



CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO LATO SENSU
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
'JÚLIO DE MESQUITA FILHO'

UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA
AFRO-BRASILEIRA

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO"

VERÓNICA LOPES TAVARES

**PRÁTICAS E TÉCNICAS ARTESANAIS DE ABATE DE PORCO.
ESTUDO DE CASO NA LOCALIDADE DE JOÃO GARRIDO
(CONCELHO DE SÃO DOMINGOS)**

CABO VERDE (UNIVERSIDADE DE CABO VERDE)

2021

VERÓNICA LOPES TAVARES

**PRÁTICAS E TÉCNICAS ARTESANAIS DE ABATE DE PORCO.
ESTUDO DE CASO NA LOCALIDADE DE JOÃO GARRIDO
(CONCELHO DE SÃO DOMINGOS)**

Trabalho de conclusão de curso (artigo) apresentado como requisito para obtenção do título de Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”.

Orientador (a): Doutor Vladmir Ferreira

CABO VERDE (UNIVERSIDADE DE CABO VERDE)

2021

VERÓNICA LOPES TAVARES

Trabalho de conclusão de curso (artigo) apresentado como requisito para obtenção do título de Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional, na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”.

Data de Aprovação: 11/10/2021

BANCA EXAMINADORA

Prof. Vladmir Silves Ferreira (Orientador)

Universidade de Cabo Verde

Prof. Erik Augusto Sequeira

Universidade de Cabo Verde

Prof. Ana Carolina Silva Pereira

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira

RESUMO

A pecuária está, cada vez mais, presente nas explorações familiares, visando criar alternativas de poupança e constitui um fator de segurança indispensável à sobrevivência das famílias rurais. No Concelho de São Domingos, na ilha de Santiago, é perceptível que a atividade caracteriza-se pela criação extensiva de porcos, com suplementação alimentar e restos domésticos. O presente trabalho tem por objetivo conhecer, as práticas e técnicas artesanais de abate do porco e avaliar a importância destas práticas na localidade de João Garrido, identificar os principais constrangimentos e propor medidas de adequação. Assim sendo, a par da caracterização da área de estudo com recursos a tecnologias de informação geográfica, complementada com levantamentos de campo, no sentido de se obter informações dos criadores, foram aplicados questionários com questões sobre o número de efetivos, idade de abate, viabilidade económica, comercialização e outros indicadores considerados pertinentes. Entrevistamos um total de 20 famílias sendo que a maioria se situa na faixa etária entre 40 e 50 anos. Este facto nos indica que a percentagem da população que se dedica essa prática são pessoas com um elevado saber tradicional, sendo residual a presença de jovens nesta atividade geradora de rendimentos. O estudo permitiu concluir que a criação dos porcos na localidade é uma atividade que vem sendo praticada há muitas gerações, passando o saber tradicional de pais para filhos. Daí se infere que essas famílias possuem uma vasta experiência e saber tradicional e, essencialmente, geradora de rendimento e alimentos para subsistência familiar.

Palavras-chave: Cultura; saber tradicional, alimentação, sustentabilidade

1. INTRODUÇÃO

Em Cabo Verde, com as características climáticas de um País Saheliano, agravada pela insularidade, face à dependência da agricultura em relação às chuvas, segundo a ERIS, prioriza a questão da segurança sanitária dos alimentos e um fator determinante para o desenvolvimento socioeconómico e para assegurar a saúde pública.

Com efeito, o País é extremamente vulnerável devido ao problema da seca e os efeitos da desertificação. Esta vulnerabilidade advém, sobretudo, das condições edafo-climáticas, caracterizadas por secas cíclicas, chuvas torrenciais e irregulares, escassez de coberto vegetal natural, situação agravada pela enorme pressão humana sobre os recursos naturais existentes. Sendo o território pobre em recursos naturais, nota-se cada vez mais, uma forte pressão sobre as terras cultiváveis e de pastagens. Não obstante as descritas fragilidades, considera-se que a criação de suínos desempenha um papel importante para a sustentabilidade das famílias. O Recenseamento Geral de Agricultura (RGA) de 2015 registou um efetivo total de 42.470 agregados familiares agrícolas, correspondente a 36,3% do total dos agregados familiares existentes no país em 2010.

