

Município investe na pequena agroindústria rural

Reportagem de Paulo Sergio Tagliari

Para agregar valor à produção, cada vez mais pequenos agricultores catarinenses estão investindo na agroindustrialização caseira. Com a assistência técnica de órgãos públicos como a Epagri e a Prefeitura Municipal, o setor primário de Gaspar, SC, dá um exemplo de como viabilizar a agropecuária.



Cursos de profissionalização ensinam técnicas para melhorar a qualidade do alimento que chega à mesa do consumidor

Uma cena cada vez mais comum numa das regiões típicas do sul do Brasil: o consumidor chega na gôndola de um moderno supermercado de Blumenau, SC, e entre várias marcas famosas de laticínios como Nestlé, Danone, Parmalat, etc. ele acaba levando para casa um requeijão caseiro elaborado por uma produtora rural do município de Gaspar, cidade vizinha a Blumenau. A fama dos produtos da agroindústria rural de Gaspar já está extrapolando as fronteiras do Vale do Itajaí. Porém, esta qualidade não surgiu da noite para o dia. Ela é fruto de uma longa jornada que inicia

pela vontade do pequeno produtor rural catarinense em buscar novas alternativas de renda, agregando valor ao seu produto, e passa pelo treinamento e aperfeiçoamento propiciados pelos 54 tipos de cursos profissionalizantes da Epagri que, ao longo dos últimos 11 anos, capacitaram cerca de 62 mil produtores rurais catarinenses e até participantes de outros Estados e países, nas mais diversas especialidades, tais como laticínios, conservas, embutidos, artesanato rural, mecanização agrícola, educação ambiental e outros. Vale registrar que 38% dos participantes

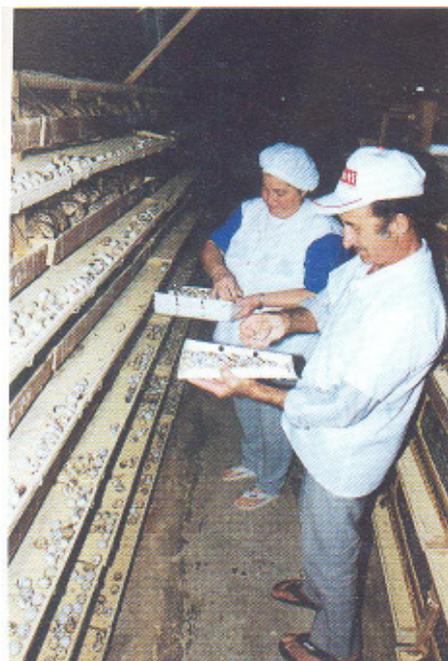
dos cursos são jovens rurais com até 25 anos.

Venda direta ao consumidor

O começo dos novos empreendimentos da agroindústria caseira apresenta fatos interessantes. É o caso do casal Augusto e Alice de Souza, da comunidade de Macuco, que produz conservas de ovos de codorna, iguaria bastante apreciada pelos consumidores do município e de cidades vizinhas. Também produzem codorna recheada, simples e ovos de codorna.

