

**Embrapa**

**Pecuária Sudeste**

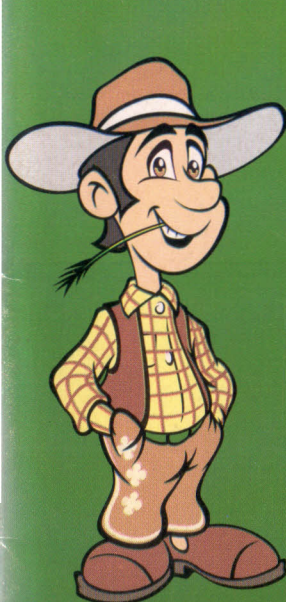


PRÊMIO  
DARCY RIBEIRO DE EDUCAÇÃO

**Projeto**

# SAÚDE BRASIL

**UM JEITO GOSTOSO E  
DIVERTIDO DE  
CONHECER A CARNE**



**Zé Mignon**



**Nina Bisteca**



**João Alcatra**



**Teobaldo Fraldinha**

**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

ROBERTO RODRIGUES - MINISTRO

**EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA**

**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO**

JOSÉ AMAURI DIMARZIO - PRESIDENTE

**DIRETORIA EXECUTIVA DA EMBRAPA**

CLAYTON CAMPANHOLA - DIRETOR PRESIDENTE

**EMBRAPA PECUÁRIA SUDESTE**

NELSON JOSÉ NOVAES - CHEFE GERAL

**TORTUGA COMPANHIA ZOOTÉCNICA AGRÁRIA**

CREUZA REZENDE FABIANI - PRESIDENTE

**EDIÇÃO DO DESENHO**

WLAMIR SABURO MORI

**DIREÇÃO DE ARTE**

CARLOS ROBERTO DE SOUZA PAINO

CELSE EDUARDO DE FREITAS

PAULO PAINO

**ROTEIRO (ADAPTADO DE KEILA TASCHINI)**

CARLOS ROBERTO DE SOUZA PAINO

CELSE EDUARDO DE FREITAS

**SUPERVISÃO PEDAGÓGICA**

FABIANI RODRIGUES

JULIANA DE CASTRO PAINO MINE

**ARTE FINAL / FOTOLITO**

WLAMIR SABURO MORI

PAULO PAINO

**SUPERVISÃO TÉCNICA**

EDUARDO PEDROSO

**COLABORADORES**

ALIOMAR GABRIEL DA SILVA

ANDRÉ LUIZ MONTEIRO NOVO

ANDRÉA SHIBATA DE BARROS

EDISON BENNO POTT

ELI ANTÔNIO SCHIFFLER

EMÍLIA MARIA PULCINELLI CAMARNADO

RODOLFO GODOY

**AUTORES DO "PROJETO SAÚDE BRASIL"**

CARLOS ROBERTO DE SOUZA PAINO

CELSE EDUARDO DE FREITAS



Projeto

# SAÚDE BRASIL

## UM JEITO GOSTOSO E DIVERTIDO DE CONHECER A CARNE

"Aqui se encontra um valioso elenco de informações úteis que proporciona a você e a sua família uma saudável e deliciosa dieta"

## SENHORES PAIS E EDUCADORES

É com satisfação que colocamos, à disposição dos senhores pais e educadores, um rico material didático e pedagógico destinado à educação e informação de nossas crianças. Esse trabalho foi desenvolvido na Embrapa Pecuária Sudeste em São Carlos - SP, em parceria com a Tortuga - Companhia Zootécnica Agrária e é resultante do “**Projeto Saúde Brasil Carne Bovina**” cujos objetivos, voltados para as crianças, concentram-se em três pontos, entre outros:

O primeiro objetivo é o de estimular as crianças e as respectivas famílias a adquirirem hábitos alimentares saudáveis mediante o correto consumo dos alimentos;

