NEUROCISTICERCOSE: A IMPORTÂNCIA DO PREPARO ADEQUADO DE CARNE SUÍNA.

Débora Eloisa dos Santos Moraes, Geovana Cristina Mota Ladislau, Maria Eduarda Ribeiro de Oliveira Gopfert Elias, Daniela Silva Santos, Alessandra Alves Abou Hamia.

Colégio Técnico "Antônio Teixeira Fernandes", Rua Paraibuna, 78. Jardim São Dimas-12245-020 - São José dos Campos-SP, Brasil, deboramoraes2707@gmail.com, geovanacristina485@gmail.com, megopfert@gmail.com, danielass@univap.br, alessandra.alves@univap.br.

Resumo

A neurocisticercose é uma das doenças mais graves provocadas por parasitas que atingem o sistema nervoso humano, sendo importante a conscientização da população em relação as formas de contrair a doença e sua prevenção. Logo, o preparo adequado da carne suína no dia a dia não é de conhecimento de todos os cidadãos, se tornando um agravante da doença. Por meio das pesquisas teóricas de artigos científicos, foram elaboradas 5 perguntas no *Google Forms*, com o intuito de transmitir conhecimento aos voluntários, além de adquirir dados sobre a verminose no município de São José dos Campos-SP, por meio de hábitos como consumir carne ao ponto e higienizar os alimentos, é possível a erradicação da doença na cidade. A falta de saneamento básico por mais que seja um índice baixo, é preocupante, além do consumo de carne de porco não legalizada que são as maiores problemáticas em relação a neurocisticercose. O conhecimento da população é primordial para o extermínio da doença.

Palavras-chave: Neurocisticercose. Contaminação. Alimentação. Suínos. Verminoses.

Curso: Técnico em Análises Clínicas.

Introdução

O complexo Teníase-Cisticercose é uma zoonose, doença que pode ser transmitida entre animais e pessoas, dividida em duas doenças causadas pelo mesmo parasita, na fase larval ou adulta; O diagnóstico da cisticercose é feito por diferentes métodos, por consequência da oscilação de locais que o cisticerco se encontra em cada pessoa, as técnicas podem ser: exame de imagem como tomografia computadorizada, ressonância magnética e ultrassonografia; exame do líquido cefalorraquidiano (LCR) e biopsia, já o tratamento depende da gravidade e local dos cisticercos, geralmente, Albendazol e Praziquantel que são antiparasitários usados em casos não relacionados ao cérebro, além destes, os corticosteroides ajudam a diminuir inflamações cerebrais, enquanto cisticercos grandes, a cirurgia pode ser necessária, “fatores que devem ser considerados para escolha do tratamento são a resposta imunológica do hospedeiro, localização e número de cistos. Em alguns casos dependendo da localização, a cirurgia também é indicada (SOARES, 2015, pg.139).

A tênia também conhecida como "solitária" é transmitida, geralmente, através da ingestão de larvas na carne de porco ou bovina *Taenia saginata*, os vermes após estágio larval migram para o intestino delgado, “Na forma larvária (*Cysticercus cellulosae* da *Taenia solium* e *Cysticercus bovis* da *Taenia saginata*) causam a teníase” (TOLEDO et al., 2018, p.30). Já a cisticercose é uma infecção pela ingestão de ovos da *Taenia solium* localizada na carne de porco, água ou alimentos contaminados; os ovos do verme se desenvolvem e migram para o cérebro e músculos do infectado, inclusive, as duas possuem proglotes em maturação, por serem hermafroditas, cada segmento produz ovos que são liberados nas fezes do hospedeiro, “As primeiras proglotes são eliminadas dentro de 60 a 70 dias” (ABDALLA *et al.,* 2016, pg.40).