Reportagem

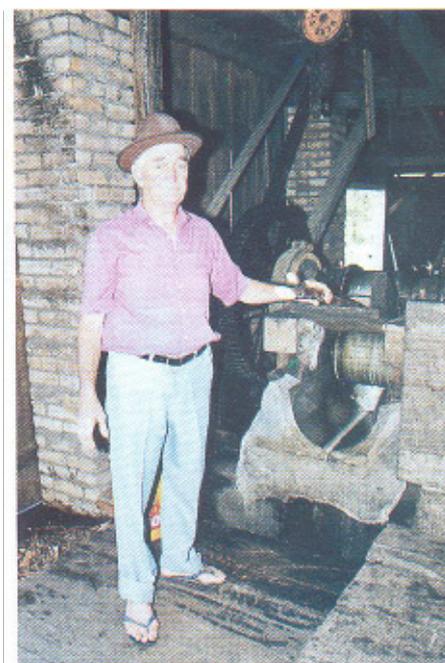
O Sr. Augusto conta que, quando foi despedido há cinco anos com mais outros funcionários de uma indústria de fiação de Gaspar que estava em crise, não dormia mais direito, ficou nervoso e entrou em depressão. A salvação veio da esposa, a Dona Alice, que por meio de uma conhecida conseguiu uma fórmula natural para combater a depressão do marido: vitamina de ovos de codorna todas as manhãs. E depois de um mês o Sr. Augusto melhorou de vez. Não se sabe se foi psicológica a recuperação ou se existe algum possível remédio na fórmula, mas a verdade é que o seu Augusto melhorou mesmo. Entusiasmados, resolveram partir para a produção comercial de ovos de codorna. E também das aves, que o casal prepara com um jeito especial e comercializa com grande sucesso na região. A codorna recheada, vendida em bandejas de isopor com seis unidades (R\$ 5,00 no atacado e R\$ 6,00 no varejo), é uma das especialidades, e no recheio vai carne bovina, sal, pimenta, cebolinha, salsinha. Também tem a codorna simples, ou seja, sem o recheio (R\$ 3,50 e 4,50), a conserva de ovos de codorna, em vidro de 300g (R\$ 2,00 e 2,50), e os



Casal Souza: trabalho árduo no dia-a-dia, mas compensador

ovinhos de codorna, comercializados em bandejas com 30 unidades (R\$ 1,25 e 1,50). Foi tanto o êxito do casal Souza que uma grande agroindústria da região já se prontificou a prestar assistência técnica neste empreendimento e comprar parte da produção. Mas não pára por aí o sucesso dos Souza. A Secretaria de Agricultura de Gaspar e o Escritório da Epagri local convidaram o casal para expor sua produção na Feira de Produtos Artesanais e Coloniais localizada no centro da cidade. Com isso os produtos do casal Souza e de outros produtores rurais artesanais de Gaspar tornam-se conhecidos dos consumidores que compram diretamente, evitando intermediários. “Estamos resgatando as tradições das culturas alemãs e italianas, através dos nossos descendentes dos imigrantes europeus que aqui chegaram no século passado”, ressalta o médico veterinário Adilson Luís Schmitt, atual secretário de Agricultura do município, e emenda: “a feira propicia uma renda adicional aos produtores rurais, gera emprego e evita o êxodo rural, além de incentivar o desenvolvimento local”. A extensionista social da Epagri Sônia Maria de Medeiros, instrutora de curso profissionalizante, esclarece ainda que todos os produtos alimentícios expostos para comercialização na feira são registrados junto ao Departamento de Vigilância Sanitária/Serviço de Inspeção do município e são de produtores conhecidos, que passaram por cursos de capacitação e aperfeiçoamento. “Os produtores rurais têm recebido os acompanhamentos e treinamentos necessários para que, ao final, o produto a ser adquirido pelo consumidor tenha a devida qualidade”, aponta Sônia e relata, ainda, que Gaspar já tem Lei de Vigilância Sanitária e está aprontando a Lei de Produtos de Origem Animal e Vegetal. Na Feira de Produtos Artesanais participam clubes de mães, produtores rurais, proprietários de pequenas agroindústrias e pequenos artesãos. Com o sucesso obtido até o momento pela feira, a idéia da Secretaria de Agricultura de Gaspar e da Epagri é

ampliar o período de vendas e aproveitar os feriados como Natal, Páscoa, Dia das Mães, etc., divulgando ainda mais este tipo de comercialização.



Velha moenda ainda é equipamento especial para José Lino Junkes preparar seu melado

Prefeitura investe na agroindústria

Outro produto típico regional é o conhecido melado de cana. E ninguém melhor para produzi-lo do que o Sr. José Lino Junkes, da comunidade de Belchior Baixo, que completa 70 anos de idade ano que vem, sendo que a maior parte de sua vida passou fabricando o melado e o açúcar mascavo, com técnicas aprendidas de seu pai e aperfeiçoadas por ele próprio ao longo dos anos. O Sr. José é nascido em São Pedro de Alcântara, município perto de Florianópolis para onde vieram os primeiros imigrantes alemães, que lá se mesclaram com os portugueses e aprenderam a lidar com a cana e fazer os seus derivados, isto é, o melado, o açúcar mascavo e até o destilado, a popular cachaça. Ele explica que a cana que é colhida na lavoura vem