Do porco, tudo se aproveita desde o focinho até ao rabo. Mas, apesar da popularidade do suíno, a má fama persegue-o: muitos consumidores associam-no a uma carne gorda e rica em colesterol. A verdade é que, quando analisamos o seu teor em lípidos (gorduras) e colesterol, constatamos que estes variam muito. Se há partes do animal com um elevado valor calórico, caso da orelha, outras têm valores bastante mais baixos, como a bifana da perna. Rica em proteínas e com quantidades variáveis de gordura, uma porção de 100 gramas de carne de porco como o lombo fornece, em média: Calorias: 176 kcal; Proteínas: 22,6 gramas; Carboidratos: 0 gramas; Gorduras: 8,8 gramas. Como toda carne, a carne de porco é composta principalmente de proteínas e contém todos os nove aminoácidos essenciais necessários para o crescimento e a manutenção do seu corpo. Assim, é uma das fontes alimentares mais completas de proteínas que existem.

Existem algumas doenças que são bastante comuns na suinocultura: temos a Peste Suína Clássica (PSC); Coccidiose Suína; Rinite Atrófica; Parvovirose Suína. É importante que o criador siga à risca o calendário de vacinas do rebanho e tenha em

mente que a correta higienização do local em que os animais se desenvolvem são cuidados fundamentais. Ter acompanhamento rigoroso de um veterinário ajuda na identificação dessas doenças e de prover formas de tratamento eficazes.

Segundo a PORTARIA Nº 365, DE 16 DE JULHO DE 2021 – DOU, Art. 5º Todo animal destinado ao abate deve ser submetido a procedimentos humanitários de manejo pré-abate e abate. É proibido espancar os animais, agredi-los, erguê-los pelas patas, chifres, pelos, orelhas ou cauda, ou qualquer outro procedimento que os submeta a dor ou sofrimento desnecessários.

Os países, notadamente os pertencentes à União Europeia, tem aprovadonormas rígidas sobre as questões referentes ao bem-estar animal e encontram-se bem à frente do Brasil, nas quais são incorporados sistemas de garantia de qualidade que asseguram ao consumidor o atendimento aos padrões exigidos para a produção da carne. No entanto, demonstrar que o bem-estar resulta em um produto de melhor qualidade é um grande incentivo para melhorar a forma com que criamos, manuseamos e abatemos os animais (WARRIS; BROWN, 2000).

Especificamente no abate de suínos, é utilizada como parâmetro legal a Portaria 711/1995 do MAPA que aprova as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos (BRASIL, 1995). Por LÚCIA NOVIS EDINGTON, 2012.

Em Cabo Verde, o BO, Isérie, nº116 de 08 outubro 2020, estabelece as regras aplicáveis ao setor da produção animal e toda a cadeia alimentar, no que se refere à higiene dos animais e dos produtos de origem animal destinados ao consumo. O presente diploma aplica-se a todo o processo de produção animal, nomeadamente, abate de animais, preparação e acondicionamento de produtos animais.

Segundo RGA (2015), em Cabo Verde a principal finalidade da criação de suínos é a venda (46,5%). Segue-se o autoconsumo (cerca de 33%), a reprodução (18,9%) e o fomento (2%).

O presente trabalho, realizado no âmbito do Curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidades do CONSAN-CPLP, com a coordenação da UNESP e da UNILAB (Brasil). A motivação pessoal para a realização do presente

trabalho prende-se com o despertar do gosto pela carne de porco e os seus derivados e, pelo reconhecimento da importância que este subsector representa para as famílias rurais.

