

O MÉDICO VETERINÁRIO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Gabriel Gonçalves Elias^{1*}, Marcelo A. de Abreu Magalhães^{2*}, Flávia Ferreira Araújo³

¹Estudante no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário Salgado de Oliveira - UNIVERSO – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: gabrielgeliass@gmail.com

²Estudante no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário Salgado de Oliveira - UNIVERSO – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: marceloabreumagalhaes@gmail.com

³Docente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

Segundo DUTRA (2006) a medicina veterinária uma profissão de largo espectro de atuação, são muitos os desafios que enfrentar no seu dia-a-dia e dentre eles, o aumento qualificado da produção de alimento é um dos mais nobres.

O médico veterinário tem a responsabilidade de aumentar a produtividade dos rebanhos e conseqüentemente a geração de alimento, disponibilizando proteína animal em escalas condizentes com a necessidade mundial (DUTRA, 2006).

Para oferecermos alimentos em quantidade e qualidade, faz-se necessário um acompanhamento deste produto desde o início de sua cadeia produtiva (nascimento do animal) até a industrialização, envolvendo a transformação da matéria-prima em alimento, seu armazenamento, transporte, comércio, e consumo (GOMIDE et al., 2006).

GOMIDE et al. (2006) falam também que o técnico encarregado dessa inspeção é o médico veterinário, denominado inspetor sanitário e que tem a responsabilidade de decidir sobre o que é apropriado para consumo e condenar o que é impróprio, verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e pelo parecer final sobre os produtos inspecionados.

METODOLOGIA

Foi feito um levantamento empírico sobre o tema proposto, assim foi de grande importância realizar uma pesquisa bibliográfica em sites como: *Pubmed*, *SciELO* e livros veterinários. Com o intuito de encontrar embasamento técnico que descreviam a importância do médico veterinário na produção de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

É impossível determinar exatamente quando, na história da humanidade, o homem tomou conhecimento da existência de microrganismos e da sua importância para os alimentos (FRANCO & LANDGRAF, 1996).

L. Pasteur foi o primeiro cientista a envolver o papel dos microrganismos nos alimentos. Ele em 1837 demonstrou que o azedamento do leite era provocado por microrganismos (FRANCO & LANDGRAF, 1996).

Com o aparecimento de alimentos preparados, começaram a acontecer os problemas relacionados com doenças transmitidas pelos alimentos devido à conservação imprópria (HOBBBS & ROBERTS, 1998).

Segundo MIRANDA (2002), os alimentos podem ser contaminados por bactérias patogênicas para o homem, formando um perigo para a saúde pública. TOLEDO et al. (2002) citam que os alimentos de origem animal foram responsáveis por um dos surtos que ocorreram no Rio de Janeiro.

Estima-se que 100 milhões de indivíduos, em todo canto do mundo, contraem doenças decorrentes de alimentos contaminados (BARBOSA, 2007).

O controle higiênico, sanitário e tecnológico, estabelecer em fator principal para evolução técnica e social da indústria alimentar, chegando a ser considerada por MIRANDA (2000), como assunto de segurança nacional pela significância dos alimentos no mundo atual.

BARBOSA (2007) menciona que em 2015 haverá a necessidade de se dobrar a quantidade de carne produzida. Esse crescimento de produção tem o intuito de suprir as necessidades da população mundial, que está acima de 6,3 bilhões de pessoas, que continua a crescer com a taxa superior a 1,5% ao ano.

Com este aumento da demanda de alimentos de origem animal, torna-se necessário que as importações de alimentos satisfaçam a normas sobre segurança alimentar estabelecida pelos organismos internacionais, visando a prevenção de injúrias à saúde e o impedimento de possível ingresso de agentes que possam servir de fonte de infecção ao rebanho local (DUTRA, 2006).

Além disso, o mercado mundial é diariamente inundado com novas formulações e novos produtos e cabe ao médico veterinário propor e exercer o controle e a vigilância das boas práticas de fabricação dos produtos (DUTRA, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O médico veterinário possui diversas áreas de atuação, o que o torna um profissional de extrema importância para a sociedade. É evidente que é impossível imaginar a trajetória para a obtenção de alimentos saudáveis, em processos que compreendem os animais, seus crescimentos, seus cuidados, suas transformações sem a presença obrigatória do médico veterinário.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BARBOSA, S. B. P. Zootecnia: A Ciência no Novo Século. Disponível em: <<https://www.ufrpe.br/artigos/artigo-28.html.2p>> Acesso em : 14 nov.2022..
2. DUTRA, M. G. B. As múltiplas faces e desafios de uma profissão chamada Medicina Veterinária. Revista do Conselho Federal de Medicina Veterinária. Brasília: Conselho Federal de Medicina Veterinária. n.37, p. 49 – 56, 2006.
3. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.
4. GOMIDE L. A. M.; RAMOS E. M., FONTES P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. ed. UFV, p. 19 – 20, 2006.
5. HOBBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo: Varela, 1998.
6. MIRANDA, Z. B. Ambiente Desenvolvimento e Saúde. Revista CFMV. n 21, p. 15 –19, 2000.
7. MIRANDA, Z. B. Inspeção de Produtos de Origem Animal. Revista CFMV. n 26, p. 21 –26, 2002.

8. TOLEDO, A. G.; VIANNA, M. S. R. Boletim de Divulgação Técnica e Científica da Superintendência de Controle de Zoonoses, Vigilância e Fiscalização Sanitária da cidade do Rio de Janeiro, n. 12, 2002.