O segundo objetivo visa ao restabelecimento dos elos dos ambientes urbano e rural; neste último onde é produzida a quase totalidade dos alimentos que consumimos;

Em razão do rápido processo de urbanização das regiões mais desenvolvidas do País, com destaque para a região Sudeste, o contato das crianças e dos jovens com o ambiente rural quase não mais existe, provocando o desconhecimento das etapas de produção dos alimentos e seus valores nutricionais;

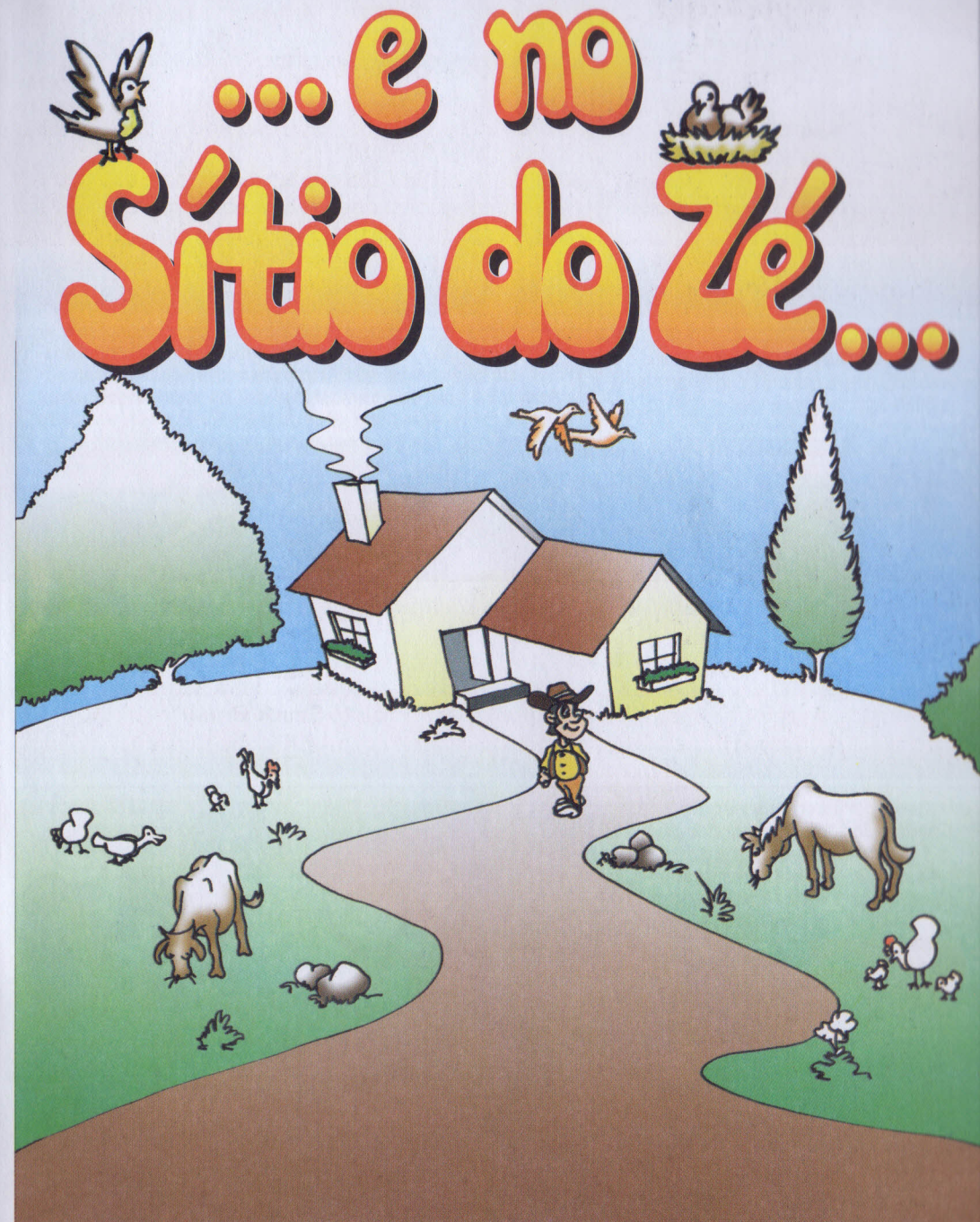
E por fim, o terceiro objetivo visa a interagir, fortalecer e demonstrar à sociedade em geral a importância da interação das cadeias produtivas nesse processo de ensino e aprendizado proposto pelo “**Projeto Saúde Brasil**”.