Reportagem

direto para a sua moenda, onde é esmagada e o líquido ou suco vai para um tanque onde é posteriormente bombeado para o tacho de cobre. No tacho, o líquido fica fervendo, cozinhando durante cinco horas até ficar no chamado "ponto de melado". O Sr. José Junkes também fabrica o açúcar mascavo, num forno idealizado por ele e mandado fabricar especialmente numa metalúrgica da região. E, de quebra, ele também produz um pouco de cachaça, "É somente para os amigos e conhecidos", revela sorrindo.

O que também impressiona nesta microempresa é que o proprietário faz tudo sozinho, ou seja, ele fabrica o melado e o açúcar praticamente sem a ajuda de ninguém, a não ser da sua filha, que vem dar um apoio eventual. O seu Junkes também embla, etiqueta seus produtos e ele mesmo vende a produção. É um verdadeiro faz-tudo, e com praticamente 70 anos.

Os técnicos que lidam nesta área da agroindústria artesanal, ou mesmo na agricultura em geral, sabem que boa parte dos que estão trabalhando hoje no campo são produtores já com idade avançada. A juventude procura trabalho nas cidades, atraída por empregos menos penosos e com mais fácil e rápida remuneração. Mas nem sempre isto acontece, e só os mais bem capacitados conseguem vagas. "Por causa disso e visando gerar mais emprego em nosso município, fixando o homem no campo e evitando



Cliente é o que não falta para a farinha e o biju de Luís Zuchi (o segundo da esquerda para a direita) que vende em casa e na Feira dos Produtos Artesanais e Coloniais de Gaspar, SC

o êxodo rural, é que a Prefeitura de Gaspar entende como prioritária a questão da agroindústria artesanal", afirma convicto o prefeito Andreone Santos Cordeiro, que está buscando recursos no âmbito federal para agilizar o Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural, criado em 1997 por lei municipal, mas que até agora estava parado. "A nossa idéia é obter cerca de 200 mil reais do BNDES e mais 200 mil do próprio município e distribuir para 100 famílias, ou seja, 4 mil reais

por estabelecimento. Com isso vamos gerar emprego direto para, pelo menos, 400 pessoas", fala entusiasmado. Além destes recursos, a prefeitura coloca à disposição dos produtores equipamentos de mecanização e técnicos e a Epagri entra com os cursos de profissionalização para a agroindústria familiar e assistência técnica.

Outro pequeno empresário rural que está se beneficiando deste apoio técnico é o Sr. Luís Zuchi, que mora perto da cidade. Ele trabalha no velho moinho da família que hoje está no nome da mãe, que aluga para o filho. Ali ele prepara uma farinha de mandioca de alta qualidade, seja pela textura, seja pela cor, num processo bastante rudimentar mas cujo resultado é um produto que tem venda garantida. Aliás, conforme ele mesmo diz, a matéria-prima não tem sido suficiente para atender aos inúmeros pedidos. A mandioca ele mesmo colhe numa lavoura vizinha, com a ajuda de um filho, ou compra fora. O processo para obter a farinha é o tradicional dos moinhos: depois de descascada a raiz vai para um tambor com água para lavagem e conservação, que



A mulher se sente valorizada por sua participação ativa na agroindústria artesanal. O Clube de Mães tem ação fundamental neste setor

Reportagem

evita a oxidação, o escurecimento. Daí vai para a ceva onde permanece dois ou três dias, e após passa numa prensa para escorrer a água, voltando para a cevadeira. Nesta segunda ceva o material é peneirado e misturado com raspas e sal, em seguida levado ao forno onde é torrado. Cada hora de fornada produz 20kg, aproximadamente, de farinha.

Além da farinha, o seu Luís produz ainda o biju e o cuscuz. A farinha é vendida no atacado a R\$ 1,50 o quilo, enquanto o varejo cobra cerca de R\$ 2,00. Já o biju e o cuscuz valem R\$ 2,50 o quilo de cada um, e no varejo são comercializados entre R\$ 3,15 e 3,25. A comercialização dos produtos é feita tanto no próprio moinho quanto em pequenas vendas, supermercados, além, é claro, da Feira dos Produtos Artesanais e Coloniais.

