

COLETÂNEA

# AÇÕES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA MEDICINA VETERINÁRIA

Luana Rodrigues da Silva  
Larissa Jordão de Arruda Camara  
Natacha Deboni Cereser  
Fernanda de Rezende Pinto  
Helenice Gonzalez de Lima  
(Organizadores)



# Coletânea: Ações de Educação em Saúde da Medicina Veterinária

1ª edição



**UFPEL**



Luana Rodrigues da Silva  
Larissa Jordão de Arruda Camara  
Natacha Deboni Cereser  
Fernanda de Rezende Pinto  
Helenice Gonzalez de Lima

# **Coletânea: Ações de Educação em Saúde da Medicina Veterinária**

1ª edição

PELOTAS, RS  
2026

ISBN 978-65-02-32677-0

A185 Ações de educação em saúde da Medicina Veterinária / org. Luana Rodrigues da Silva... [et al.]. – Pelotas : UFPel, Faculdade de Veterinária, 2026.  
79 p. : il.

1. Saúde única. 2. Zoonoses. 3. Inspeção de produtos de origem animal. 4. Tecnologia de produtos de origem animal. I. Silva, Luana Rodrigues da, org.

CDD: 636.0890711



Coletânea: Ações de Educação em Saúde da  
Medicina Veterinária © 2026 por Luana Rodrigues  
da Silva, Larissa Jordão de Arruda Camara,  
Natacha Deboni Cereser, Fernanda de Rezende  
Pinto, Helenice Gonzalez de Lima, está licenciada  
sob CC BY-NC-SA 4.0





# Organizadores

## **Luana Rodrigues da Silva**

Graduanda de Medicina Veterinária e Bolsista do Projeto: Ações com foco em Medicina Veterinária no Sistema Único de Saúde da Universidade Federal de Pelotas.

## **Larissa Jordão de Arruda Camara**

Médica Veterinária pela Universidade Federal da Paraíba e Residente de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal de Pelotas.

## **Natasha Deboni Cereser**

Médica Veterinária, Doutora em Medicina Veterinária e Professora de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal de Pelotas.

## **Fernanda de Rezende Pinto**

Médica Veterinária, Doutora em Medicina Veterinária e Professora - Centro de Controle de Zoonoses da Universidade Federal de Pelotas.

## **Helenice Gonzalez de Lima**

Médica Veterinária, Doutora em Zootecnia, Professora de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal de Pelotas.



# Autores

## **Augusto Borsato**

Graduando de Medicina Veterinária e Bolsista do Núcleo de estudos em Saúde Única/One Health (NESU-OH) da Universidade Federal de Pelotas.

## **Beatriz de Queiroz Costa**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Brenda Costa Cerqueira**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Brenda Marques Moreira**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Gabriela Caroline Duarte**

Médica Veterinária Residente de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Pelotas.

## **Graziele Silveira da Costa**

Médica Veterinária Residente de Saúde Coletiva da Universidade Federal de Pelotas.

# Autores

## **Isabel Luiza Oliveira Teodoro**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Jaciara Xavier Carvalho**

Médica Veterinária.

## **Jéssica Tavares Lourenço**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Kelly Guedes**

Médica Veterinária.

## **Lara Costa Grumann Michel**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Larissa Jordão de Arruda Camara**

Médica Veterinária pela Universidade Federal da Paraíba e Residente de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal de Pelotas.

## **Luana Rodrigues da Silva**

Graduanda de Medicina Veterinária e Bolsista do Projeto Ações com foco em Medicina Veterinária no Sistema Único de Saúde da Universidade Federal de Pelotas.



# Autores

## **Luísa Pereira de Barros**

Graduanda de Medicina Veterinária e Bolsista do Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal (LIPOA) da Universidade Federal de Pelotas.

## **Nathaniele Pinho Fernandes**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Paola Garcia da Rosa**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Patrícia Fernandes Silva**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

## **Vítor Campos Assumpção de Amarante**

Médico Veterinário, Mestre e Doutorando em Saúde Única da Universidade Federal de Pelotas.

## **Xayane Ribeiro Rafagnin**

Graduanda de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

# Prefácio

Esta coletânea reúne materiais educativos sobre temas relacionados à Saúde Única, à saúde pública e à atuação da Medicina Veterinária no Sistema Único de Saúde (SUS). Os trabalhos foram desenvolvidos por graduandos de Medicina Veterinária, pós graduandos e residentes das áreas de Inspeção e Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Saúde Coletiva da Universidade Federal de Pelotas, durante o ano de 2025, sob supervisão de docentes das áreas de educação em saúde.

Os materiais foram desenvolvidos no âmbito dos projetos **Núcleo de Estudos em Saúde Única/One Health (NESU-OH)** e **Ações da Medicina Veterinária no Sistema Único de Saúde em Pelotas**, com o objetivo de aproximar a população de temas de saúde pública e evidenciar a importância da Medicina Veterinária no SUS.

Esta obra reúne materiais utilizados em ações educativas nas Unidades Básicas de Saúde, em eventos de extensão e nas redes sociais dos projetos (@*nesu.ufpel* e @*veterinariapreventiva.ufpel*).



# SUMÁRIO

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Postagens e Quizzes educativos para Redes Sociais e Atividades Extensionistas              | • 13 |
| “Fato ou Fake: Leite” - O caminho do leite desde a ordenha até chegar a casa do consumidor | • 14 |
| Derivados Lácteos                                                                          | • 19 |
| Dia Internacional do Leite                                                                 | • 26 |
| Gripe Aviária                                                                              | • 31 |
| <i>Salmonella</i> e a contaminação por alimentos                                           | • 36 |
| Quizz: <i>Salmonella</i>                                                                   | • 43 |
| Você sabe o que é Pulcirose?                                                               | • 52 |
| Você sabe os riscos de consumir Carne de Caça?                                             | • 59 |
| Mas frango tem hormônio?                                                                   | • 64 |
| Fato ou Fake Medicina Veterinária de desastres                                             | • 69 |

# SUMÁRIO

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Jogos Dinâmicos: utilizados na Sala de Espera em<br>Unidade Básica de Saúde e em Eventos Externos | • 76 |
| Possui Leite ou não?                                                                              | • 77 |
| Relacionar Derivados do Leite                                                                     | • 82 |
| Jogo do Arremesso (Gripe Aviária)                                                                 | • 84 |
| Caixa Misteriosa (Desastres ambientais)                                                           | • 87 |



# POSTAGENS

As postagens e quizzes educativos abordaram temas de saúde pública e foram desenvolvidos como uma estratégia de comunicação em saúde, com o objetivo de transmitir informações relevantes à sociedade, promovendo a conscientização e a adoção de práticas que minimizem danos à saúde pública de forma clara e acessível.

Essas ações foram aplicadas tanto nas redes sociais (@*nesu.ufpel* e @*veterinariapreventiva.ufpel*) quanto em atividades externas como as Ruas de Lazer e a Fenadoce, fortalecendo a transmissão de conhecimentos em Saúde Única e possibilitando alcançar públicos diversos, por meio do uso das plataformas digitais e eventos extensionistas.



## CAPÍTULO 1

# **“Fato ou Fake: Leite”**

*O caminho do leite desde a ordenha até  
chegar a casa do consumidor*

Larissa Jordão de Arruda Camara  
Luana Rodrigues da Silva  
Patrícia Fernandes Silva  
Brenda Marques Moreira

# “Fato ou Fake: Leite”

*O caminho do leite desde a ordenha até  
chegar a casa do consumidor*

O leite é um alimento amplamente consumido pela população e frequentemente alvo de informações incorretas que podem gerar dúvidas sobre sua qualidade, segurança e valor nutricional. A divulgação de informações baseadas em evidências científicas é fundamental para promover escolhas conscientes e valorizar a atuação da Medicina Veterinária na cadeia produtiva do leite.

## **OBJETIVO:**

Desmistificar informações falsas e esclarecer verdades sobre a produção, segurança e consumo do leite, com base em evidências científicas.



# “Fato ou Fake: Leite”

## POSTAGENS:

### **LEITE DESNATADO É LEITE INTEGRAL COM ÁGUA**



Leite desnatado é um leite com menor percentual de gordura. Não é adicionado água.

### **O LEITE DE CAIXINHA NÃO TEM CONSERVANTE**

O leite de caixinha (UHT ou longa vida) não contém conservantes químicos. O que garante sua durabilidade é o processo de ultrapasteurização (UHT) e a embalagem especial.

De acordo com o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e a ANVISA, não é permitido adicionar conservantes ao leite UHT.





# “Fato ou Fake: Leite”

**É NECESSÁRIO FERVER O LEITE DE CAIXINHA E DE SAQUINHO SEMPRE ANTES DE CONSUMIR**

Não precisa ferver. Ele já passou por um processo térmico, que elimina praticamente todos os micro-organismos. Somente o leite cru é necessário ferver, pois, não passou por nenhum tratamento térmico.



**AS CORES EM BAIXO DO LEITE DE CAIXINHA SIGNIFICA QUE O LEITE FOI REPROCESSADO E TEM BAIXA QUALIDADE**

Não, as cores no fundo da caixinha do leite não indicam reprocessamento nem baixa qualidade. São apenas marcas técnicas da indústria gráfica para controle da impressão correta da embalagem. No Brasil, o reprocessamento de leite é proibido pela legislação (MAPA/ANVISA).



**O LEITE É UM ALIMENTO RICO NUTRICIONALMENTE**

O leite é um alimento rico nutricionalmente pois possui cálcio, proteínas, vitamina D, fósforo, potássio.





# Referências

ABRAN. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SBAN). **Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia e da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição sobre o consumo de leite de vaca pelo ser humano.** São Paulo: ABRAN, 2023.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Gateway to dairy production and products.** Rome, 2026.





## CAPÍTULO 2

# Derivados Lácteos

Luísa Pereira de Barros  
Kelly Guedes  
Isabel Luiza Oliveira Teodoro

# Derivados Lácteos

Os derivados lácteos apresentam diferentes características e classificações, definidas de acordo com sua composição, processamento e legislação vigente. A compreensão dessas informações, presentes também nos rótulos dos produtos, auxilia o consumidor a realizar escolhas mais conscientes e seguras.

## OBJETIVO:

Esclarecer como os derivados lácteos são classificados e orientar a interpretação das informações presentes nos rótulos, promovendo o consumo consciente e seguro.





# Derivados Lácteos

## POSTAGENS:





# Derivados Lácteos

## POSTAGENS:



## DERIVADOS LÁCTEOS

De acordo a legislação brasileira, o leite, assim como seus derivados estão sujeitos à inspeção e à fiscalização.