No presente trabalho, enfocamos a carne bovina como elemento essencial para a nossa alimentação e as tecnologias atualmente em uso para a produção da carne bovina com a qualidade e com a segurança necessária. São informações de grande importância que não podem e não devem passar despercebidas pelos consumidores de carne bovina.

Os autores do Projeto:

Carlos Roberto de Souza Paino  
Embrapa Pecuária Sudeste

Celso Eduardo de Freitas  
Tortuga CIA Zootécnica Agrária



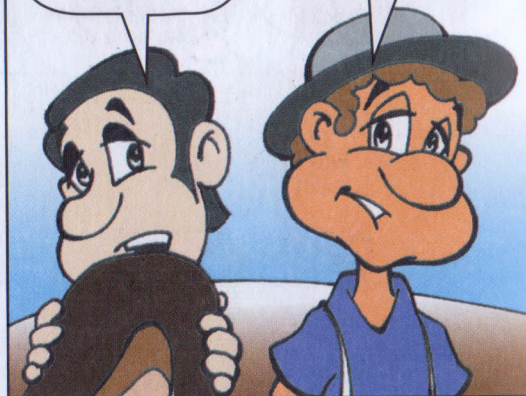


Parem...Parem com isso!!!  
Que coisa mais feia...  
Amigos nunca devem brigar.

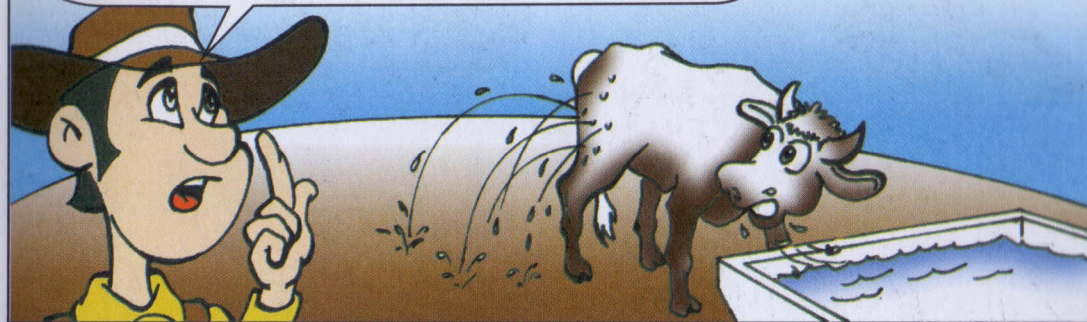


É mesmo...  
Me desculpe  
Teobaldo.

Tá bem Zé...  
Tá desculpado.