Vale registrar que a participação dos Clubes de Mães na Feira tem sido de grande ajuda para a ampliação e divulgação dos produtos da agroindústria caseira. Segundo a dona Carmen Conceição Albanaz, do Clube de Mães Voluntárias do Amor e também da Apae, na comunidade de Santa Terezinha, a presença da mulher na agroindústria rural é muito importante porque ela se sente valorizada, e a venda dos produtos por elas fabricados reverte em uma considerável fonte de renda para a família. Outra produtora é a Marlene Santos Amorim, que coordena atualmente a feira na

parte da tarde e que confirma a grande aceitação do público pelos produtos artesanais rurais. “Este local está bem centralizado, nossa esperança é de que a feira continue assim”, diz Marlene. No local da feira estão expostos e em comercialização produtos alimentícios como geléias, “schmiers”, conservas, licores, biscoitos diversos, além de materiais artesanais como cerâmicas, toalhas, bordados, etc. E no período de 3 a 7 de novembro passado, os integrantes da Feira de Produtos Artesanais de Gaspar estiveram participando da 1ª Feira de Integração dos Municípios Catarinenses, realizada no Centro Sul, em Florianópolis. Segundo informou a extensionista social Sônia Maria de Medeiros, houve a presença de 20 produtores artesanais que se revezaram nos dias do evento e o faturamento médio atingiu cerca de R\$ 700,00 por dia, com preços variando de R\$ 1,50 a 1,70 por produto.

Outro importante aliado da pequena agroindústria rural é o Programa Desenvolver, fruto de convênio entre o CNPq, a Funcitec e a Prefeitura Municipal de Gaspar, que oferece aos produtores, entre outros, assistência técnica de engenheiros contratados para desenvolver projetos e oferece treinamentos que visam orientar os microempresários em questões de higiene nos processos de manuseio dos produtos artesanais. Orientando e trazendo competitividade, o Programa facilita o crescimento das peque-

nas agroindústrias. Até o momento foram elaborados nove projetos de edificações – modelo de agroindústria. Um destes está já em fase final de construção na comunidade de Gasparinho Quadro e trata-se de uma unidade de defumados e embutidos, cujo proprietário é o Sr. Nivaldo Ferreira. Ele participou de curso para manipuladores pelo Programa Desenvolver e o seu estabelecimento vai produzir embutidos como lingüiça, lingüiça mista, costelinha de porco, bacon, e lingüiça calabresa. A construção, com área de 45m², foi toda bancada com recursos próprios e terá inspeção estadual, o que permitirá ao empresário comercializar seus produtos além das fronteiras do município.

Agregando valor ao produto

Mas nem só de embutidos, conservas e melado vive o município. A região de Gaspar, localizada no Médio Vale do Itajaí, também é grande produtora de pescado de água doce, e a Epagri, as prefeituras da região, bem como as associações de piscicultores têm organizado cursos de aperfeiçoamento para aprimorar a qualidade do peixe processado. Segundo informa o engenheiro agrônomo Paulo Fernando Warmling, extensionista da Epagri do município de Ascurra, no ano de 1998 foram realizados 16 cursos na área de piscicultura na região com o apoio das prefeituras de Gaspar e Pomerode e ajuda financeira do Sine/Fapeu. Cerca de 300 agricultores/piscicultores se inscreveram nos cursos de processamento e transformação do pescado, demonstrando uma motivação crescente dos produtores por esta atividade agregadora de valor. Além das duas cidades, os cursos foram realizados também nos municípios de Brusque, Botuverá, Guabiruba, Blumenau, Indaial, Luís Alves, Ilhota, Ascurra e Rodeio, com carga horária de 36 horas, durante 4 dias, totalizando 576 horas-aula nos 16 eventos. Os cursos são de 2 tipos: um para a produção de pescado, denominado de Piscicultura Geral, que é direcionado