É de extrema importância que antes do consumo de qualquer tipo de produto, o consumidor saiba as procedências devida à quantidade de riscos à saúde, em especial alimentos como a carne suína, que quando não bem-produzidas ou armazenadas, podem causar danos irreparáveis na saúde dos consumidores, além de que no Brasil, as condições dos comércios são instáveis e duvidosas, sendo agravantes de contaminações e intoxicações por ingestão de alimentos na população , “As condições de comercialização da carne suína na maioria dos estabelecimentos eram bastante precárias. Não foi observado a presença de equipamentos para a refrigeração das carnes” (ALBINO, 2018, p7).

Os cuidados domésticos são essenciais quando se trata da carne de porco, devida a facilidade de contaminação por verminoses onde essas precauções devem ser iniciadas no momento do cozimento da carne, nesse instante ela deve atingir a temperatura adequada para a exterminação desses parasitas, assim devida a falta de conhecimento dos consumidores, esses cuidados são deixados em segundo plano quando se trata de eventos conhecidos e praticados frequentemente pelos brasileiros, “Para evitar a transmissão dessa verminose, é importante cozinhar a carne até 75°C no seu centro geométrico.” (PHILIPPI, 2014, *apud* MOREIRA,2016, p.116)

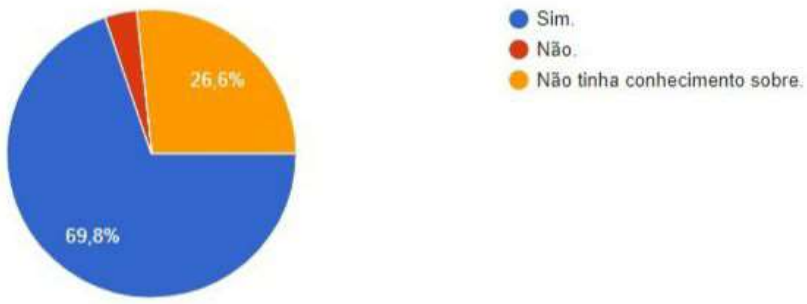
Metodologia

Para a elaboração do artigo, foram feitas pesquisas utilizando o google, google acadêmico, sites de universidades como a da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e sites de artigos científicos como Scielo Brasil, utilizando palavras-chave Neurocisticercose. Contaminação. Alimentação. Suínos. Verminoses. Foram realizadas pesquisas abrangendo os tópicos de mais importância relacionados ao tema, no qual tiveram diversos arquivos descartados pelas datas anteriores há dez anos. O desenvolvimento de um f*orms* através do *Google Forms* não tem apenas o objetivo de levantar dados para as pesquisas, mas também para levar conhecimento a população relacionados a profilaxia e sintomas da doença, por meio de quatro perguntas objetivas e ricas de informações. Esse forms tem como propósito lembrar a população dos riscos relacionados a doença, cuja respostas são coletadas de forma anônima com participantes não identificados, conforme a Resolução 510/2016, que diz: “pesquisa de opinião pública com participantes não identificados não necessitam de apreciação ética pelo CEP (Comitê de Ética em Pesquisa), e com uma amostra de 144 participantes anônimos e ressaltar que não é divulgada com frequência por se tratar de uma doença negligenciada no país. O forms foi divulgado nas redes sociais como Instagram, Facebook e grupos de Whatsapp, além disso, o propósito do questionário é coletar dados dos participantes quanto a sua saúde e a de suas famílias quando consumirem carnes que não são legalizadas.

Resultados

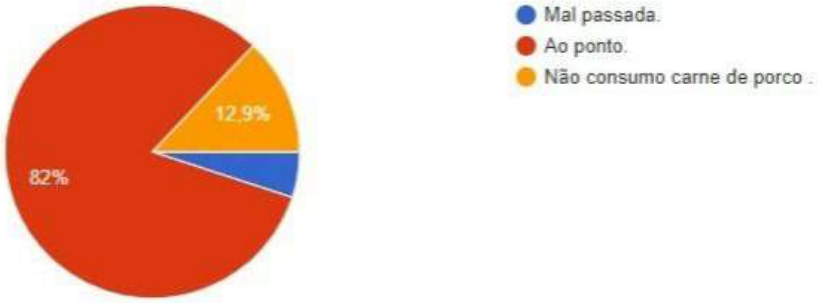
O questionário elaborado pelo *Google Forms* teve quatro perguntas objetivas, onde ressalta a carne suína como uma doença negligenciada no país.