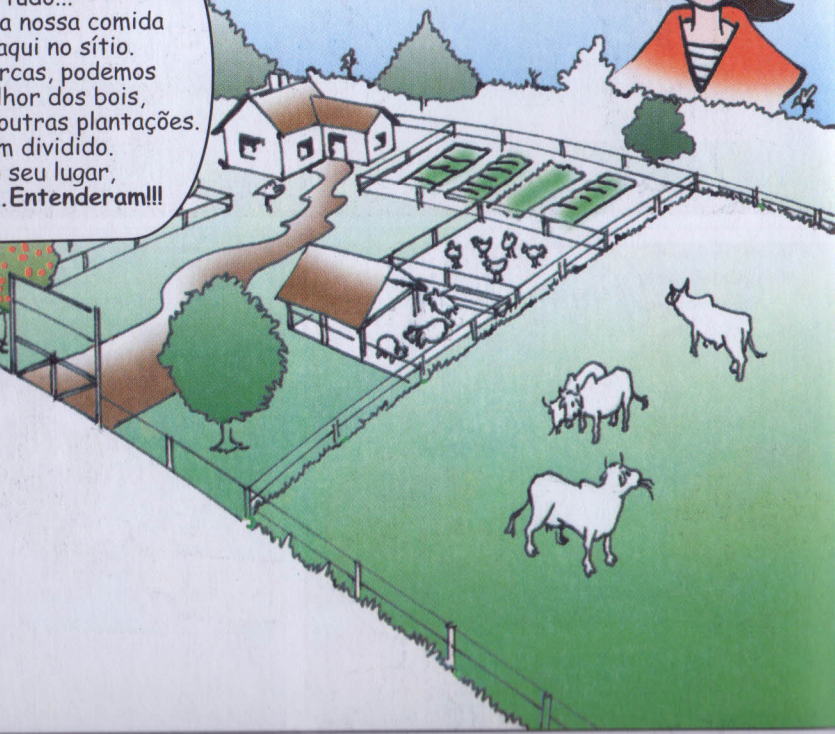


Nina....tô começando a entendê melhor. Só uma coisinha...  
Os bichinhos ficam tudo machucado por causa do arame farpado.  
Acho que ocê num sabe Nina...Quando o couro dos bichos fica  
tudo furado, êles perde valor na hora que eu for vender  
os bichinhos.

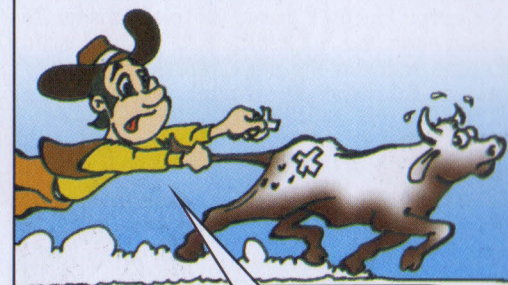


As cercas servem para dividir as pastagens. Se não tiver cercas, os bois fogem e ficam espalhados prá tudo que é lado aqui no sítio. As cercas servem ainda para separar os bois que estão nos pastos dos pés de frutas, da horta e das outras plantações. Se não...os bois pisam e estragam tudo... ou mesmo comem a nossa comida que plantamos aqui no sítio. Assim, com as cercas, podemos ainda cuidar melhor dos bois, das pastagens e das outras plantações. Tudo fica bem dividido. Cada coisa no seu lugar, e bem protegido...Entenderam!!!

Escutem aqui vocês três...  
A cerca é muiiiito importante  
sim senhores.



É Zé...



Perá aí Nina...  
Deixa eu completar...  
Além do prejuízo, eu perco um tempão  
prá cuidá dos boi machucados.  
E prá fazê os curativo eu preciso  
prendê os boi no tronco.

Ocê sabe né,  
o tronco é onde a  
gente prende os  
bichos prá podê lidá  
com eles sem  
corrê perigo.

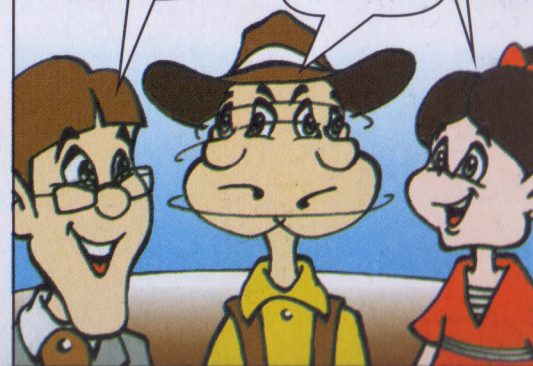
Eu sei tudo isso que  
você esta falando...  
Meu pai me ensinou tudo  
lá na fazenda onde  
eu morei.