Nova unidade de defumados e embutidos está sendo construída, fruto dos esforços do Programa Desenvolver

Reportagem

para a produção técnica do pescado, e o principal objetivo foi o de mostrar as possibilidades de aumento de produção de peixe por área; o outro, chamado de Conservação e Transformação de Pescado, é direcionado para o público que tenha melhores condições de agregar valor e também de colocar estes produtos a venda, principalmente proprietários de pesque-pagues, que podem vender diretamente em suas propriedades. Entre os assuntos do curso de transformação destacam-se: higiene das instalações e dos arredores, higiene na manipulação dos alimentos, limpeza e evisceração do pescado, filetagem, "fishburger", congelamento e vitrificação, técnica da defumação, salmoura para defumação, preparo de homopps (envase), etc. Os produtores rurais, além das técnicas de processamento do pescado, aprenderam a preparar diversos pratos, como caldo de peixe, pastelão de peixe, filé de peixe a dorê e outros, visando diversificar a culinária a ser oferecida principalmente aos clientes dos pesque-pagues existentes em Gaspar e região.

Paulo Warmeling destaca que, na transformação de pescado, o produtor, em vez de vender o peixe *in natura* por R\$ 1,30 no atacado, consegue agregar mais valor e chega a receber R\$ 10,00 por quilo no atacado, no caso do peixe defumado. "A produção *in natura* já é grande no mercado,

por isso começa a sobrar peixe, então a solução é adicionar valor ao pescado, além de atingir novos mercados", explica o técnico. Ele também enfatiza que nos cursos é passada a idéia da cooperação, do associativismo. Isto une os produtores fazendo com que se organizem melhor e busquem soluções conjuntas, beneficiando todos. Tanto isto é verdade que, após os cursos, novas associações foram criadas, além de associações já existentes tomarem novo impulso, relata Paulo. Inclusive no caso da Associação de Aqüicultores de Gaspar (Aquipar), os associados já pensam em montar um abatedouro em grupo, onde cada associado leva seus peixes, abate e, através da Inspeção Estadual, recebe o selo do SIE, além do selo da Associação Municipal, e sai com um produto de alta qualidade direto para o mercado.

Todo esse esforço tem sido possível porque existe boa integração, não só entre os agricultores/piscicultores, mas também entre os órgãos públicos, isto é, as prefeituras, a Epagri e a Cidasc. O entusiasmo dos produtores e técnicos é visível, a piscicultura, bem como a agroindústria artesanal têm se desenvolvido sobremaneira nesta região denominada de o "Vale Europeu", com respeito ao meio ambiente, melhorando a qualidade de vida do agricultor e produzindo alimentos de alto valor biológico para o consumidor catarinense.



Peixe grelhado, uma das receitas que os produtores do Médio Vale do Itajaí aprendem no Curso de Profissionalização

Geração e difusão de tecnologias em piscicultura de água doce

Entre os vários sistemas de produção de peixes utilizados no Estado, o orgânico ou natural é o predominante. Esse sistema utiliza subprodutos agrícolas que são aportados no viveiro com a finalidade de estimular a cadeia alimentar. Os detritos de suínos constituem-se nos subprodutos de uso preferencial.

O conhecimento insuficiente sobre a atividade e a inadequação da legislação ambiental, principalmente no que se refere à piscicultura orgânica, têm gerado polêmica entre setor produtivo, órgãos de controle ambiental e entidades governamentais. Assim sendo, a Epagri está desenvolvendo uma série de pesquisas para avaliar o impacto ambiental dos diferentes sistemas de produção adotados pelos piscicultores catarinenses. Estão sendo desenvolvidas ações, com experimentos, nas regiões de Camboriú e Concórdia, além de avaliações em propriedades agrícolas nas microrregiões de Aurora, Trombudo Central, Agrolândia, Caxambu do Sul e Saudades.

Os principais parceiros nesse projeto são a Escola Agrotécnica Federal de Concórdia, os laboratórios do Senai de Chapecó e de Blumenau, a Embrapa Meio Ambiente, de Jaguariúna, e o Departamento de Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Santa Catarina, em Florianópolis.