↪ **Decreto 9.013/2017 - RIISPOA**

Para isso, eles devem seguir um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico para cada produto. Este regulamento fixa um padrão de composição do produto, assim como requisitos microbiológicos, além de outras regras, permitindo o seu registro junto à um Serviço de Inspeção Veterinário Oficial, que irá fiscalizar.

Exemplos de selos de registro (inspeção)





## ALGUNS EXEMPLOS DE DERIVADOS LÁCTEOS:



Creme de leite, manteiga, queijo, requeijão, leite fermentado, bebida láctea, leite em pó, leite condensado, etc.



# Derivados Lácteos

## POSTAGENS:



### CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS LÁCTEOS:

**PRODUTOS LÁCTEOS**

Além do leite, é permitido adicionar ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para a produção.

Ou seja, até podem ser adicionados estabilizantes e outros ingredientes, se necessários, porém não conservantes!



**EXEMPLO:**  
Creme de leite, leite condensado, iogurte, queijo...





### MAS SE CONSERVANTES ARTIFICIAIS NÃO SÃO PERMITIDOS...

**COMO ELES POSSUEM UMA VALIDADE TÃO LONGA?**



O tratamento **Ultra High Temperature-UHT** é o que garante a conservação do produto. Ele eleva a temperatura do produto e o resfria, de forma extremamente rápida, eliminando os organismos patogênicos.



# Derivados Lácteos

## POSTAGENS:



NÚCLEO DE ESTUDOS EM SAÚDE ÚNICA  
NESU - UFPEL



Inspeção e Saúde  
UFPEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
RS-BRASIL



NÚCLEO DE ESTUDOS EM SAÚDE ÚNICA  
NESU - UFPEL



Inspeção e Saúde  
UFPEL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
RS-BRASIL

# Referências

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Brasília, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.** Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Brasília, 1996.





## CAPÍTULO 3

# **Dia Internacional do Leite**

Larissa Jordão de Arruda Camara  
Luana Rodrigues da Silva  
Patrícia Fernandes Silva  
Brenda Marques Moreira

# Dia Internacional do Leite

O Dia Internacional do Leite é uma oportunidade para destacar a relevância desse alimento para a sociedade, considerando seus benefícios nutricionais, sua importância para a economia e a necessidade de práticas que promovam o bem-estar animal.

## OBJETIVO:

Evidenciar a importância nutricional, econômica e produtiva do leite, ressaltando a relação entre a qualidade do produto e o bem-estar animal.





# Dia Internacional do Leite

## POSTAGENS:

### *Bem-estar animal*

- Para garantir um leite de boa qualidade é essencial manter o bem-estar animal
- Dieta nutritiva e balanceada
- Higiene e ambiente adequado com sombra e ventilação
- Manejo correto na ordenha evitando estresse do animal





# Dia Internacional do Leite

## POSTAGENS:

### *Importância nutricional*

- Fonte de nutrientes essenciais: Rico em cálcio, proteínas de alta qualidade e vitaminas como A, D e B12, fundamentais para a saúde óssea e imunidade
- Contribuição ao desenvolvimento infantil: Importante para o crescimento e o desenvolvimento saudável das crianças
- Versatilidade alimentar: Base para diversos produtos como queijos, iogurtes e manteigas, que enriquecem a dieta
- Manutenção da saúde geral: O consumo moderado de leite está associado a benefícios como redução do risco de osteoporose e suporte à saúde cardiovascular



### *Impacto econômico*

- Fonte de renda: Atividade leiteira sustenta milhões de famílias no Brasil e no mundo, especialmente em áreas rurais
- Gerador de empregos: A cadeia produtiva do leite emprega desde trabalhadores rurais até profissionais da indústria alimentícia e logística
- Fortalecimento do mercado interno: Alta demanda por produtos lácteos impulsiona o setor agrícola e industrial
- Exportação e divisas: Produtos lácteos são uma importante categoria de exportação para diversos países, contribuindo para a balança comercial
- Incentivo ao desenvolvimento tecnológico: Necessidade de aprimorar técnicas de manejo e produção estimula inovação no setor veterinário e agrícola





# Referências

ABRAN. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA; SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (SBAN). **Consenso da Associação Brasileira de Nutrologia e da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição sobre o consumo de leite de vaca pelo ser humano.** São Paulo: ABRAN, 2023.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **World Milk Day.** Rome, 2026.

EMBRAPA. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Dia Mundial do Leite destaca importância do alimento para a saúde e a economia.** Brasília - DF, 2025.



## CAPÍTULO 4

# Gripe Aviária

Augusto Borsato  
Brenda Costa Cerqueira  
Paola Garcia da Rosa  
Jaciara Xavier Carvalho



# Gripe Aviária

A gripe aviária é uma doença viral que afeta principalmente as aves e possui grande importância para a saúde animal, a saúde pública e a produção avícola. A divulgação de informações corretas é essencial para a prevenção e o controle da enfermidade.

## OBJETIVO:

Informar a população sobre a gripe aviária, suas formas de transmissão, medidas de prevenção e a importância da atuação da Medicina Veterinária.



**GRIPe AVIÁRIA** 

A influenza aviária é uma doença causada pelo vírus H5n1, que afeta, especialmente, aves domésticas e aves silvestres, mas também pode acometer humanos e outros mamíferos. A transmissão dessa gripe ocorre por contato direto com secreções de animais infectados, gotículas de saliva, fezes e secreções respiratórias.

A transmissão para aves de criação ocorre por meio de animais silvestres, devido ao seu hábito migratório.





# Gripe Aviária

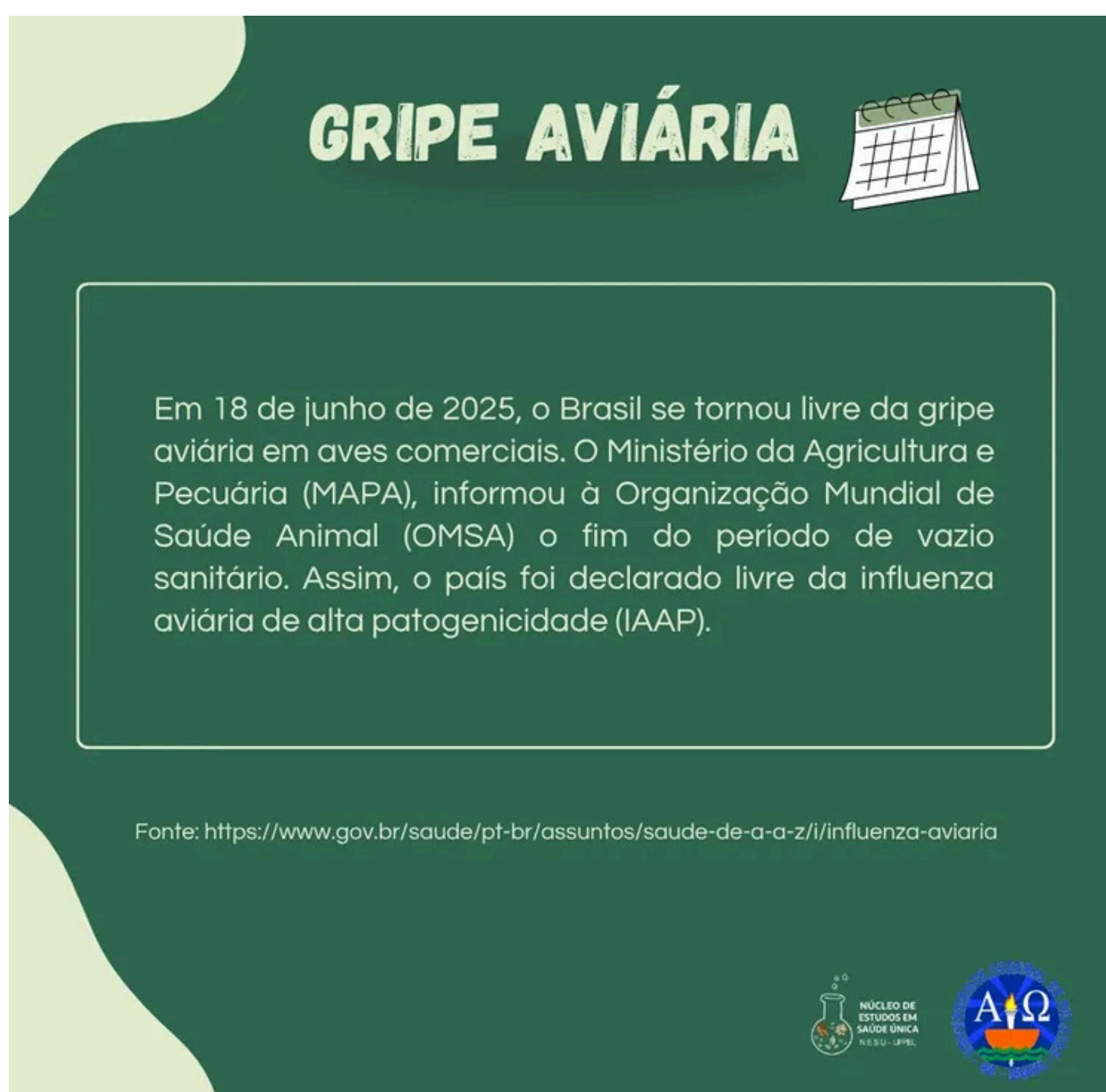
## POSTAGENS:





# Gripe Aviária

## POSTAGENS:





# Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. **Influenza aviária.** Brasília, DF: 2025.





## CAPÍTULO 5

# ***Salmonella* e a contaminação por alimentos**

Jéssica Tavares Lourenço  
Beatriz de Queiroz Costa  
Gabriela Caroline Duarte

# *Salmonella* e a contaminação por alimentos

A salmonelose é uma das principais doenças transmitidas por alimentos, estando frequentemente associada ao consumo ou à manipulação inadequada de produtos contaminados. A adoção de boas práticas de higiene é fundamental para a prevenção dessa enfermidade.

## OBJETIVO:

Informar sobre a contaminação dos alimentos por *Salmonella* e orientar a população sobre medidas de prevenção e segurança dos alimentos.

***Salmonella* spp.**

**E A CONTAMINAÇÃO POR ALIMENTOS**



*Salmonella* spp. é uma bactéria Gram negativa que compõe a microbiota intestinal de animais e humanos, é classificada como uma DTHA\*.