Então seu Zé...  
Você viu que sem cerca  
não dá prá cuidar  
dos bichos...

Isso mesmo João...

E então???





Hi hi hi... Esse Zé é memo engraçado!!!

Então você compra a cerca elétrica...

Cerca elétrica???  
Agora ocê endoidô de veis João... Tá piradoço!!!!

Hi hi hi hilll



Quer dizê que... se eu colocá essa tar de cerca elétrica prá dividi os pastos, meus problemas vão acabá?? Oia Ninaaaaa!!

Eeeee Nina... Sabê das cerca já num tá bão???

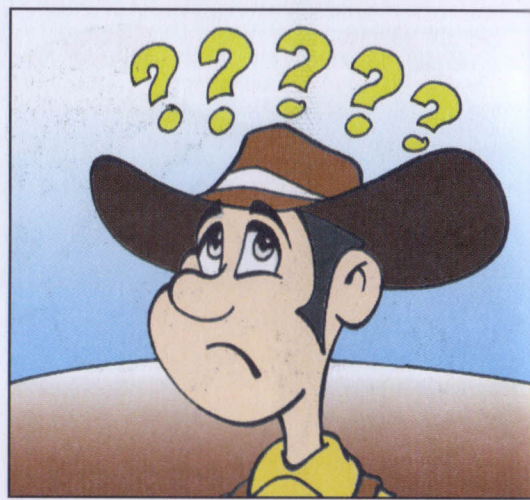
Não está não senhor!! Para que seus bois fiquem saudáveis, você tem que saber de mais coisas.

Isso mesmo Zé...mas tem mais um montão de coisas que você precisa aprender!!!



Perá aí seu Zé... Nã estou louco coisa nenhuma. Escuta só o que eu vou falar!!!!

Deixa que eu falo João... É cerca elétrica mesmo Zé. Além dela ser mais barato ela é mais fácil de se fazer e de usar.



??????



Agora ocêis vão começá a inventá mais moda, né não???

Não Zé...num é nada de moda não!! Quer ver???

O que é que você dá de comer prôs seus bois???



Ora..ora..ora.. João!! Ocê num tá vendo???

Eles tão comendo mato ó!



A gente estica dois fios de arame ao redor das pastagens e...pronto! Os bichinhos nem chegam perto...Senão tomam choque!!! É um choque fraquinho, mas assusta os boizinhos.

PERIGO



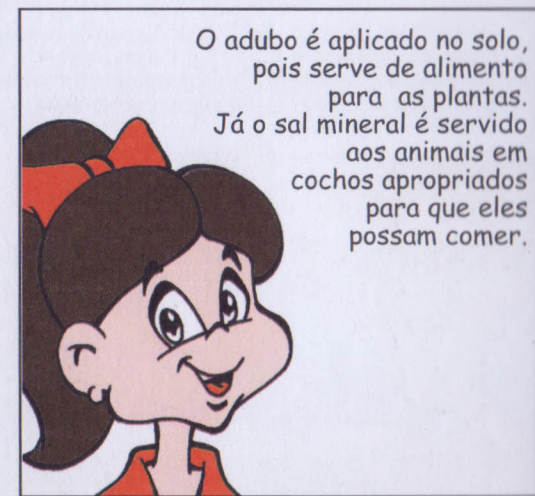
Os mato vão cresceendo...cresceendo e os bois vão cumeendo, cumeendo...

O que é isso ????



Hi hi hi Esse Teobardo é memo engraçado...os mato vão crescendo e os bois vão cumendo Esse Teobardo tem cada uma...









Óia Nina...só mais uma coisa!!!  
A minha mulher coloca sal refinado nas comidas...eu plico sal grosso no churrasco... mas...Mas esse tar de sal mineral eu nunca tinha escutado falar dele não!