1.1. OBJETIVOS

Com o presente estudo propõe-se como:

1.1.1. Objetivo Geral

Surge do reconhecimento da importância das práticas e técnicas dos saberes tradicionais dessa atividade para as famílias rurais do Concelho de São Domingos em particular da Localidade de João Garrido.

1.1.2. Objetivos específicos

- Caracterizar a zona de estudo e identificar as potencialidades e limitações para a criação dos porcos;
- Caracterizar o perfil do criador na área de estudo;
- Conhecer as técnicas e práticas utilizados no abate de porco.

1.2. RESULTADOS ESPERADOS

Apresentar os resultados da prática e técnicas de abate de porcos, em condições similares às da área de estudo e no território nacional.

1.3. METODOLOGIA

Definição da Amostragem

De acordo com Leone, R., *et. a.l.* (2009), a amostragem “é uma técnica e/ou conjunto de procedimentos necessários para descrever e seleccionar amostras de maneira

aleatória ou não, e quando bem utilizado é um fator responsável pela determinação da representatividade da amostra”.

Na impossibilidade de abranger todas as famílias da zona de João Garrido, por razões operacionais, procedeu-se a aplicação de 20 questionários aos chefes de família que se dedicam a criação de porcos e conseqüentemente as práticas pela matança.

Recolha de dados: Aplicação de questionário

Parte-se do princípio que o questionário é um instrumento de recolha de dados constituído por uma série ordenada de questões que devem ser respondidas por escrito pelo informante, com ou sem ajuda do pesquisador e, objetiva levantar opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas e situações vivenciadas, de acordo com QUIVY e CAMPENHOUDT (1998). Nesta base, no presente trabalho, optou-se pelo tipo de questionário baseado em questões fechadas e semiabertas, em que o informante responde a questões previamente definidas, sendo o inquiridor responsável pelo registo de tudo o que foi declarado no questionário previamente elaborado, com 14 perguntas e em média de 3 minutos por cada respostas. Com os seguintes temas “Perfil do Criador; Experiência na atividade, Efetivo Pecuário, Tempo para o abate, Tipos de Suínos”.

Análise Estatística de dados

A análise estatística dos dados recolhidos através do questionário foi desenvolvida com o auxílio do programa SURVEY. Para testar as hipóteses da pesquisa, foram aplicados um conjunto de análises estatísticas que se baseiam na estatística descritiva, incluindo a apresentação de tabelas de frequências, gráficos, dentre outros.