NÚCLEO DE ESTUDOS EM SAÚDE ÚNICA  
NESU - UFPEL

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
RS - BRASIL

\*DTHA: Doenças de transmissão hídrica e alimentar



# Salmonella e a contaminação por alimentos

## POSTAGENS:

### Sobre a conservação da carne de frango e a *Salmonella* spp:



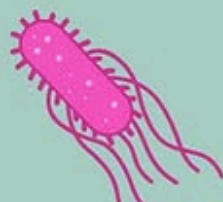
→ A segurança e qualidade da carne dependem do armazenamento correto.

→ embalagens inadequadas → descongelar e recongelar alimentos



ambiente propício para proliferação de microorganismos deteriorantes e patógenos

↑ risco de contaminação e infecção alimentar



### Sobre uso de ovos crus e a *Salmonella* spp.



→ A contaminação de ovos por *Salmonella* spp. ocorre, na maioria das vezes, pela casca. O tempo e a temperatura de armazenamento são cruciais, pois influenciam a passagem da bactéria da superfície da casca para o interior do ovo.

→ *Salmonella* spp. não se limita apenas à superfície da casca, a bactéria também pode estar presente na gema do ovo.





# Salmonella e a contaminação por alimentos

## POSTAGENS:

### Sobre o uso de ovos crus e a *Salmonella* spp:



→ *Salmonella* spp. pode crescer em temperaturas de 5°C a 46°C e é resistente ao resfriamento e congelamento. Contudo, é destruída por tratamento térmico acima de 70°C, temperatura atingida no cozimento completo.



→ Portanto, os ovos devem ser muito bem cozidos, a fim de que haja destruição da bactéria. Além disso, seu uso deve ser evitado para a realização de maioneses caseiras, por exemplo, uma vez que o ovo é utilizado cru e a bactéria pode estar na gema.

### Como é transmitida?



→ A transmissão pode ocorrer pela ingestão de água ou de alimentos contaminados quando insuficientemente cozidos ou pasteurizados.

→ Além disso, utilizar a mesma faca ou tábua (de madeira ou plástico) para cortar verduras e carnes cruas pode ser um risco, uma vez que podem conter ranhuras nas tábuas que acabam facilitando a retenção de bactérias e resíduos de alimentos, podendo gerar uma contaminação cruzada.



→ Crianças, idosos e pacientes com doenças crônicas são mais suscetíveis à infecção.



→ Alimentos crus como: frutas, vegetais, hortaliças e carnes, leite não pasteurizados e ovos são os mais propensos às contaminações.



# Salmonella e a contaminação por alimentos

## POSTAGENS:

### Quais os sintomas da salmonelose?

- Os sintomas mais comuns são diarreia, febre, cólicas abdominais e vômitos;
- Apresentam geralmente início 12 a 36 horas após a exposição e duram de 2 a 7 dias;
- Os casos mais graves da doença podem causar desidratação;



### Como se prevenir?

- Lave sempre as mãos regularmente, principalmente antes, durante e após a preparação dos alimentos;
- Consumir água tratada e leite pasteurizado ou fervido;
- Mantenha ovos sob refrigeração e dê preferência para seu consumo cozido;
- Evite consumir alimentos à base de carne crua ou mal passada, até mesmo os industrializados;





# *Salmonella* e a contaminação por alimentos

## POSTAGENS:

### Como se prevenir?



- Redobre a atenção com o preparo e cozimento da carne de frango e galinha; Cozinhe o frango até que ele atinja uma temperatura interna segura;
- Lave bem verduras, legumes e frutas em água com hipoclorito de sódio. (Para 1 litro de água, coloque 1 colher de sopa de água sanitária por 15 minutos e depois lave os alimentos em água corrente);
- Não devem ser lavados alimentos quando crus, incluindo a casca do ovo
- Ao final do preparo, sempre lave e desinfete todos os utensílios, bancadas e equipamentos de cozinha que entraram em contato com o frango cru;

### Como os cuidados com a carne de frango interferem na infecção por *Salmonella* spp?

#### POR QUE **NÃO** SE DEVE LAVAR O FRANGO?

- Dispersão de bactérias  
As bactérias presentes na superfície do frango podem se espalhar para a pia, bancada, utensílios e até mesmo nas mãos.
- Contaminação cruzada  
Pode contaminar outros alimentos e utensílios que entram em contato com a área lavada.





# Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies.** Brasília, DF: Anvisa, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Contaminantes em alimentos.** Brasília, DF: Anvisa, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. ***Salmonella* (Salmonelose).** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2023.



## CAPÍTULO 6

# Quizz: *Salmonella*

Jéssica Tavares Lourenço  
Beatriz de Queiroz Costa  
Gabriela Caroline Duarte

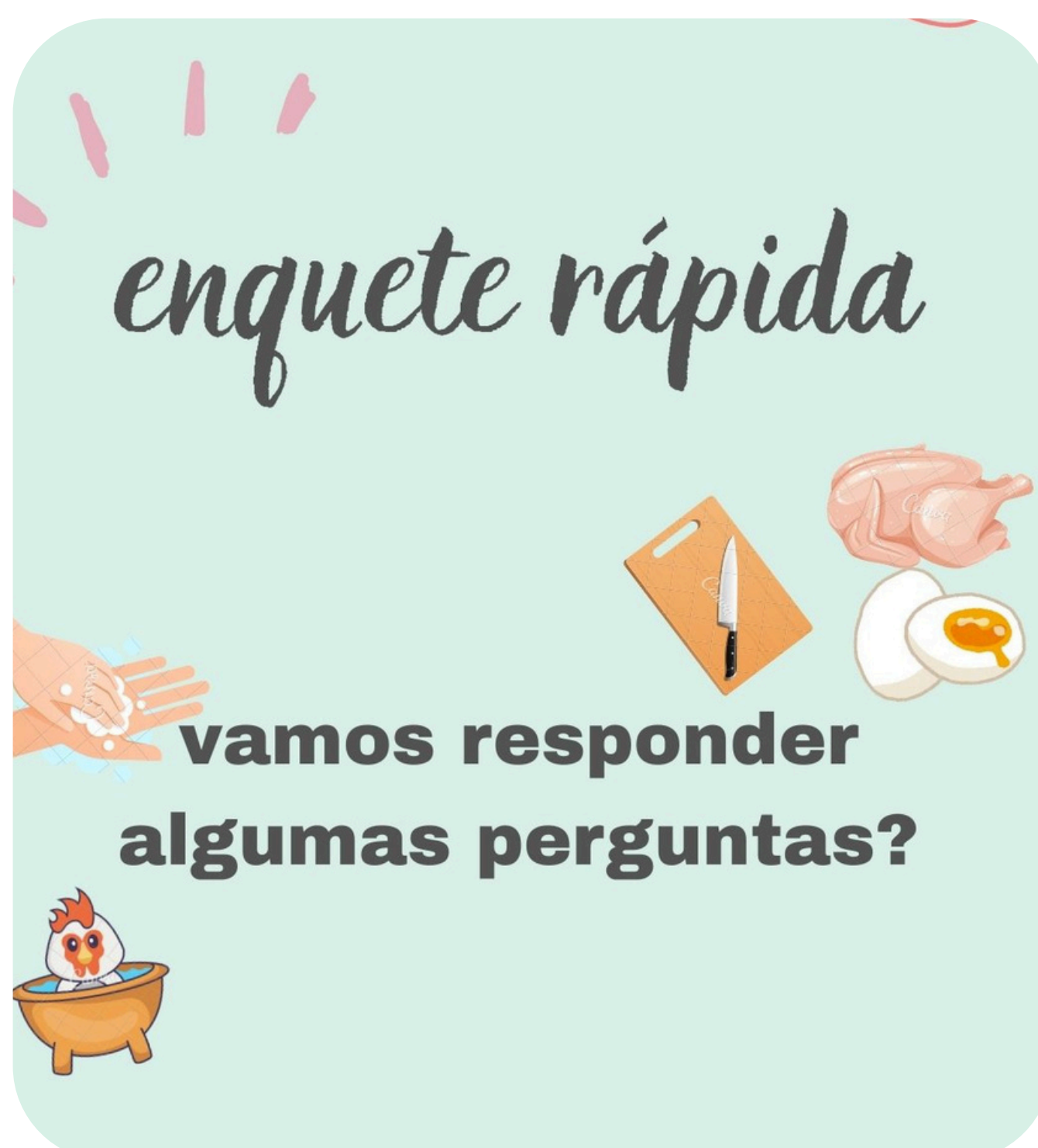


# Quizz: *Salmonella*

A utilização de atividades interativas, como quizzes, é uma estratégia educativa que facilita a divulgação de informações sobre doenças transmitidas por alimentos. No caso da *Salmonella*, esse formato contribui para esclarecer dúvidas e reforçar medidas preventivas.

## OBJETIVO:

Promover a educação em saúde por meio de um quizz sobre *Salmonella*, reforçando conhecimentos relacionados à transmissão, prevenção e segurança dos alimentos.



# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:

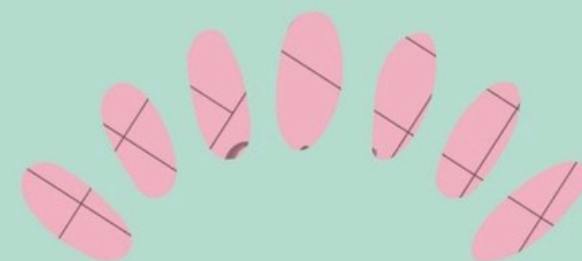


Enquete rápida!

Você sabe o que é ou já  
ouviu falar em  
*Salmonella* spp.?

SIM

NÃO



RESPOSTA

*Salmonella* spp é uma  
bactéria gram negativa.

*potencialmente patogênica  
e capaz de causar infecção  
alimentar em humanos e  
animais.*

Canva

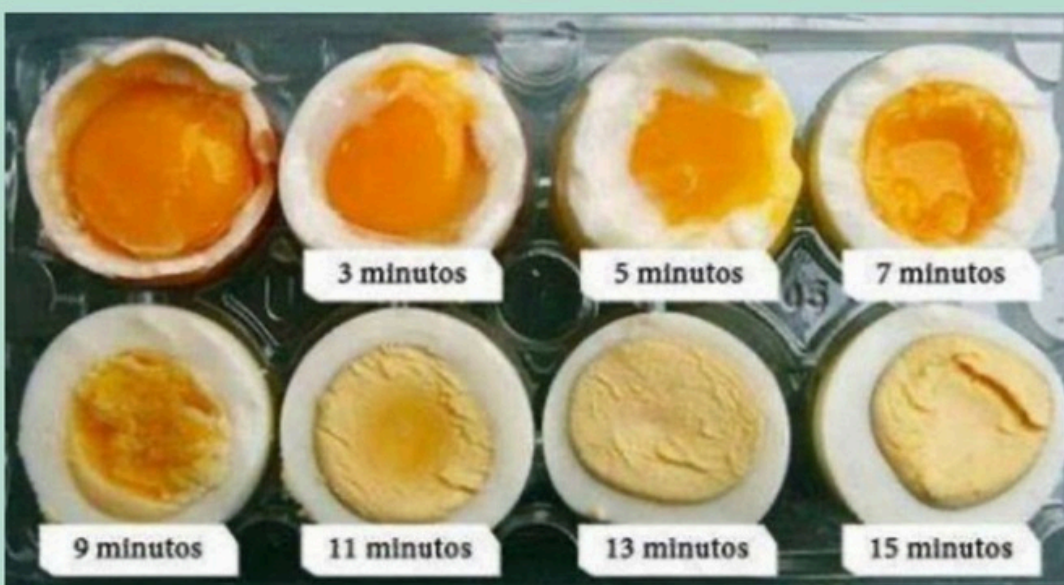




# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:

Você costuma comer a gema do ovo com qual consistência?



