consumida, com 10%, perdendo para a carne bovina que obteve 35% e a carne de frango que foi a mais consumida com 55%.

Gráfico 01: Os principais tipos de carne mais consumidas pelos alunos.



Fonte: Própria (2018).

Figura 08: Momento de contextualização da aula teórica.



Fonte: Própria (2018)

A problematização inicial consiste em apresentar situações reais que os alunos presenciam e que, ao mesmo tempo, estão envolvidas com os temas a serem discutidos. Tais situações exigem a introdução de conhecimentos teóricos para sua interpretação. O conhecimento explicitado pelo aluno na tentativa de compreender essas situações iniciais é então problematizado a partir de questionamentos, primeiramente em grupos pequenos e, posteriormente, com toda a sala. (Junior; Ferreira; Hartwig, 2008)

Conclusão

Foi possível observar com percepção o avanço da aprendizagem adquirida relacionado com o tema trabalhado. Pode-se afirmar que o momento da aula dinâmica com as perguntas do tema abordado é uma didática para ajudar os alunos a ignorar os mitos da carne suína, e passar a conhecer o verdadeiro histórico atual. Podemos identificar que a interação do aluno do ensino fundamental com um conteúdo novo que nunca foi visto em sala de aula é de extrema importância para a sua saúde em relação a alimentação e ao mesmo tempo para a sua vida fora da sala de aula.

Referências

Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. ABIPECS. Estatísticas. 2013. Disponível em: <<http://www.abipecs.org.br/pt/estatisticas.html>> . Acesso em: 02 de Setembro de 2018.

BEZERRA, J. M. M.; CAVALCANTE NETO, A.; DA SILVA, L. D. P. G.; LUI, J. F.; RODRIGUES, A. E.; MARTINS, T. D. D. **Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína na microrregião de Campina Grande, estado da Paraíba.** Ciência Animal Brasileira, v. 8, p. 485-493, 2007.

FERNANDES, Carolina dos Santos; Marques, Carlos Alberto. **Noções de Contextualização nas Questões Relacionadas ao Conhecimento Químico no Exame Nacional do Ensino Médio** vol. 37. P.294. 2015 http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc37_4/09-EQF-01-13.pdf

JUNIOR, Wilmo E. Francisco; Ferreira, Luiz Henrique; Hartwing, Dácio Rodney. **Experimentação Problematizadora: Fundamentos Teóricos e Práticos para a Aplicação em Salas de Aula de Ciências.** Vol. P.35. 2008 <http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc30/07-PEQ-4708.pdf>.

Moran EF. **“The Adaptative System of the Amazonian Caboclos”**. In WAGLEY C. Man in the Amazon. Gainesville: University of Florida Press. 1974.

Rai MK, Cordell GA, Martinez JL, Marinoff M, Rastrelli L. **Medicinal plants: biodiversity and drugs.** CRC Press. 2012.

ROSAMILHA, Nelson. **Psicologia do jogo e aprendizagem infantil.** São Paulo: Pioneira, 1979.

Silva, AL. **Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil).** Rev. Antropol. 2007; 50(1):125-79.

Wild T, Rahbarnia A, Kellner M, Sobotka L, Eberlein T. **Basics in nutrition and wound healing.** Nutrition, 2010;2:862–6.