I Encontro de Extensão
do Centro Universitário Barão de Mauá
ENEX-CBM BARÃO DE MAUÁ DreamShaper

INSPEÇÃO SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Laura Lima Pontolio[1]
limapontoliolaura@gmail.com
Júlia Soares de Paula[1]
juliasoaresdepaula00@gmail.com
Sara Seraphim Chong de Lima[1]
sara.lia.spfc@gmail.com
Rafaela Eduarda Ferreira Freitas[1]
rafaelaeduardaferreira190@gmail.com
Isabela Ferrari Barbieri[1]
isabelaferrari05@hotmail.com
Rafaela Caroline de Lima[1]
rafaeladelima1811@gmail.com
Maisa Pagotti Lima[1]
maisapagotti@gmail.com
Luciano Menezes Ferreira[2]
luciano.ferreira@baraodemaua.br
Centro Universitário Barão de Mauá

Resumo de pôster: A experiência vivenciada pelos estudantes durante a extensão curricularizada teve como finalidade promover a aproximação entre universidade e comunidade por meio da avaliação do conhecimento da população acerca da inspeção sanitária de carnes e derivados. Desenvolvida no contexto da disciplina “Práticas Curriculares de Extensão” no primeiro semestre de 2026, a atividade buscou compreender a percepção da população sobre aspectos relacionados à segurança dos alimentos de origem animal, contribuindo para a formação acadêmica dos estudantes e para a conscientização da comunidade. O projeto relacionou-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 3 — Boa Saúde e Bem-Estar — e 12 — Consumo e Produção Responsáveis, considerando a relevância da segurança dos alimentos, da verificação dos selos de inspeção sanitária e do consumo consciente de produtos de origem animal. O principal objetivo foi avaliar o conhecimento da população sobre inspeção de carnes e derivados, bem como

[1] Graduandos. Discentes do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário Barão de Mauá.
[2] Doutor. Docente do Curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário Barão de Mauá.

identificar hábitos de consumo relacionados à escolha e à procedência desses produtos, possibilitando posteriormente a elaboração de materiais educativos voltados à comunidade. A atividade foi desenvolvida com base no Método do Arco de Maguerez, envolvendo observação da realidade, identificação dos pontos-chave, teorização, elaboração de estratégias educativas e aplicação prática junto à comunidade. A metodologia envolveu entrevistas estruturadas compostas por perguntas diretas e respostas objetivas, permitindo avaliar o nível de conhecimento dos participantes sobre fiscalização sanitária, conservação dos alimentos e procedência dos produtos de origem animal. Os estudantes participaram ativamente de todas as etapas, desenvolvendo responsabilidade ética, capacidade reflexiva e habilidades relacionadas à comunicação científica e educação em saúde. Além disso, a plataforma DreamShaper foi utilizada como ferramenta de organização e acompanhamento das etapas do projeto extensionista. Os resultados demonstraram que muitos consumidores valorizavam qualidade, variedade e possibilidade de escolha dos produtos. Entretanto, observou-se que grande parte da população não possuía o hábito de verificar os selos de inspeção sanitária presentes nos produtos de origem animal. Também foram identificadas preocupações relacionadas à conservação das carnes, transporte adequado e comercialização de produtos sem fiscalização. A partir das necessidades identificadas, foram elaborados materiais educativos e informativos voltados à conscientização da população. Conclui-se que, para os estudantes, a experiência favoreceu maior compreensão sobre inspeção sanitária e educação em saúde na prevenção de riscos alimentares. E, para a comunidade, a atividade contribuiu para reflexões sobre consumo consciente, segurança alimentar e valorização da fiscalização sanitária, fortalecendo a integração entre universidade e sociedade.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos. Consumo consciente. Inspeção sanitária.