## EXPLICAÇÃO

Ovos com a gema mole, pode ser arriscado devido à possível presença de microrganismos como *Salmonella* na casca e no interior.

O cozimento inadequado permite que essas bactérias permaneçam ativas, aumentando o risco de infecção.

Canva





# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:

Qual tábua de corte você utiliza em casa?



Plástico



Vidro



Madeira

Opção 1

Opção 2

Opção 3



### EXPLICAÇÃO

As ranhuras formadas na tábuas pelo uso cotidiano podem abrigar bactérias que não são eliminadas mesmo após a lavagem.

Por isso, não é recomendado utilizar a mesma tábua para cortar por exemplo, um frango cru e vegetais, independente se ela for de plástico, vidro ou madeira

Canva





# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:



Após o preparo de alimentos crus, você costuma lavar as mãos e/ou utensílios antes de preparar os próximos alimentos?

SIM

NÃO



Você corta carnes e legumes crus na mesma tábua e com a mesma faca?

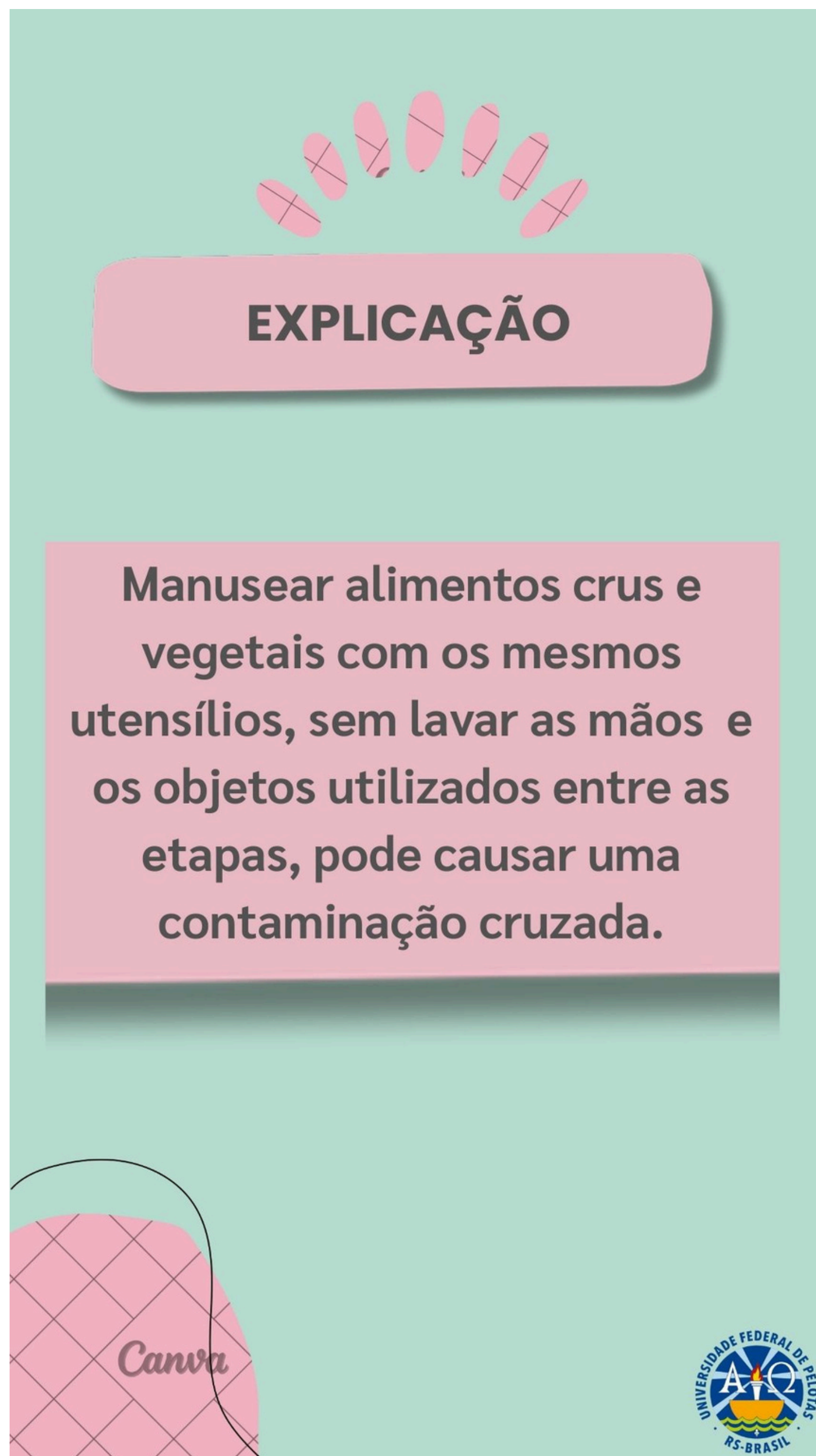
SIM

NÃO



# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:





# Quizz: *Salmonella*

## POSTAGENS:

Você tem hábito de lavar  
o frango cru?



SIM

NÃO



## EXPLICAÇÃO

Lavar o frango cru antes do seu preparo favorece a proliferação de bactérias presentes na superfície do frango para outros alimentos e utensílios que entram em contato com a área lavada e aumenta o risco de contaminação cruzada.

Canva



# Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies.** Brasília, DF: Anvisa, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Contaminantes em alimentos.** Brasília, DF: Anvisa, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. ***Salmonella* (Salmonelose).** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2023.





## CAPÍTULO 7

# **Você sabe o que é Puliciose?**

Nathaniele Pinho Fernandes  
Xayane Ribeiro Rafagnin  
Graziele Silveira da Costa

# Você sabe o que é Puliciose?

A Puliciose é uma infestação causada por pulgas que pode comprometer a saúde dos animais e dos seres humanos, além de favorecer a transmissão de agentes patogênicos. A conscientização sobre sua prevenção é importante para a saúde única.

## OBJETIVO:

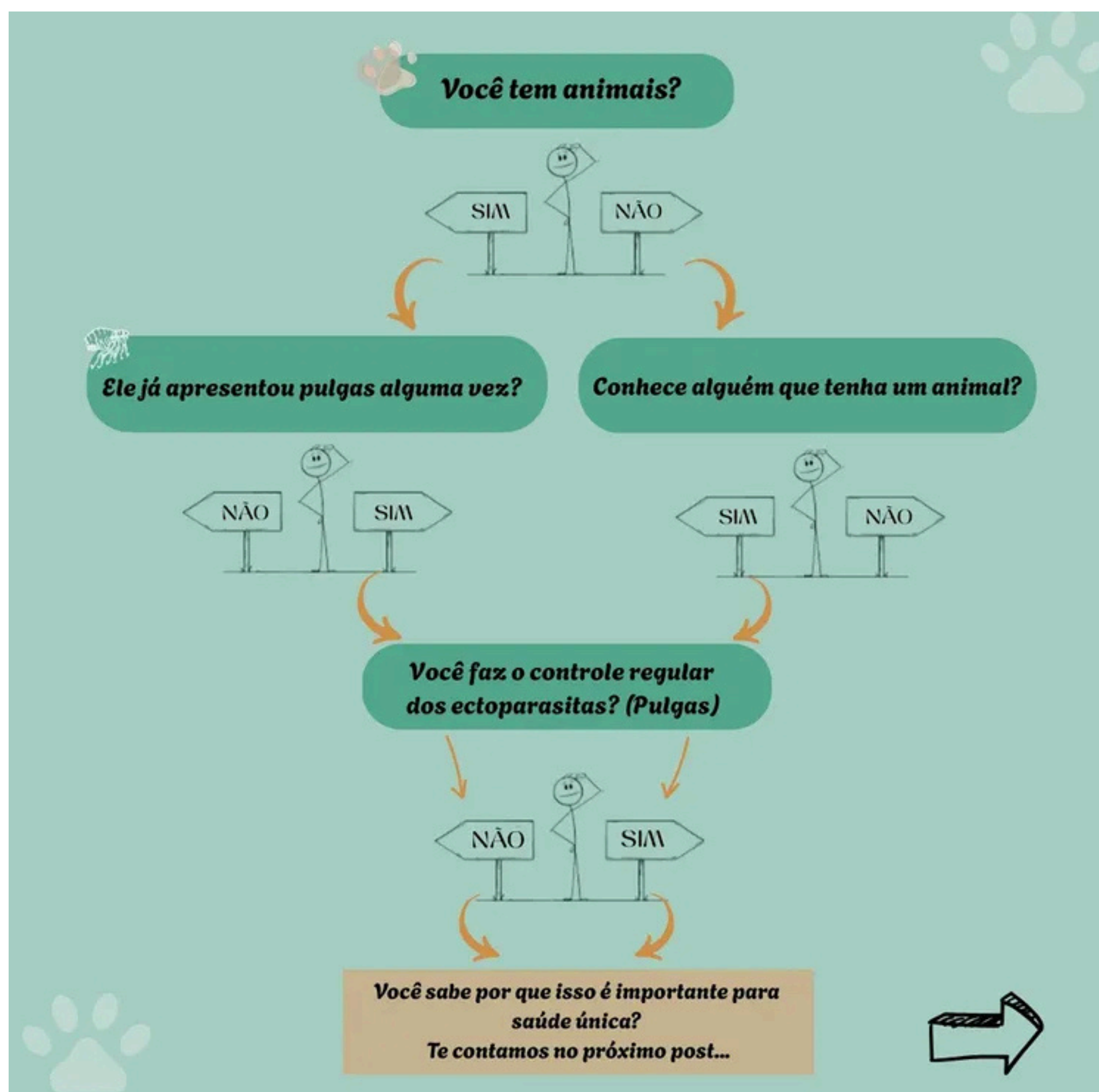
Informar a população sobre a Puliciose, seus riscos à saúde e as principais medidas de prevenção e controle.