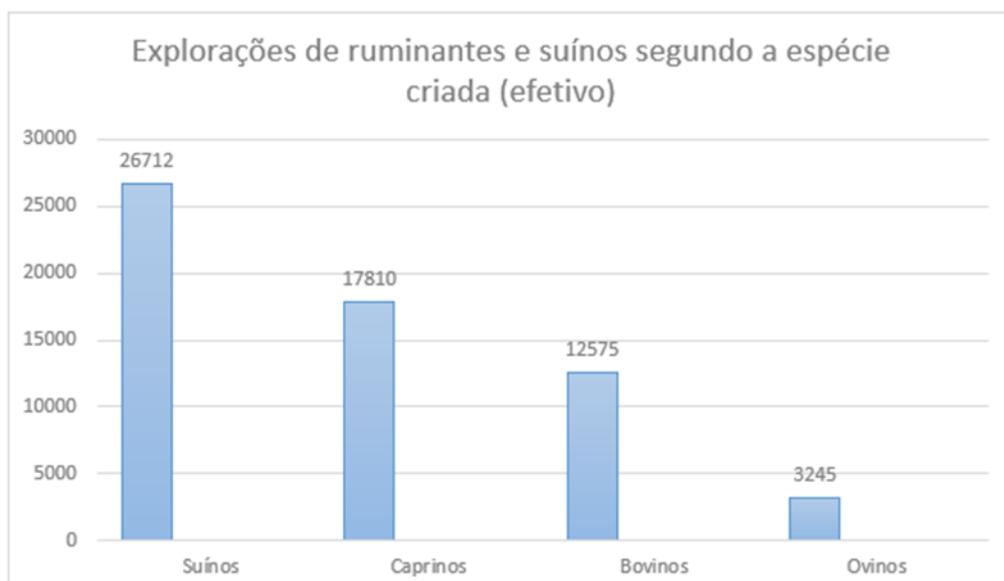
2. CARACTERIZAÇÃO DO SECTOR PECUÁRIO EM CABO VERDE

A atividade da Pecuária em Cabo Verde data do período do povoamento das ilhas pois, foi a atividade que mais facilmente prosperou por todas as ilhas de Cabo Verde, uma vez que não dependia, de forma tão direta, das condições naturais das ilhas. Os animais eram libertados nas ilhas onde se alimentavam livremente (InfoMDR (2012)).

Crespo (1971), afirma que foi através das pastagens que se iniciou a ocupação de Cabo Verde pois, os “colonos pioneiros” consideravam que as ilhas não ofereciam condições para o imediato povoamento, mas poder-se-ia tirar partido das abundantes pastagens então existentes, lançando cabras nas várias ilhas.

De acordo com a revista especializada do MDR “Boletim Informativo do Ministério do Desenvolvimento Rural” (InfoMDR), publicada em dezembro de 2012, a atividade agropecuária em Cabo Verde continua ainda incipiente, feita em pequena escala e com pouco valor acrescentado, não obstante, o crescimento da procura por produtos do sector por causa do aumento do nível de renda da população e do dinamismo do sector turístico.

O gráfico da figura nº1 apresenta a evolução dos efetivos pecuário, referente a algumas espécies, nas últimas décadas, com base em dados dos Recenseamentos Gerais da Agricultura em 2004 e 2015.



2.1. A Importância Socioeconómica da Atividade Pecuária

Em Cabo Verde, pode-se afirmar que, a atividade da pecuária constitui uma fonte de rendimento e de estatuto social das famílias e, permite constituir uma certa poupança que é utilizada em casos de urgência e nos períodos críticos. Para além da sua importância histórica a atividade pecuária é de uma importância fundamental para a segurança alimentar da população rural Cabo-verdiana, e constitui também um forte potencial na dinâmica de desenvolvimento socioeconómico das ilhas e particularmente na economia rural.

A aposta feita pelo Estado De Cabo Verde, nos últimos anos, na promoção da melhoria das condições de exploração pecuária (manejo, instalações adequadas, sanidade, alimentação e introdução de raças, etc.) tem permitido, aumentar a produtividade pecuária e o surgimento de pequenos negócios ligados à comercialização de carnes, leite e seus derivados, o que abre o caminho para a dinamização deste sector com forte potencial para o desenvolvimento socioeconómico da atividade de suíno nacional.

Segundo a Revista de Humanidades (menme), publicada em fev/março 2004. A experiência alimentar tem por base um sistema de valores coletivos partilhados e interiorizados por todos os intervenientes no processo. A cultura comensal deve ser vista não só do ponto de vista nacional ou regional, mas igualmente e, principalmente, do ponto de vista sócio-cultural. O ato de comer é sem dúvida a dimensão cultural da alimentação e os alimentos fazem parte das nossas memórias culturais e familiares. Um prato especial, um menu de ocasião ou um ingrediente, podem de imediato lembrar-nos e transportar-nos para certos lugares, vivências pessoais, pessoas, circunstâncias, etc.

2.2. Caracterização da Área de Estudo

A área de estudo corresponde a zona de João Garrido na localidade da várzea da Igreja, no Concelho de São Domingos, na Ilha de Santiago, em Cabo Verde. Trata-se de uma localidade essencialmente agrícola, de acordo com o PDM em vigor no Município de São Domingos.