Gráfico 1 - O preparo adequado de carne suína é de grande importância para que seja evitada essa verminose, no dia a dia é essencial que o cozimento da carne chegue a 75°C. Você segue isso ao preparar a carne para consumo?



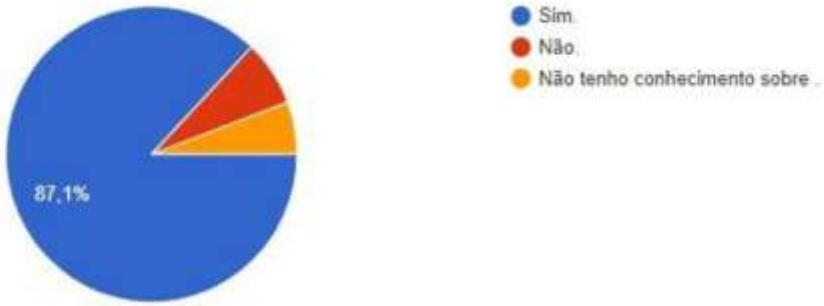
Fonte: As autoras, 2024.

Gráfico 2 - Em um churrasco, ao consumir carne de porco, você consome carne malpassada ou no ponto correto?



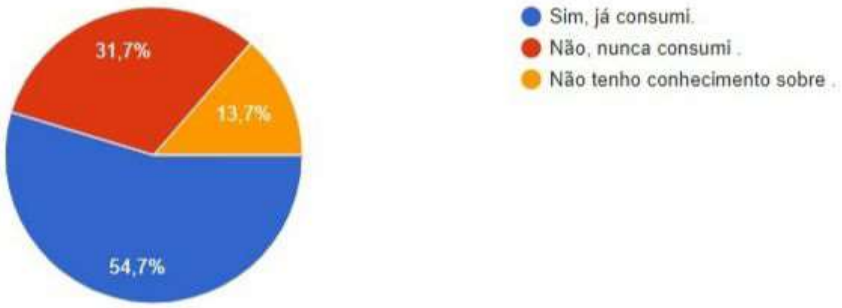
Fonte: As autoras, 2024.

Gráfico 3 - A sua região tem cuidado adequado quanto ao saneamento básico?



Fonte: As autoras, 2024.

Gráfico 4 - Você já consumiu a carne suína produzida por criação informal de porcos, que nada mais é do que a criação de suínos de forma não legalizada?



Fonte: As autoras, 2024.

Discussão

Segundo Philippi (2014) *apud* Moreira (2016, p116) e o resultado do gráfico 1 diz que 69,8% das pessoas atingem a temperatura ideal para cozimento da carne de porco, indica-se assim que a população está cada vez mais zelando pela sua saúde, o que na idade contemporânea é extremamente importante e um ponto essencial de ser discutido em sociedade, o formulário foi de grande vantagem aos cidadãos que se comprometeram a responder a pesquisa.

Como visto no gráfico 2 e na citação de Philippi (2014) *apud* Moreira (2016, p116), é importante que a população consuma a carne no ponto apenas se for de uma fonte confiável, pois assim doenças relacionadas a patógenos é reduzida, o que diminui infecções alimentares por garantir a segurança daquele alimento.