Olha só Zé...o sal mineral é uma mistura de sal com macro e micro nutrientes. Você sabe disso né Nina???

Lógico que sei João Alcatra. Os macro nutrientes estão presentes em maior quantidade e os micro nutrientes em menor quantidade na mistura do sal.



O fósforo que é colocado no sal mineral é produzido em fábricas especializadas. É chamado de fosfato de bicálcico!!! Viu seu Zé!!!

Muito bem João Alcatra... Gostei de ver.

PLAC!  
PLAC!  
PLACH!



Ei Nina...então é por isso que o o sal mineral tem que ser produzido com matéria prima de boa qualidade e com muito cuidado não é???

Isso mesmo João Alcatra

Tô entendendo...



E por acaso, vocês sabem quais são os macro e os micro nutrientes???



Ei pessoal... Vamo tratá de mudá o rumo dessa prosa. Esse negócio de capim, cerca e sal mineral já tá me dando uma coceira danada.

Tá bem Zé... Você ganhou...



Óia só...tô me coçando todo...

Tamém pudera. Num toma banho já fais um treis dia. Deve di tá inté com carrapato!!!



Eu sei Nina...aprendi na escola. Os macro nutrientes são: o fósforo, o potássio, o cálcio, o magnésio e o enxofre.

É isso mesmo João. Já os micro nutrientes são: o zinco, cobre, boro, molibidênio, manganês e o iodo.



Fósforo hihhi...até os palitos de fósforo entraram nessa história. Porca miséria João... Ocê tamém sabe quase tudo...

Ahhh!!! Tem mais. Ô seu Zé Mignon... Não tem nada desse negócio de palito de fósforo não!!!



Cala a boca Teobardo... Deixa eu quieto no meu lugar...



Mais ôôô dona Boiteca, "ops", quer dizer Bisteca, a senhora que parece sabê di tudo no pedaço, pode me dizer como eu faço prá matá os bichos que tem nos meus bois???

Depende dos bichos Zé...

Como assim Nina???

Cala boca João...eu que perguntei pra Nina!!!



Fiquem sentados aí que eu vou explicar tudinho para Vocês três aí...prestem atenção! Existem bichos que ficam dentro da barriga do boi... São os endoparasitas. Tem também os bichos que ficam no couro do boi...São os ectoparasitas!!!



Enquanto eu estiver falando com nossos amiguinhos, vocês também prestem muiiita atenção.Tá???



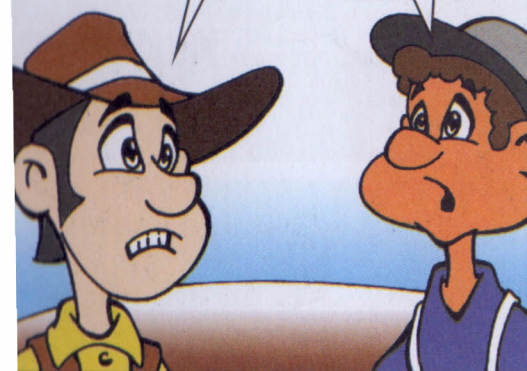
Claro...Claro...

A cisticercose é adquirida pelo homem por meio do consumo da carne contaminada. Tanto da carne bovina e principalmente da carne de suínos, quando não são bem cuidados. Os ovos da tênia quando estão presentes na carne consumida por nós, se desenvolvem no homem causando sério risco para nossa saúde, podendo em alguns casos provocar até a morte.



Cruz credo Teobardo... Endo e ectoparasitas???

É Zé...foi o que eu entendi...



Os endoparasitas são as tênia, as lombrigas, as solitárias...Fazem um terrível mal para os animais e também para nós quando somos contaminados. Já os ectoparasitas são os bernes, carrapatos, as bicheiras, a mosca do chifre.