O Município de São Domingos, foi criado através da lei n.º 96/IV/93, de 13 de dezembro, enquadra-se na região sudeste da ilha de Santiago, entre os paralelos 14°57' e 15°05' de latitude Norte e, os meridianos de 23°26' e 23°38' de longitude Oeste de Greenwich (ANMCV, 2008). Estende-se por uma área de 134,6 Km², correspondendo a, aproximadamente, 13,6% do território da Ilha de Santiago e, 3,3% do território nacional.

Confronta-se a norte pelos Concelhos de Santa Cruz e São Lourenço dos Órgãos, a oeste por Ribeira Grande de Santiago, a Sul pelo Concelho da Praia, e este pelo Oceano Atlântico, ainda está limitado no litoral pelo mar e estende-se no sentido Este-Oeste, desde a povoação de Praia Abaixo até à zona de Loura (ANMCV, 2008).

A população de São Domingos encontra-se distribuída de forma desigual, assim como em toda ilha, tendo áreas totalmente inabitadas e outras com forte concentração de pessoas. A análise por zonas indica que a população está mais concentrada nos arredores da sede do concelho, Várzea da Igreja, e na localidade de Água de Gato, estando o resto da população espalhada pelas restantes zonas.

Tabela I – Evolução da População no Território correspondente ao Concelho de São Domingos. Fonte: Instituto Nacional de Estatística, Censos 1990, 2000 e 2010.

	Urbano 1990	Rural 1990	Total 1990	Urbano 2000	Rural 2000	Total 2000	Urbano 2010	Rural 2010	Total 2010
Santiago	31 148	35 439	73 986	62 996	59 090	122 086	111 057	55 445	166 502
São Domingos	0	0	0	192	1408	1600	482	2100	2583

Segundo os dados do RGA, (2015) o Concelho de São Domingos, com o número de explorações e efetivos, por espécie, constantes no gráfico da tabela nº10, o que corresponde a uma baixa média de efetivos por exploração agrícola, como se pode constatar no quadro seguinte. João Garrido, sendo uma zona rural as criações de suínos podem ser feitas em pocilgas ao ar livre, por ser uma zona agrícola é muito mais fácil conseguir a alimentação, através dos restos de agricultura e cobertos verdes. Quanto as limitações podemos referir a escassez de chuva que leva a ausência de pasto e de produtos agrícolas para alimentação dos porcos, sem chuva o criador tem que fazer a aquisição de ração e o poder de compra é muito limitado devido ao numero elevado de desemprego nas zonas rurais.

Tabela II – Dados de Criação de gados no Concelho de São Domingos. Fonte: Resultados de Recenseamento Geral da Agricultura

	Bovina	Caprina	Ovina	Suína
Explorações	1 745	1 571	538	1 954
Efetivo	2 959	4 179	1 212	4 039
Média por exploração	1,7	2,7	2,3	2,1



3. ESTUDO DE OPINIÃO SOBRE AS PRÁTICAS E TÉCNICAS ARTESANAIS DE ABATE DE PORCO

3.1. PERFIL DO CRIADOR

➤ Idade dos entrevistados

Entrevistamos um total de 20 família sendo que a maioria se situa na faixa etária entre 40 e 50 anos. Este facto nos indica que a percentagem da população que se dedica essa prática são pessoas com um elevado saber tradicional, sendo residual a presença de jovens nesta atividade geradora de rendimentos.

➤ Género dos entrevistados

Em termos de género dos entrevistados a maioria foram indivíduos do género masculino. Apesar de que o género feminino ter umam uma percentagem considerável nessa atividade, dos quais 45%.

➤ Nível de escolaridade dos entrevistados

Relativamente ao nível de escolaridade, pelo perfil dos entrevistados podemos concluir que a criação de gado é uma atividade desenvolvida sobretudo por pessoas com algum nível escolaridade.