Estão sendo avaliadas a qualidade dos efluentes e sua quantidade, bem como a qualidade do pescado produzido nos diferentes sistemas. Além das ações de pesquisa, a Epagri está atuando diretamente na divulgação da legislação ambiental vigente, principalmente nos aspectos relacionados à piscicultura. Nesse processo são parceiras a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Urbano e Meio Ambiente – SDM, Fundação do Meio Ambiente – Fatma e as Associações Regionais e Municipais de Aqüicultores. O financiamento destas atividades vem sendo feito pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf e pelo Projeto Microbacias.

Santa Catarina inicia combate à cisticercose

Reportagem de Paulo Sergio Tagliari



Técnico do Serviço de Inspeção Estadual – SIE fiscaliza carcaças bovinas. A cisticercose aparece mais nas carnes bovinas não inspecionadas, oriundas de matadouros clandestinos

Dores de cabeça constantes, tonturas, vômitos, convulsões e até a morte podem ser causados pela cisticercose, doença causada pelas larvas do verme popularmente conhecido como solitária. É um mal antigo, conhecido antes de Cristo, e que agora, no limiar do Terceiro Milênio, volta a preocupar autoridades e população em geral. Para se ter uma idéia da gravidade, até os Estados Unidos,

que pensava ter controlado a doença, já está com seus serviços de vigilância sanitária de prontidão. Igualmente a Argentina, que possui uma pecuária considerada um dos modelos na América Latina em termos de sanidade, também está preocupada com o ressurgimento da cisticercose. Em Santa Catarina, as Secretarias de Desenvolvimento Rural e da Agricultura, da Saúde e da Educação estão desenvolvendo

um projeto amplo de combate à doença. Para discutir este assunto, estiveram reunidos em Florianópolis, no dia 8 de novembro, além dos técnicos das três pastas, os do Centro Agroveterinário da Udesc, os de fundações educacionais, os da Fundação Nacional de Saúde e os da Promotoria Pública do Estado, que contaram ainda com a presença e o apoio da Associação das Donas de Casa e do Comitê

de Defesa do Consumidor Organizado - Deconor.

Como ocorre a doença

A cisticercose é uma doença causada pela larva do verme intestinal conhecido popularmente como solitária ou tênia. Ela forma os cisticercos (pipoca) quando as larvas estão localizadas nos músculos, no coração, no pulmão, nos olhos, nos ouvidos e no cérebro e até na medula espinhal. A tênia, cujo nome científico é *Taenia solium* (existem outras espécies), é um verme achatado que parasita o intestino das pessoas, fixando-se neste órgão por ganchos, onde forma pequenas partes, os proglotes. Nesta fase, a doença é chamada de teníase, pois o verme vive dentro do aparelho digestivo humano. Quando o verme fica adulto, estas pequenas partes se soltam e saem com as fezes. Cada parte dessas é também chamada de anel e pode conter de 40 mil até 80 mil ovos de tênia. Estes anéis podem sair com as fezes; no entanto, muitos anéis

se rompem no intestino delgado, saindo já os ovos com as fezes, e permanecem vivos por até 300 dias, conforme o meio (temperatura, umidade, etc.). A *Taenia solium* pode atingir até 10m de comprimento e viver até oito anos ou mais no intestino do ser humano.