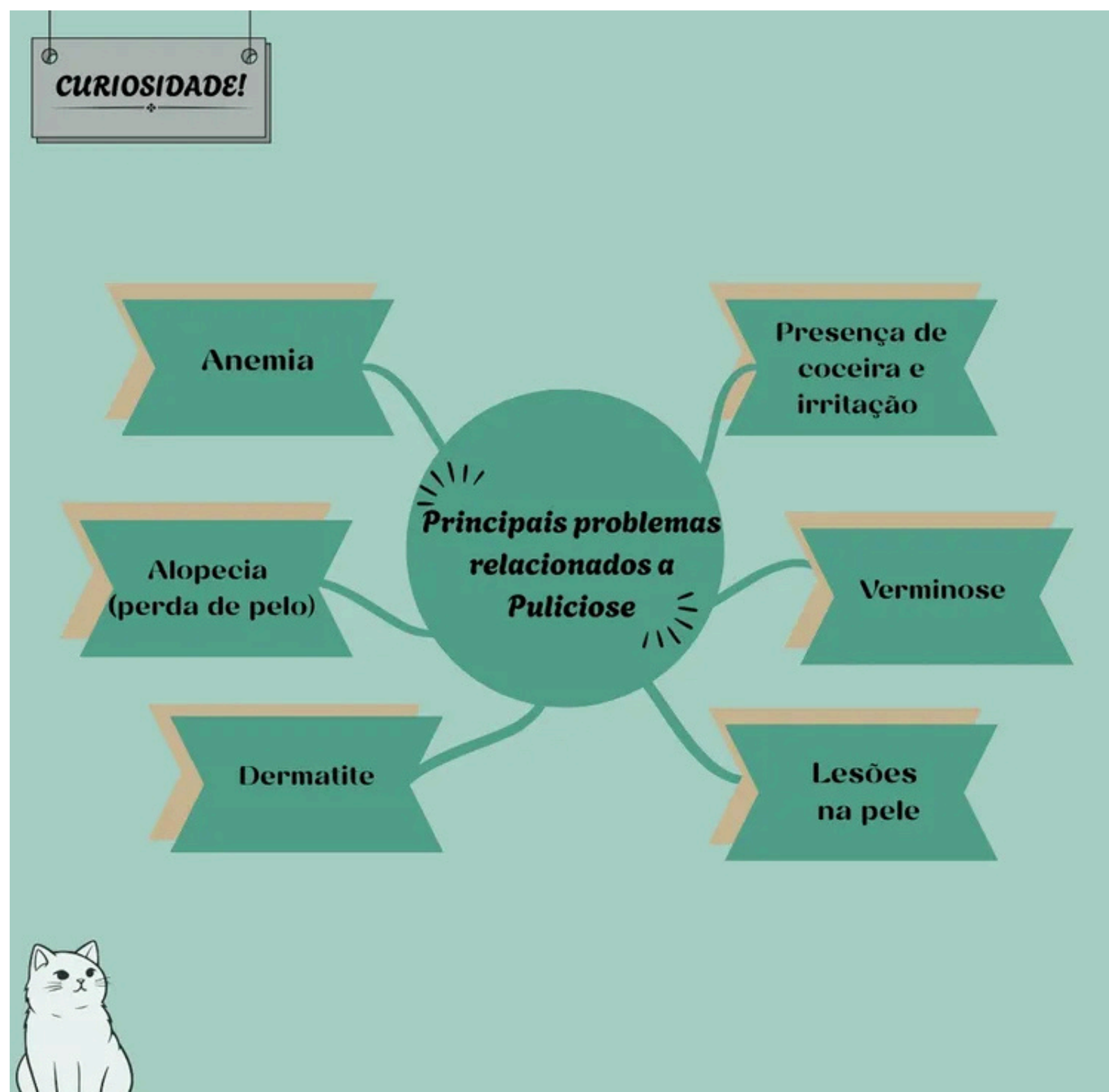
# Você sabe o que é Puliciose?

## POSTAGENS:



# Você sabe o que é Puliciose?

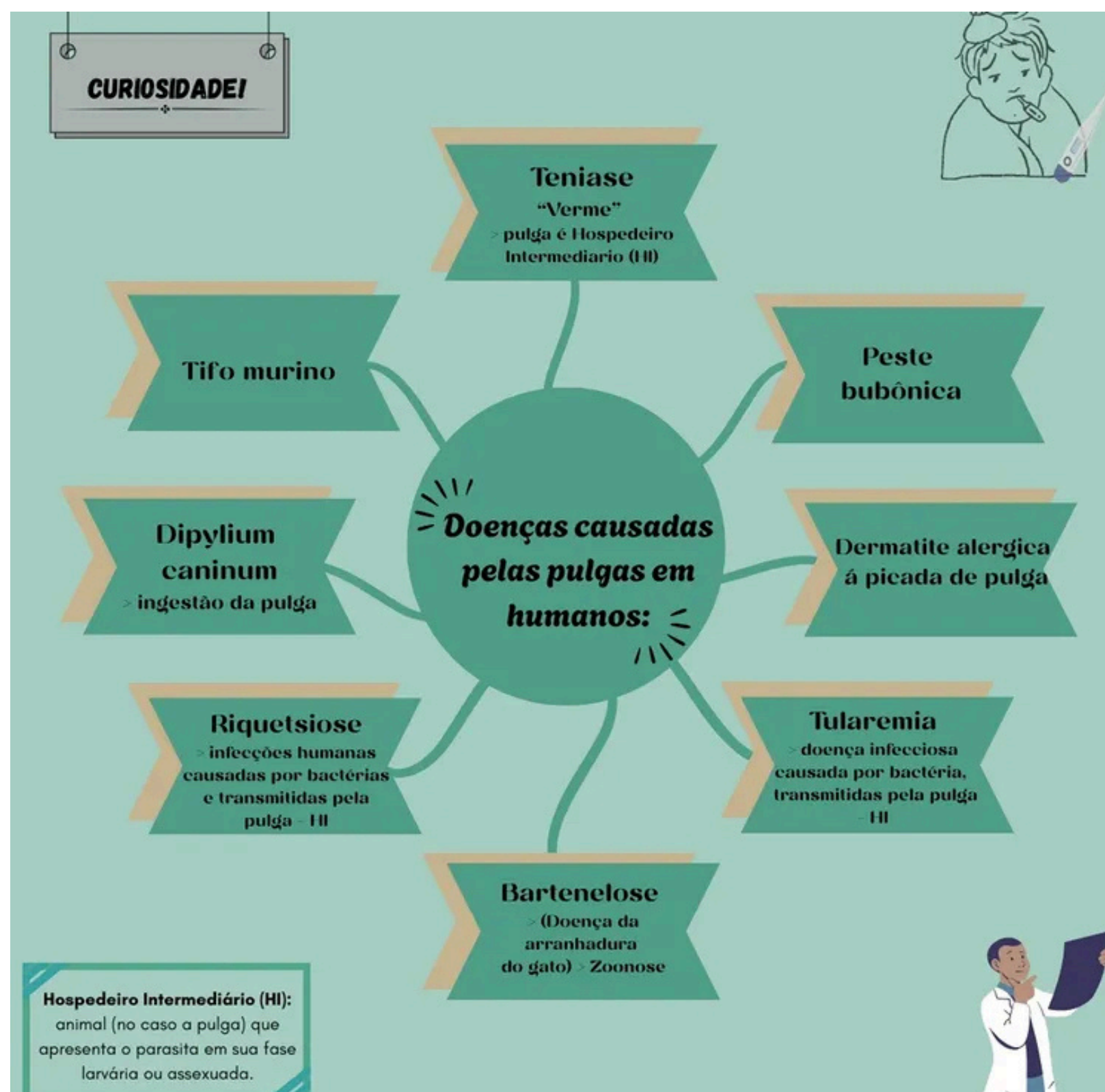
## POSTAGENS:





# Você sabe o que é Puliciose?

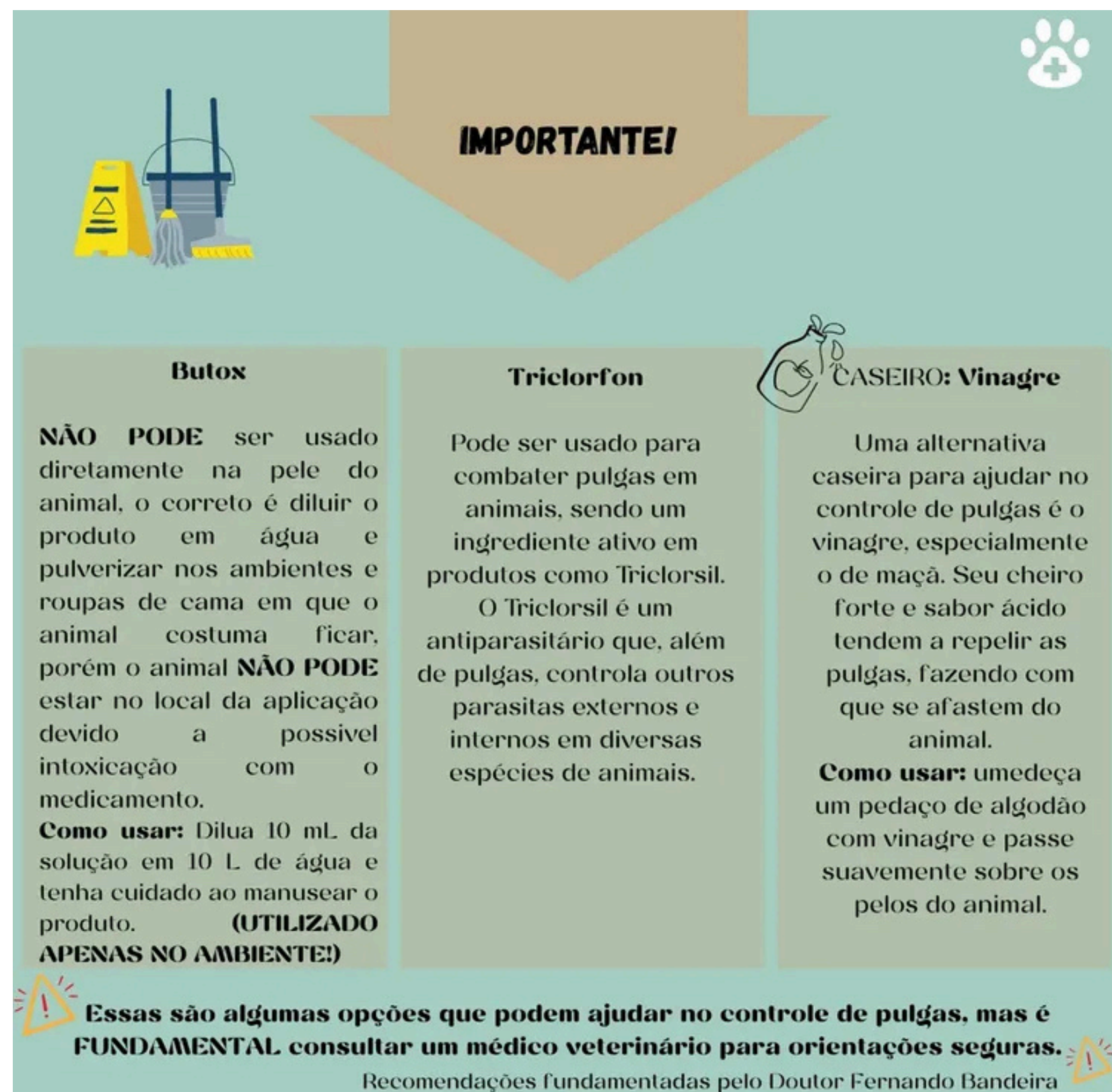
## POSTAGENS:





# Você sabe o que é Puliciose?

POSTAGENS:



**IMPORTANTE!**

| Butox                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Triclorfon                                                                                                                                                                                                                                                  | CASEIRO: Vinagre                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>NÃO PODE</b> ser usado diretamente na pele do animal, o correto é diluir o produto em água e pulverizar nos ambientes e roupas de cama em que o animal costuma ficar, porém o animal <b>NÃO PODE</b> estar no local da aplicação devido a possível intoxicação com o medicamento.</p> <p><b>Como usar:</b> Dilua 10 mL da solução em 10 L de água e tenha cuidado ao manusear o produto. <b>(UTILIZADO APENAS NO AMBIENTE!)</b></p> | <p>Pode ser usado para combater pulgas em animais, sendo um ingrediente ativo em produtos como Triclorzil.</p> <p>O Triclorzil é um antiparasitário que, além de pulgas, controla outros parasitas externos e internos em diversas espécies de animais.</p> | <p>Uma alternativa caseira para ajudar no controle de pulgas é o vinagre, especialmente o de maçã. Seu cheiro forte e sabor ácido tendem a repelir as pulgas, fazendo com que se afastem do animal.</p> <p><b>Como usar:</b> umedeça um pedaço de algodão com vinagre e passe suavemente sobre os pelos do animal.</p> |

Essas são algumas opções que podem ajudar no controle de pulgas, mas é **FUNDAMENTAL** consultar um médico veterinário para orientações seguras.

Recomendações fundamentadas pelo Doutor Fernando Bandeira



**Tudo isso reforça a importância do controle ambiental, dos cuidados com o animal e da conexão entre a saúde animal, humana e ambiental.**

**Por isso, SEMPRE procure a orientação de um médico veterinário para garantir o bem-estar de todos!**



# Referências

FREITAS, K. T. S.; BARROS, J. B.; CARVALHO, A. V. C. **Controle e prevenção de pulgas em cães e gatos: análise das ações dos tutores.** Agriculturae, v. 1, n. 1, p. 13–20, 2019.



## CAPÍTULO 8

# **Você sabe os riscos de consumir Carne de Caça?**

Augusto Borsato



# Você sabe os riscos de consumir Carne de Caça?

O consumo de carne de caça pode representar riscos à saúde pública devido à possibilidade de transmissão de zoonoses e à ausência de inspeção sanitária. A divulgação de informações sobre esses riscos contribui para a prevenção de doenças.

## OBJETIVO:

Conscientizar a população sobre os riscos associados ao consumo de carne de caça, destacando a importância da inspeção sanitária e da prevenção de zoonoses.





# Você sabe os riscos de consumir Carne de Caça?

## POSTAGENS:

Risco com a justiça...  
**É ilegal!**

A Lei de Proteção à Fauna (Lei 5.197/67) e  
a Lei de Crimes Ambientais (Lei 9.605/98)  
deixam claro que:

**MATAR ANIMAIS DA FAUNA  
SILVESTRE SEM PERMISSÃO DO  
ÓRGÃO AMBIENTAL É CRIME!**

Podendo ter detenção  
de até um ano e pagar  
multas que variam de R\$  
500 a R\$ 5 mil por  
animal



## **MAS, NA SAÚDE, COMO ISSO PODE TE AFETAR?**

O consumo de carne de caça apresenta riscos  
significativos à saúde, principalmente pela  
transmissão de zoonoses (doenças transmitidas de  
animais para humanos) como: Tuberculose, Brucelose  
ou teniase, já que não passa pelo processo de  
inspeção

**A INSPEÇÃO DE UM MEDICO VETERINÁRIO É O QUE GARANTE A  
QUALIDADE E SEGURANÇA PARA O CONSUMO EVITANDO OS  
RISCOS A SAÚDE**





# Você sabe os riscos de consumir Carne de Caça?

## POSTAGENS:

**E SE NÃO BASTASSE A SUA SAÚDE...**  
AFETA O DESEQUILÍBRIO ECOLÓGICO  
COM A EXTINÇÃO DAS ESPÉCIES

- A remoção excessiva de espécies afeta papéis cruciais como polinização, dispersão de sementes e controle de pragas, prejudicando a floresta e outros animais
- A caça leva populações dos animais ao declínio, ameaçando espécies protegidas e em risco, tendo algumas já extintas por essa prática, (ex: arara azul pequena)
- Disparos em áreas inadequadas afugentam animais, que perdem habitat e suas funções ecológicas, quebrando ciclos da cadeia alimentar



**RISCO INVISÍVEL: A CARNE DE  
CAÇA ESCONDE PERIGOS A SAÚDE  
QUE NÃO SE VEEM NO PRATO**

**DENUNCIE A CAÇA ILEGAL; É UM CRIME!**



# Referências

ALIANÇA MUNICIPAL PELO DESENVOLVIMENTO AMBIENTAL (AMDA). **Ararinha-azul é considerada extinta na natureza em nível internacional.** Belo Horizonte: AMDA, 2019.

BRASIL. Organização das Nações Unidas. **Consumo de carne silvestre aumenta significativamente o risco de doenças zoonóticas, aponta estudo.** Brasília, DF: ONU Brasil, 2021.

CAPOZZOLI, U. **Redução de animais dispersores de sementes coloca em risco crescimento de florestas.** Conexão Planeta, 2020.

G1. **Caça de javali e javaporco para controle da população é aprovada em Minas Gerais; entenda o que muda.** G1 Triângulo Mineiro, 17 nov. 2025.

G1. **Multa máxima de R\$ 5 mil? Entenda a punição para quem mata onça e outros animais silvestres no Brasil.** G1 Meio Ambiente, 23 jan. 2025.

JUSBASIL. **Crime de tráfico internacional de fauna silvestre.** JusBrasil, 2021.

MALTA, D. C. et al. A construção da vigilância e prevenção das violências e acidentes no contexto do Sistema Único de Saúde. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 10, supl. 1, p. 47–59, 2007.





## CAPÍTULO 9

# Mas frango tem hormônio?

Patrícia Fernandes Silva  
Larissa Jordão de Arruda Camara

# Mas frango tem hormônio?

O uso de hormônios na produção de frangos é um dos mitos mais difundidos entre os consumidores. A divulgação de informações baseadas em evidências científicas é essencial para esclarecer essa temática.

## OBJETIVO:

Esclarecer informações sobre o uso de hormônios na produção de frangos, desmistificando conceitos equivocados e promovendo o acesso a informações confiáveis.

### HORMÔNIO EM AVES É MITO



SE LIGA E NÃO CAIA MAIS NESSA

O desenvolvimento acelerado das aves na verdade se deve à **seleção genética** e à **nutrição adequada**.



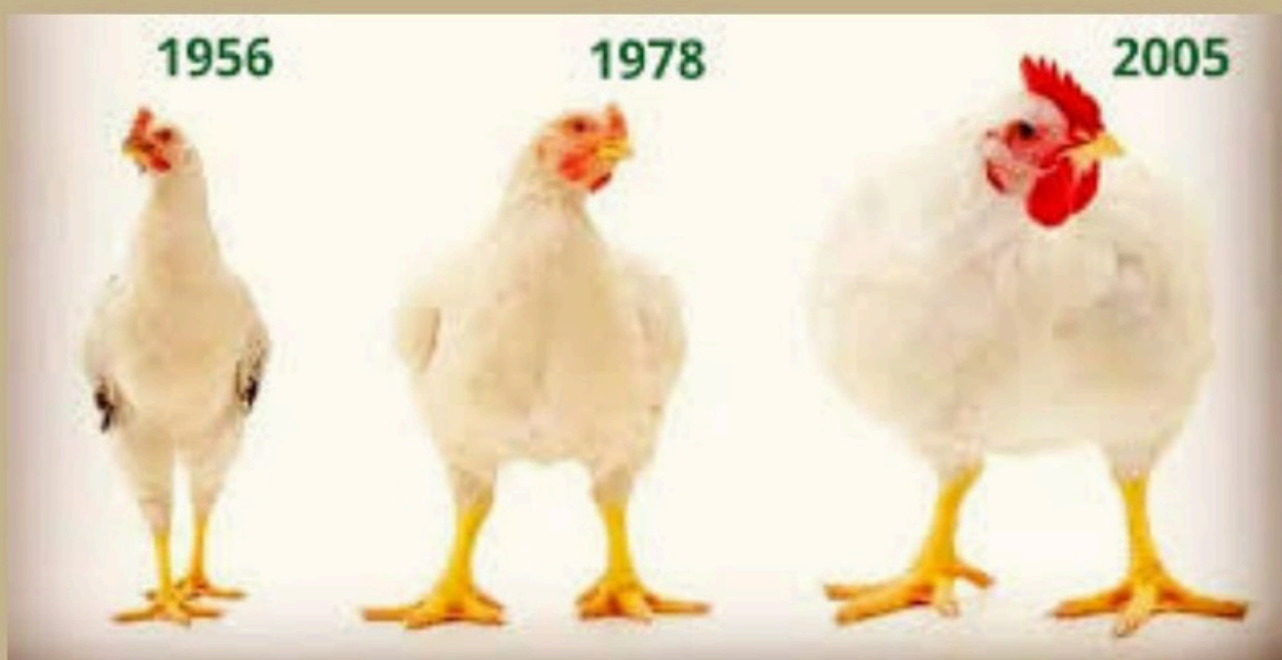


# Mas frango tem hormônio?

## POSTAGENS:

### POR QUE ESSE MITO EXISTE?

Essa mito foi difundido pela população por ser vinculado à evidente diferença entre as aves criadas atualmente e as de antigamente.