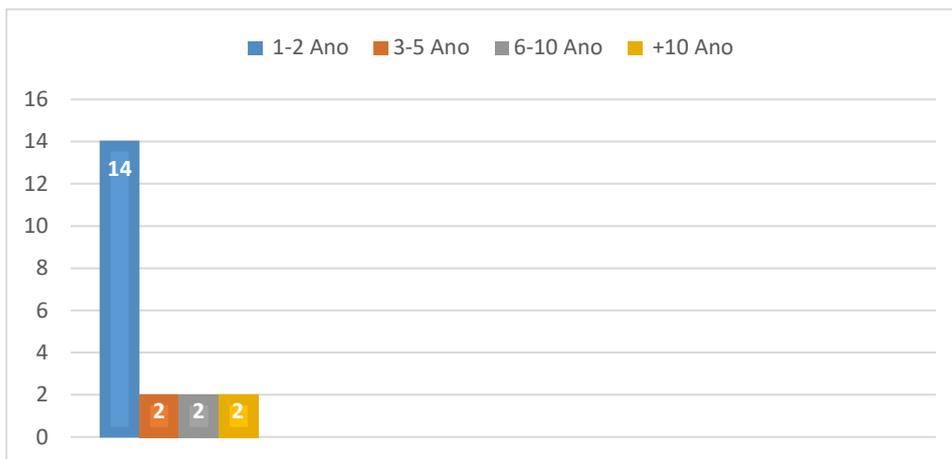
➤ Agregado Familiar

Segundo o gráfico apresentado a grande maioria dos entrevistados são chefes de família, com 70%.

2.

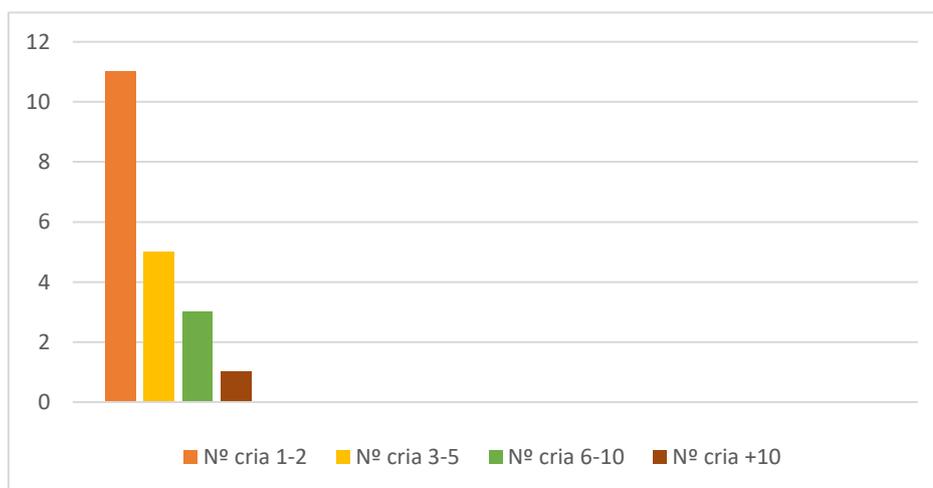
3.2. EXPERIÊNCIA NA ATIVIDADE

Dos 20 entrevistados pratica essa atividade há mais de dez anos, o que nos leva a concluir que possuem uma vasta experiencia e saber acumulado no que toca a criação de porco.