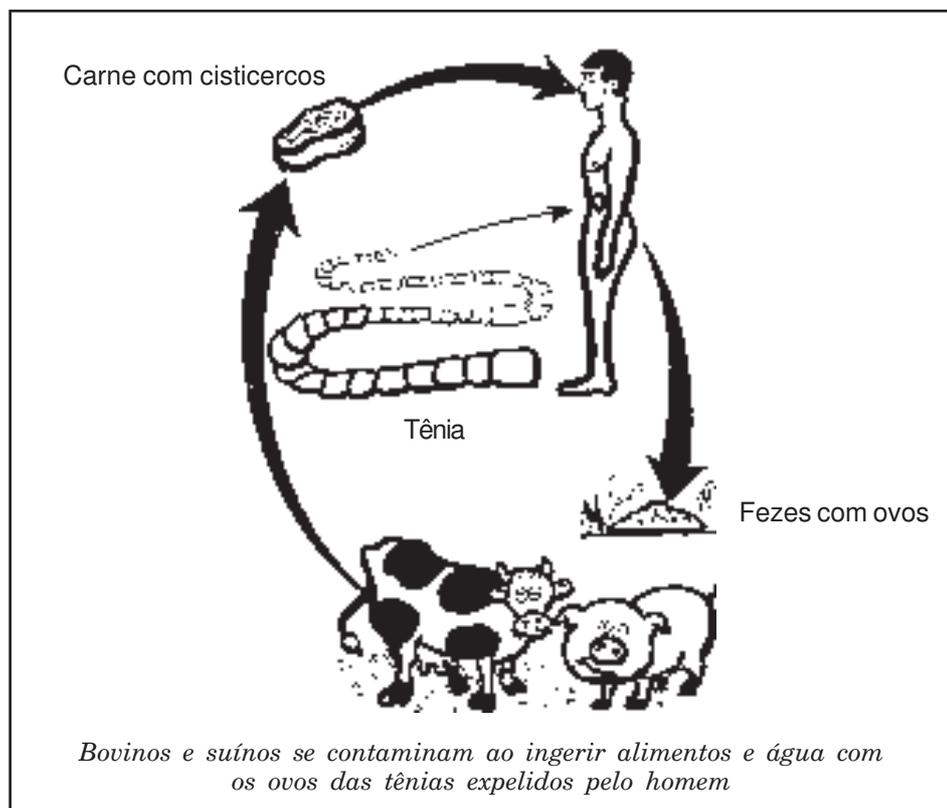
Quando os porcos entram em contato com fezes de pessoas que têm solitária, ou quando os bovinos pastam num campo próximo a essas fezes, comem junto os ovos da solitária. Dos ovos, nos intestinos dos porcos e dos bovinos, nascem as larvas que, por serem muito pequenas, vão para o sangue e através dele se espalham pelo corpo dos animais, indo parar no cérebro, no coração, na língua, na carne e em outros órgãos, formando a "pipoca", também chamada de cisticerco. As pessoas se infectam com a solitária ou tênia quando comem carnes, lingüiças e outros produtos feitos com carne de porco e de boi contendo os cisticercos ("pipoca"). Outra maneira de se contaminar é a seguinte: as fezes

humanas, contendo ovos de tênia, quando defecadas ao ar livre, liberam os ovos, bastante pequenos e leves, que são levados pelo vento contaminando as águas de rios e fontes, as verduras e o pasto. Quando tanto o ser humano quanto os animais (suínos e bovinos) comem esses alimentos, ou bebem a água contaminada com ovos de tênia, desenvolvem a cisticercose.

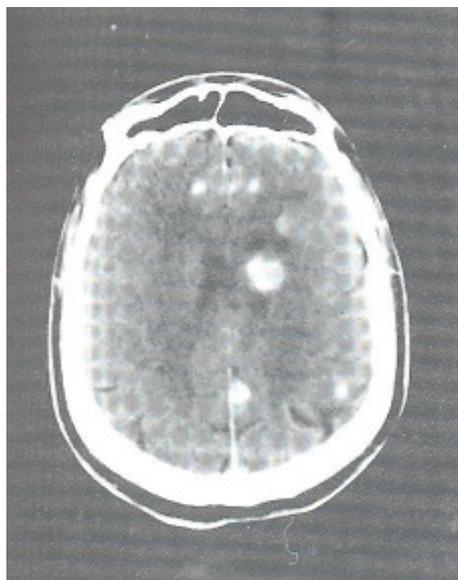
Contaminação é crescente

Enquanto os vermes estão no aparelho digestivo é possível combatê-los mais facilmente com medicamentos, porém, quando se alojam no sistema nervoso central, a cisticercose torna-se doença grave e de combate mais difícil. Para se ter uma idéia, a incidência de pacientes portadores do mal vem aumentando progressivamente em todo o mundo. Há quinze anos era raro nos Estados Unidos, hoje é a parasitose do sistema nervoso mais freqüente, tanto em crianças quanto em adultos no mundo todo. Em Curitiba, o médico e especialista dr. Affonso Antoniuk vem estudando a doença já há alguns anos. No setor de neurocirurgia do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Paraná, onde trabalha, cerca de 15% dos leitos estão continuamente ocupados por pacientes portadores de neurocisticercose. Entre 10 intervenções neurocirúrgicas aí realizadas, 3 são devidas a neurocisticercose. Observando 350 pacientes portadores de crises convulsivas (ataques epiléticos) com tomografia computadorizada do cérebro, o dr. Antoniuk encontrou 152 com tomografia anormal, e destes, 33% eram portadores de neurocisticercose.