(Fonte imagem: <https://www.jdv.com.br/como-o-frango-que-voce-come-aumentou-5-vezes-de-tamanho-em-50-anos/> )

### E SERÁ QUE É MITO MESMO?

**É PROIBIDO POR LEI**

A Instrução Normativa nº 17 de 2004 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, **proíbe a administração**, por qualquer meio na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$ -agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.





# Mas frango tem hormônio?

## POSTAGENS:

**MAS O QUE SIGNIFICA AS EMBALAGENS QUE DIZEM “SEM USO DE HORMÔNIO” SE EM NENHUMA PODE CONTER?**



(Fonte imagem: <https://copacol.com.br/noticia/agronegocio/1681/embalagens-com-o-carimbo-sem-hormonios-nas-gondolas> )

**MAS O QUE SIGNIFICA AS EMBALAGENS QUE DIZEM “SEM USO DE HORMÔNIO” SE EM NENHUMA PODE CONTER?**

A utilização de hormônios na criação de aves é vetada no Brasil desde 2004 porém, mesmo assim, uma década após a proibição, o boato continuava a se fortalecer, fazendo com que o MAPA autorizasse as empresas do setor avícola a desmentir essa informação diretamente em suas embalagens. Desde 2014, os produtores de carne de frango podem incluir em seus rótulos a declaração “sem adição de hormônio, conforme determina a legislação brasileira”.



# Referências

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO (CRMV-SP). **Hormônio na carne do frango: um mito a ser esclarecido à população.** São Paulo: CRMV-SP, 8 maio 2019.



## CAPÍTULO 10

# **Fato ou Fake**

# **Medicina Veterinária de**

# **desastres**

Lara Costa Grumann Michel  
Luana Rodrigues da Silva  
Vítor Campos Assumpção de Amarante



# Fato ou Fake

## Medicina Veterinária de desastres

A Medicina Veterinária de Desastres desempenha um papel importante na proteção da saúde animal, humana e ambiental em situações de emergência. No entanto, ainda existem muitos equívocos sobre a atuação do médico veterinário nessa área.

### OBJETIVO:

Desmistificar informações incorretas e divulgar a importância da Medicina Veterinária de Desastres, destacando sua atuação no contexto da Saúde Única.



### *Para início de conversa:*

Em situações de desastre, como enchentes, queimadas, rompimentos de barragens ou outros eventos extremos, vidas são colocadas em risco.

A Medicina de Desastres é, tradicionalmente, voltada ao cuidado de pessoas. Porém, ao longo tempo, os médicos veterinários passaram a integrar essas frentes de ação, trazendo consigo um olhar essencial: o cuidado com os animais, ambiente e bem-estar coletivo.



# Fato ou Fake

## Medicina Veterinária de desastres

### POSTAGENS:

Médicos Veterinários não tem relação com o cuidado das pessoas em situações de desastres



**X** *Fake*

Justificativa:

A atuação do médico veterinário vai além do cuidado com os animais e envolve a intervenção em Saúde Única, o que inclui ações voltadas à proteção da população humana e do ambiente, especialmente em situações de risco coletivo.



# Fato ou Fake

## Medicina Veterinária de desastres

### POSTAGENS:



Cuidar da saúde dos animais em situações emergenciais não traz impacto sobre a saúde das pessoas.



*Fake*



#### Justificativa:

A medicina de desastres trabalha sob os conceitos de cuidado das famílias multiespécie e de Saúde Única. Nesse contexto, a atenção à saúde animal, além de garantir o bem-estar dos próprios animais, atua como um fator protetor para as pessoas que com eles convivem e os tutelam, ao prevenir e tratar zoonoses que possam ser transmitidas.

Família multiespécie: Grupo familiar que engloba tanto pessoas quanto animais de estimação.



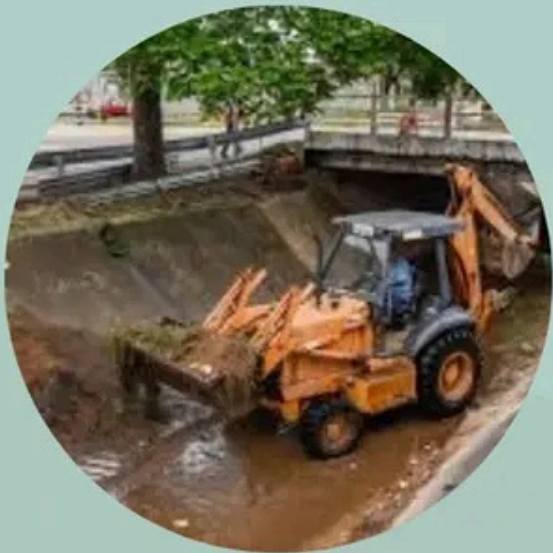
# Fato ou Fake

## Medicina Veterinária de desastres

### POSTAGENS:



Podemos evitar futuros desastres com políticas públicas eficazes, prevenção e monitoramento de riscos.



 *Fato*

Justificativa:

A prevenção é uma das frentes mais importantes da Medicina de Desastres.

Por meio de capacitações, treinamentos e estratégias de resposta rápida, é possível minimizar e até evitar que certos riscos se tornem catástrofes.



# Fato ou Fake

## Medicina Veterinária de desastres

### POSTAGENS:

No geral, desastres são problemas causados pelas pessoas que residem nos locais onde eles acontecem.



*Depende*



Apesar dos indivíduos de uma localidade terem responsabilidade sobre o ambiente local, são necessárias políticas públicas que garantam habitações de qualidade, infraestrutura adequada, acesso a saneamento básico e planejamento urbano eficiente.

# Referências

SARIN, Ritu R. et al. **Disaster medicine: a comprehensive review of the literature from 2016.** Disaster medicine and public health preparedness, v. 13, n. 5-6, p. 946-957, 2019.

DO AMARAL, J. B. C. et al. **Estudo das ações reparadoras e a relevância da atuação da medicina veterinária no desastre ambiental em Brumadinho-MG, de 2019 a 2020.** 2021.



# JOGOS DINÂMICOS

Os jogos dinâmicos abordam temas de saúde pública e foram desenvolvidos como uma estratégia educativa e interativa, com o objetivo de transmitir informações importantes à sociedade, promovendo a saúde e a prevenção de doenças de forma acessível e participativa.

Essas atividades foram aplicadas tanto na sala de espera de Unidades Básicas de Saúde quanto em eventos externos, como a Fenadoce e as Ruas de Lazer, contribuindo no fortalecimento da educação em saúde junto à comunidade.



## CAPÍTULO 11

# Possui Leite ou não?

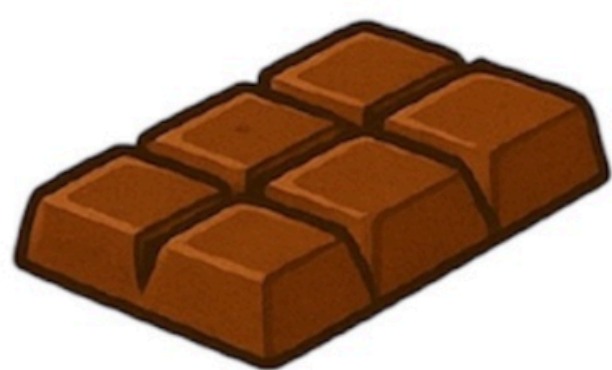
Larissa Jordão de Arruda Camara  
Luana Rodrigues da Silva  
Patrícia Fernandes Silva  
Brenda Marques Moreira



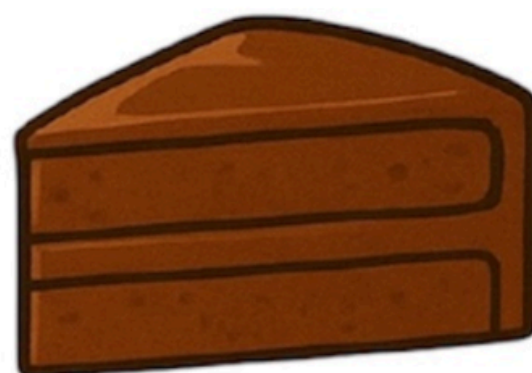
# Possui Leite ou não?

## COMO JOGAR:

As imagens dos alimentos são sorteadas pela pessoa, logo após, é colocada na seta verde caso possuir leite em sua composição ou na seta vermelha caso não possuir.