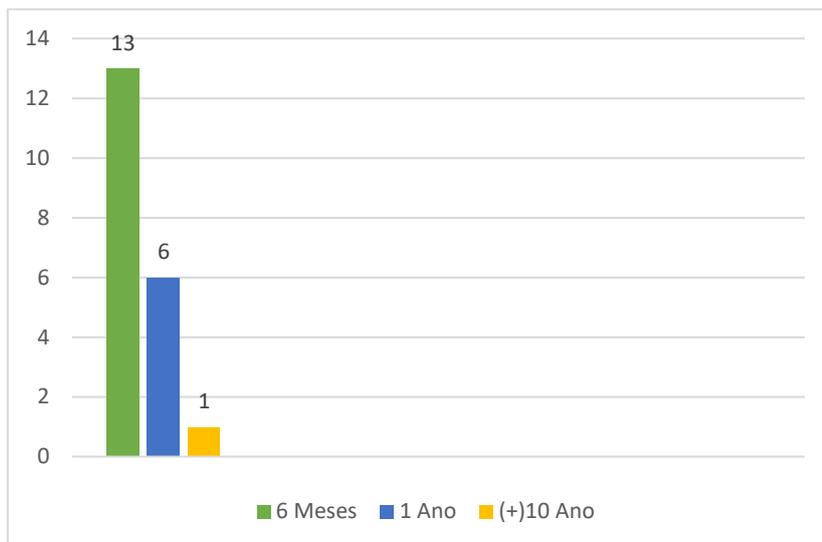
3.3. EFETIVO PECUÁRIO

O gráfico da figura 7 nos dá um panorama geral do efetivo pecuário de cada criador entrevistado. Pode-se observar que a maioria possui de 1 a 2 cabeças por criação.



3.4. TEMPO PARA O ABATE

A maioria dos entrevistados afirmaram que levam 6 meses para o abate. Porque nesse estado o porco já tem o peso suficiente, aproximadamente o período entre 120 a 154 dias de idade dos leitões, ou seja, dos 60 a 100 kg de peso vivo.



3.5. TIPOS DE SUÍNOS

Os porcos brancos (Large White e Landrace) estão a ter maior expressão na criação, segundo os entrevistados preferem esse tipo de suíno porque o seu desenvolvimento é mais rápido.

CHEGANDO O GRANDE DIA “A HORA DO ABATE”

A matança é feita em casa pelos familiares e na maioria das vezes esses hábitos são transferidos de pais para filhos. Com finalidade para transformação (torresmo, carne assada, chouriço de sangue, iscas, banha...).

Experiência vivida às cinco horas da manhã na casa da família Mendonça, o abate é feito todos os sábados pelo Sr. Zeca e os filhos.

Os conhecimentos do matador

Os porcos foram conduzidos dos seus chiqueiros para o local de abate. No local todos os utensílios já estavam preparados. Segundo o Sr. Zeca o matador deve conhecer o ponto certo onde furar o animal (artéria principal) e ter prática na função, são duas características muito importante para o abate. O ato de abate normalmente é uma tarefa masculina.



Depois o animal é chamuscado (queimado) com auxílio de um maçarico a gás e uma vaca para raspar o pêlo do animal. No local havia duas garrafas de gás para executar essa tarefa.



O esquartejamento do animal morto

Em seguida é lavado e começa o corte. Esse corte é feito com o corpo do animal para cima com auxílio de uma faca bem afiada. Ele colocava o braço dentro da cavidade e começa a retirada dos órgãos



Os órgãos internos são retirados, a retirada das tripas é o momento mais delicado para não furar, segundo a mulher as tripas (intestino grosso) furadas não servem para fazer chouriço de sangue, a mulher faz a recolhe das tripas para serem lavadas e começa os preparativos para o chouriço de sangue. A lenha é acesa no chão entre as pedras, para fazer o torresmo e ferver o chouriço. A cachupa já estava pronta e o torresmo a aguardar o tempo de fritura.



Constrangimentos ou fragilidades do sistema

As principais fragilidades (pontos críticos) observadas nas práticas e técnicas adotadas, são:

- O transporte do animal é feito de forma muito agressivo, o animal é puxado com uma corda e não dão tempo de descanso;
- O local do abate não é adequado porque o abate é feito no chão sem nenhuma proteção;

4. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

Dos estudos realizados pode-se concluir que a localidade de João Garrido, de uma forma geral, os criadores são sobretudo pessoas na faixa etária entre 40 e 50 anos, com algum nível de escolaridade e que todos possuem práticas e técnicas próprias na matança de porcos.