Em Santa Catarina a situação não é muito diferente, conforme relata o médico veterinário Adelino Renúncio, diretor de Vigilância, Defesa e Fiscalização da Secretaria do Desenvolvimento Rural e da Agricultura. Ele revela que em algumas regiões a cisticercose em suínos tem avançado além da expectativa, o que tem deixado técnicos e autoridades preocupados. Adelino esclarece também



Reportagem



Cérebro humano com neurocisticercose

confinamento, em instalações higiênicas e rações peletizadas que passam por temperaturas de 90°C no processo de fabricação, longe de fezes humanas. Portanto, diz o médico veterinário, a percentagem total de contaminação hoje é menor nos suínos do que em bovinos. Estes, por sua vez, com o processo crescente de divisão de propriedades, são criados muito mais próximos do homem, aumentando assim as probabilidades de contaminação.

Adiciona-se a estes fatos a realidade de que no meio rural são poucas as propriedades que possuem tratamento do esgoto doméstico, e não é muito diferente no meio urbano, principalmente nas periferias das cidades. Estudos mostram que um portador de tênia no meio rural tem a probabilidade de infectar 10 a 16 pessoas, enquanto o que reside no meio urbano eleva este número para mais de 300 pessoas. Vale mencionar que muitos destes habitantes urbanos de favelas são provenientes do campo, com boas chances de já estarem infectados, e considerando o longo período de sobrevivência da *Taenia solium* no intestino do homem e a grande quantidade de ovos que libera diariamente, pode-se fazer uma idéia do potencial que esse com-

plexo patológico assume nos tempos atuais.

Que medidas tomar

Uma das idéias dos participantes do encontro em Florianópolis é divulgar o mais amplamente possível à população catarinense informes, folhetos, inclusive programas de rádio e televisão, e artigos e notas em jornais e revistas sobre o problema da cisticercose e quais medidas podem ser tomadas. Já existem tratamentos preventivos importantes que a população pode seguir. Por exemplo, a Embrapa Suínos e Aves, com sede em Concórdia, SC, e a Epagri já lançaram há algum tempo folders com informações sobre a doença. Uma síntese das recomendações para prevenir a cisticercose é exposta a seguir:

- Usar somente a privada com fossa séptica (não defecar ao ar livre);
- Não usar fezes humanas para adubar a horta, nem utilizar água contaminada com fezes humanas ou esgoto para irrigação;
- Usar somente água fervida, filtrada ou tratada para o consumo ou limpeza de alimentos e utensílios;
- Lavar as mãos antes das refeições, antes de manipular alimentos e sempre após o uso do sanitário;
- Lavar bem as frutas e verduras antes do consumo;
- Fazer exame periódico de fezes e desverminar as pessoas com teníase;
- Comer carnes, lingüiças e outros produtos apenas se estiverem bem fritos, bem cozidos ou assados. O ideal é só adquirir carnes ou produtos que tenham o carimbo da inspeção sanitária.

Quando a cisticercose já está instalada em órgãos como o cérebro, a medula espinhal, etc., o tratamento é caro e especializado. Inclusive, em muitos casos, é necessária cirurgia para extrair os cisticercos. Portanto, o ideal é evitar a solitária e expulsá-la através de remédios específicos. Alguns Estados, como o Paraná, já estão distribuindo estes medicamentos à população, sendo um tratamento bastante eficaz e barato. Além disso, sua tolerância é bastante satisfatória, sem causar maiores efeitos colaterais.

□



Médico veterinário inspeciona órgão para identificação de cisticercose