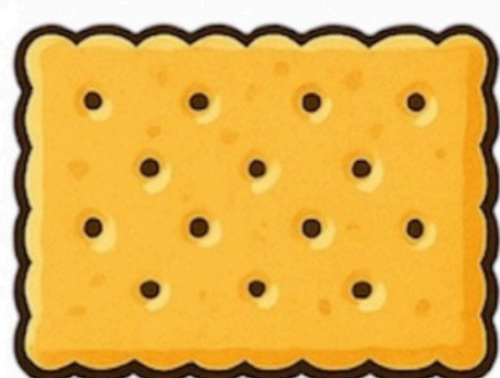
BARRA DE CHOCOLATE



BOLO DE CHOCOLATE



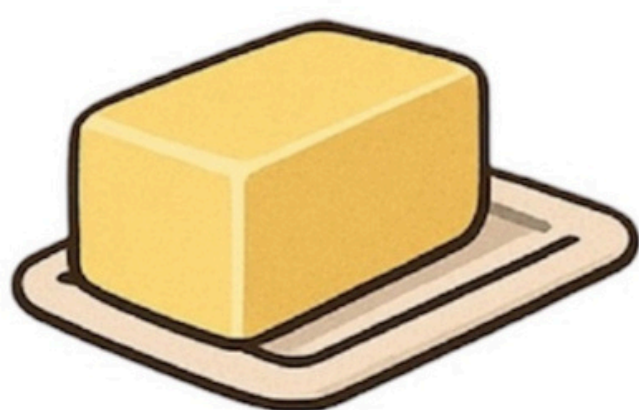
ARROZ



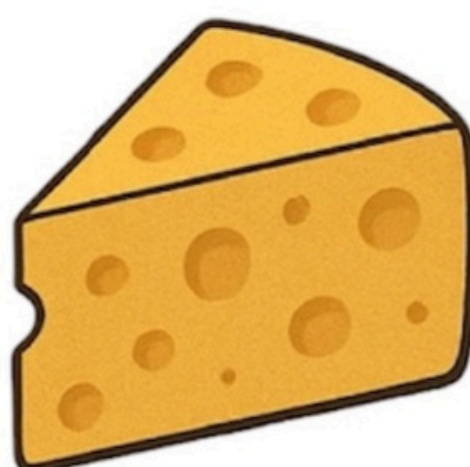
BISCOITO ÁGUA E SAL



BISCOITO DE CHOCOLATE



MANTEIGA



QUEIJO

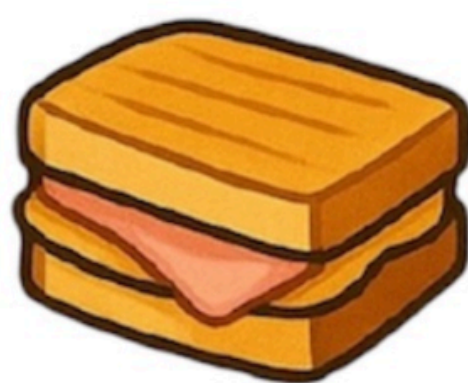




# Possui Leite ou não?



MACARRÃO



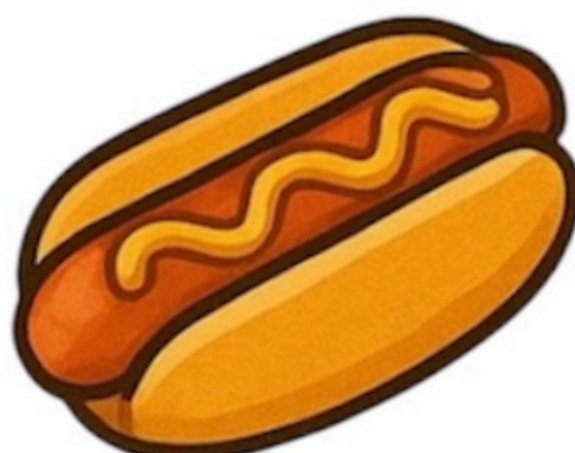
MISTO  
QUENTE



PÃO  
FRANCÊS



RAPADURA



CACHORRO  
QUENTE



PUDIM



MOLHO DE TOMATE



DOCE DE  
LEITE



LEITE  
CONDENSADO



# Possui Leite ou não?



TAPIOCA



# Possui Leite ou não?

Ao final, era explicado todo o trajeto que o leite realiza desde a ordenha até a mesa dos consumidores.

## O CAMINHO DO LEITE

A vaca é alimentada → Ordenha → Transporte do leite



Engarrafamento → Mercado → Nossa mesa







## CAPÍTULO 12

# **Relacionar Derivados do Leite**

Luísa Pereira de Barros  
Kelly Guede  
Isabel Luiza Oliveira Teodoro

# Relacionar Derivados do Leite

## COMO JOGAR:

O jogo consiste em relacionar as imagens dos alimentos derivados do leite, com sua correta definição.

|                                                                                                       |                                                                                                                  |                                                                                                         |                                                                                                           |                                                                                                                    |                                                                                                              |                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Iogurte        | <br>Bebida láctea             | <br>Leite fermentado | <br>Leite em pó      | <br>Composto lácteo           | <br>Soro de leite em pó | <br>Whey protein |
| Leite e bactérias fermentadoras específicas, viáveis até o consumo                                    | Bebida obtida a partir de leite ou derivados, como soro, podendo ter ingredientes não lácteos                    | Leite e bactérias fermentadoras variáveis, viáveis até o consumo                                        | Leite submetido à desidratação                                                                            | Leite submetido à desidratação com adição de outros componentes, mas sem função de substituição                    | Desidratação do líquido que sobra após a fabricação do queijo                                                | Soro de leite em pó e outras substâncias                                                              |
| <br>Creme de leite | <br>Mistura de creme de leite |                                                                                                         | <br>Leite condensado | <br>Mistura láctea condensada | <br>Doce de leite       | <br>Queijo       |
| Produto lácteo obtido a partir da gordura do leite, sem adição de gordura vegetal                     | Produto elaborado a partir de produtos lácteos, podendo ter substituição com ingredientes não lácteos            |                                                                                                         | Leite submetido à desidratação parcial e adição de açúcar                                                 | Produto elaborado a partir de produtos lácteos, podendo ter substituição com ingredientes não lácteos              | Concentração do leite com açúcar sob ação do calor                                                           | Leite e coagulante apropriado para determinado tipo, podendo ser maturado ou não                      |





## CAPÍTULO 13

# **Jogo do Aremesso** *(Gripe Aviária)*

Augusto Borsato  
Brenda Costa Cerqueira  
Paola Garcia da Rosa  
Jaciara Xavier Carvalho



# Jogo do Arremesso (Gripe Aviária)

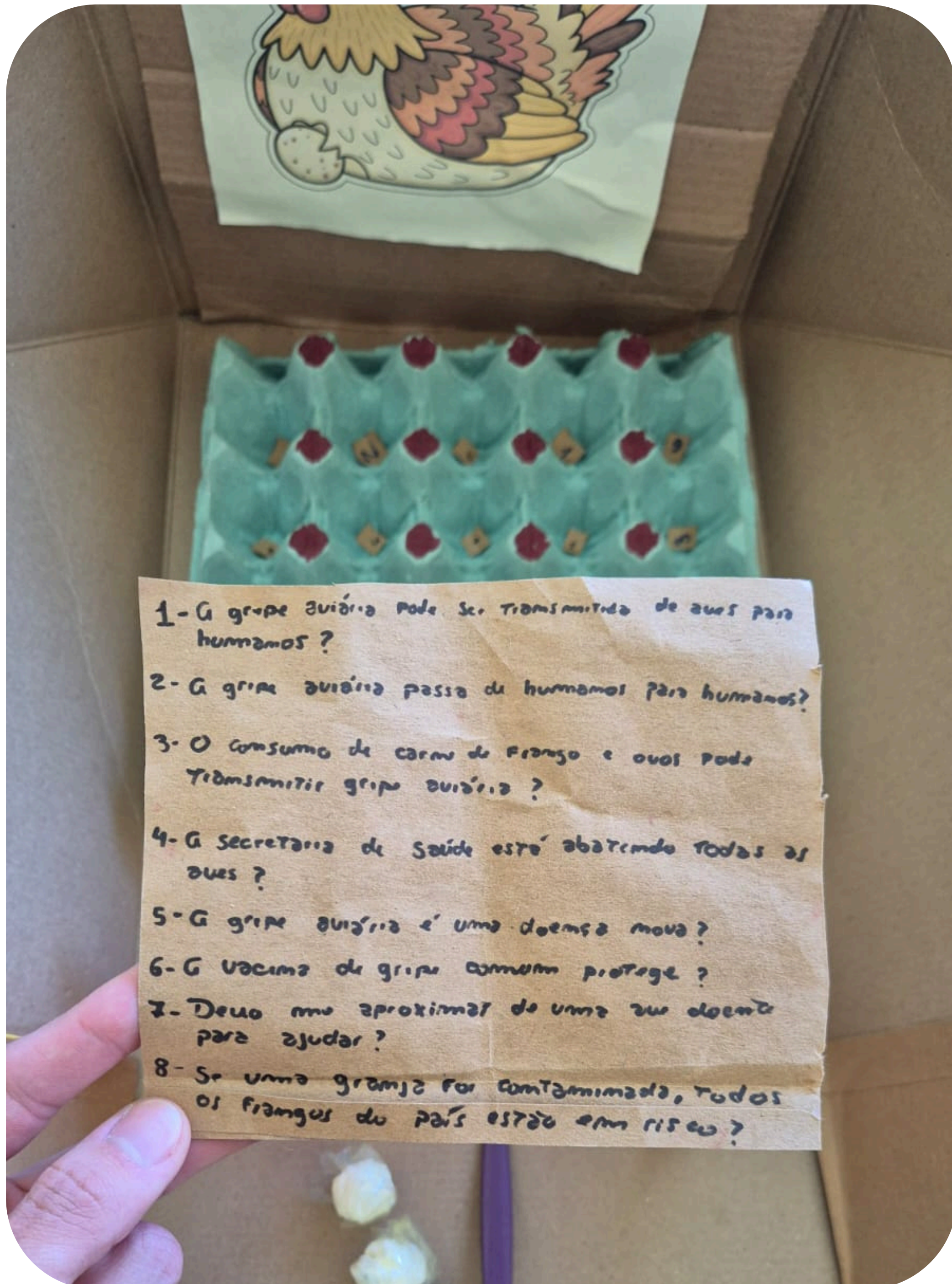
## COMO JOGAR:

O jogo de arremesso funciona com uma colher, onde se lança imitações de ovos no tabuleiro (que é feito por uma caixa de ovos). Cada espaço possui um número e o número que cair possui uma pergunta, assim, a pessoa responde a pergunta e caso certo ela recebe um brinde.





# Jogo do Arremesso (Gripe Aviária)



- 1- A gripe aviária pode ser transmitida de aves para humanos?
- 2- A gripe aviária passa de humanos para humanos?
- 3- O consumo de carne de frango e ovos pode transmitir gripe aviária?
- 4- A secretaria de saúde está abatendo todas as aves?
- 5- A gripe aviária é uma doença nova?
- 6- A vacina de gripe comum protege?
- 7- Devo me aproximar de uma ave doente para ajudar?
- 8- Se uma granja for contaminada, todos os frangos do país estão em risco?





## CAPÍTULO 14

# **Caixa Misteriosa** *(Desastres Ambientais)*

Lara Costa Grumann Michel  
Luana Rodrigues da Silva  
Vítor Campos Assumpção de Amarante



# Caixa Misteriosa (Desastres ambientais)

## COMO JOGAR:

O jogo consiste em uma caixa com diversos itens, onde a pessoa deve escolher quais são os mais importantes a terem consigo em situações de desastre.





# Considerações Finais

Esta coletânea foi desenvolvida com o propósito de aproximar o conhecimento científico da população, promovendo a educação em saúde e evidenciando a importância da Medicina Veterinária no contexto da Saúde Única e do Sistema Único de Saúde.

A construção deste material também contribuiu para a formação dos graduandos e residentes envolvidos, proporcionando experiências em educação em saúde e extensão universitária.

Os projetos Núcleo de Estudos em Saúde Única/One Health (NESU-OH) e Ações em Medicina Veterinária no Sistema Único de Saúde em Pelotas continuam em desenvolvimento, e suas atividades podem ser acompanhadas pelas redes sociais *@nesu.ufpel* e *@veterinariapreventiva.ufpel*.