Essa atividade vem sendo feita há muitas gerações, passando de pais para filhos. Este facto leva-nos a concluir que os criadores possuem uma vasta experiência e saber acumulado basicamente tradicional e geradora de rendimento para subsistência familiar. Com efeito, todos os inquiridos afirmaram que vão continuar apostando na criação de suínos, sendo a maior motivação constituir uma prática que “encontraram em casa”. As técnicas utilizadas são tradicionais e a matança vai ser sempre com o apoio dos familiares, amigos e vizinhos.

O criador, regra geral, possui grupos de (dois ou três porcos) e a produção destina-se do consumo familiar ou venda a nível local. Sendo o porco (suíno) é um animal muito importante para a economia familiar, facilmente se adapta às variações climáticas, tem muitas crias em um parto (5 a 10), sem muitas exigências de alimentação e fornecimento de carne de excelente qualidade, constitui uma fonte básica de alimentação das famílias rurais na localidade de João Garrido.

Face ao exposto, recomenda-se uma aposta na adequação dos espaços para essa prática, devido a situação e o problema sanitário que o mundo está a enfrentar. É fundamental pensar na segurança alimentar das pessoas, adquirindo novos conhecimentos sem perder o saber tradicional.

Apostar no abatedouro móvel é uma solução para reduzir os abates clandestinos de animais. O pesquisador da Embrapa Suínos e Aves, Elsio Figueiredo, afirma que a tecnologia foi pensada para atender estados e municípios com o abate e processamento em pequena escala, principalmente para regiões remotas, onde não existam abatedouros convencionais. Esse tipo de abatedouro já existe há cinco anos e em qualquer parte do Brasil

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMADA, J, S. A questão do gado em Cabo Verde, no início do século XX, Terra Nova, Jornal dos Irmãos Capuchinhos de Cabo Verde, 2012.

ANMCV, Plano Ambiental Municipal de São Domingos, Câmara Municipal de São Domingos, 2007.

ANSA, Anuário de Segurança Alimentar Projeto ANSA/ISA/USP, 2013.

COSTA, W, P, L, B, Amostragem, recuperado em site trabalhos gratuitos Engenharia/ Amostragem, 2005.

FONSECA, J. Pecuária: Ontem, Hoje e Amanhã. DGASP-MDR, Cidade da Praia, 2012.

FROEHLICH, G. “Do porco não sobra nem o grito!”: Classificações e Práticas, Saberes e Sabores no Abate Doméstico de Porcos, Santa Maria, Brasil, 2012.

LOPES, A, A. Manual de Elementos de Suinicultura, 1992.

Ministério do Ambiente, Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marítimos LIVRO BRANCO SOBRE O ESTADO DO AMBIENTE, Cidade da Praia, 2015.

NOGUEIRA, S. Da Banca da Matança aos Enchidos: A Festa e os Rituais de Transformação do Porco em Alimento. Revistas de Humanidades – Mneme, 2004.

OLIVEIRA, A, R. Estudos de Características da Carcaça e da Gordura do Porco Alentejano (*Sus ibericus*), 2000.

Outras publicações consultadas

Censo 2010 Estrutura da população.

PDM de São Domingos.

Anuário de Segurança Alimentar CV 2015.

Recenseamento geral da agricultura, 2015.

<https://www.estudopratico.com.br/o-que-e-um-gps>

<https://www.trabalhosgratuitos.com/Exatas/Engenharia/Amostragem>

www.inbs.com.br/perigos-crescimento-populacao-mundial

<https://www.trabalhosgratuitos.com/Exatas/Engenharia/Amostragem>

<https://www.deco.proteste.pt/alimentacao/produtos-alimentares/dicas/carne-de-porco-esqueca-o-mito-da-gordura>

<https://www.suinculturaindustrial.com.br/imprensa/mpppuitas-razoes-para-comer-mai%20s-carne-de-porco>

<https://chemitec.com.br/blog/doencas-comuns-aos-suinos>

<https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/abatedouro-movel-e-solucao-para-reduzir-abates-clandestinos-e-impulsionar/20210115-120202-h373>