Segundo Albino, (2018, p7) além dos estabelecimentos estarem cada vez mais precários, o saneamento básico é fundamental, já os dados do gráfico 3 informa que 87,1% das pessoas têm saneamento básico adequado, enquanto 7,2% não tem saneamento adequado e 5,8% da população joseense não tem conhecimento sobre saneamento da região onde moram. Isto evidencia que apesar de grande parte da população ter o saneamento correto, mais de 10% não tem, o que precisa ser mudado pelo Estado, para que cada vez mais haja menos casos de infecção alimentar.

De acordo com o gráfico 4 da pesquisa 54,7% da população de São José dos Campos já consumiu carne de porco ilegalizada, ou seja, a carne suína de fontes não confiáveis pelos órgãos públicos de inspeção sanitária, dessa forma, em concordância com a problemática na cidade de São José dos Campos, a citação de Albino, (2018, p7), destaca a fundamental importância que antes do consumo de qualquer tipo de produto, sejam consideradas suas procedências devidas à quantidade de riscos à saúde, em especial alimentos como a carne suína, que quando não bem-produzidas ou armazenadas, podem causar danos irreparáveis na saúde dos consumidores.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos é importante ressaltar a importância do preparo adequado da carne suína no cotidiano da população, uma medida a qual irá resultar na diminuição dos riscos de contaminação pela doença cisticercose; a relevância do conhecimento em relação a origem do alimento pela qual irá ser consumido diariamente, é imprescindível, assim destaca-se o peso da doença neurocisticercose ser mais divulgada para o conhecimento da população que é carente de informação. Porém, embora a porcentagem de pessoas contaminadas pela doença tenha diminuído com o passar dos anos por conta da evolução e aperfeiçoamento dos abatedores, o consumo da carne de porco de criadores não legalizados ainda são frequentes e podem acabar se tornando no futuro um agravante da doença.

Referências

ABDALLA, D.R, *et al*. Prevalência do diagnóstico de neurocisticercose por meio de exames por imagem em Uberaba – MG. **Revista JCBS**. ISSN: 2446-9661. Faculdade de Talentos Humanos (FACTHUS), Uberaba – MG, v. 2, n.1, p. 39-44, 2016. Disponível em: <http://publicacoes.facthus.edu.br/index.php/saude/article/view/74>. Acesso em: 12/05/2024.

ALBINO, M.H. Diagnóstico das condições higiênicas dos estabelecimentos de comercialização de carne suína de oito municípios da microrregião do Breja Paraibano. **Universidade Federal da Paraíba** (UFP), Areia, 2018 - PB, p.07-11. Disponível em: < https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/12331/1/MHA19112018.pdf >. Acesso em: 08/mai/2024.

MOREIRA, L.N. Técnica Dietética. Estácio, **Primeira Edição SESES**, Rio de Janeiro, 2016 - RJ, p. 116. Disponível em: < https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/laboratorios/legislacaosanitaria/tecnica_dietetica.pdf >. Acesso em: 08/mai/2024.

SOARES *et al.* Cisticercose, uma doença negligenciada, mas não esquecida: uma revisão. **Revista Panorâmica On-line**. Barra do Garças – MT, vol. 19, p. 132 - 147, ago /dez. 2015. ISSN - 2238-921-0. Disponível em: https://periodicoscientificos.ufmt.br/revistapanoramica/index.php/revistapanoramica/article/view/631/254#:~:text=A%20cisticercose%20%C3%A9%20um%20problema,impacto%20na%20sa%C3%BAde%20p%C3%BAblica10%2C11 >. Acesso em: 05/05/2024.

TOLEDO et al. Complexo Teníase/ cisticercose: Uma revisão. **Instituto Federal do Triângulo Mineiro** (IFTM), Ituiutaba – MG, Higiene Alimentar – Vol. 32 nº 282/283, p.30-34, 2018. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/10/916509/282-283-jul-ago-2018-30-34.pdf >. Acesso em: 07/05/2024.VALLE, C.C.D. Relatório de estágio curricular obrigatório supervisionado em medicina veterinária na área de tecnologia de produtos de origem animal.