É por isso que devemos comprar carne de animais abatidos somente nos frigoríficos. E o local apropriado para isso, e dispõe de pessoal treinado e capacitado para fazer a inspeção sanitária dos animais. Eles vão verificar se o animal não apresenta nenhuma doença e nenhum risco para nossa saúde.



Ei você aí que está escutando essa prosa. -Preste atenção também... O que eu vou falar prá eles e também prá vocês é muiiito importante!!!

Esses parasitas causam um enorme prejuízo à saúde dos animais. Além das doenças provocadas nos animais, existem outras doenças dos animais que são contagiosas e oferecem grande risco para nossa saúde. É o caso da tuberculose, brucelose, aftosa e também da cisticercose.



Ei dona Peteca... quer fazer o favor de voltar aqui prá nossa história...

Primeira coisa...Não sou Peteca...É Bisteca tá!!!



Sabem porque???

Os animais abatidos nos sítios e nas fazendas normalmente não são inspecionados por pessoas credenciadas e capacitadas para este tipo de serviço. Somente médicos veterinários podem atestar a qualidade da carne com segurança. Além disso estes locais não oferecem o mínimo de condições de higiene e de segurança para a manipulação da carne, o que propicia e favorece a contaminação da carne por outros elementos altamente nocivos à nossa saúde, afora aqueles já mencionados. Cuidado...normalmente o preço da carne de animais abatidos em condições irregulares são mais baixos, tornando-se convidativa a aquisição, porém



**NÃO COMPREM, POIS O RISCO É ENORME PARA SUA SAÚDE E DE SUA FAMÍLIA!!**

Além disso os animais que são abatidos nos frigoríficos recebem a certificação da inspeção sanitária que é chamado também de serviço de inspeção sanitária. Esse pessoal é responsável pela qualidade e segurança da carne a ser vendida nos supermercados. Assim, quando forem comprar carne exijam o SELO DE INSPEÇÃO OU O CARIMBO NA CARNE, que pode ser Federal (SIF), Estadual (SIE) e Municipal (SIM). Com certeza vocês já viram esse selo ou carimbo azul aplicado diretamente na carne. Isso GARANTE a qualidade e a segurança do produto.  
**POR ISSO NUNCA COMPREM CARNE DE ANIMAIS ABATIDOS FORA DOS FRIGORÍFICOS OU DE CARNE NÃO INSPECIONADA!!!**



Registrado no Serviço de Inspeção Municipal sob nº 000



Verdade Zé??!?!?  
Eu não acredito...

Chiiii!!!  
O João me colocô de novo em outra fria...



É verdade sim Nina... O João Alcatra tá falando a verdade. Eu também nunca vi o Zé vaciná os boi. Ele mesmo tamém nunca tomô vacina arguma...



Ôôô... dona Pisteca... "ops"... dona Bisteca. A senhora quer fazê o favor di retorná a prosa aqui com a gente, ora, ora. Esse pessoar da cidade tem outros lugar e outros meio prá aprendê...

Isso memo dona Nina... Vamo continuá nossa prosa por aqui mesmo. O Zé e eu temo muito que aprendê ainda.

Tá bem... Tá bem... Vamos lá...

Eta pessoal ciumento!



Ei Zé... Você precisa vacinar os seus bois. As vacinas PREVINEM uma série de doenças Zé! É a mesma coisa que as vacinas que tomamos!

Vaciina... que negócio é esse... Vacina pros boi, vacina prá gente???



Que cara de espanto é essa Zé!!! Você nunca se vacinou???



Olha só dona Nina... Aqui no sítio do Zé, eu nunca vi nenhum boi ser vacinado! Olha só que coisa perigosa...

Cala essa boca João... Senão...

Vai começar tudo de novo...



Óia aqui dona Peteca... Eu nunca tomei vacina... A minha muié nunca tomô vacina... Os meus fios tamém nunca tomô vacina. E porque é que tem que tomá essas coisa toda???

O que é isso???

Hi hi hi... Outra vez ele chamou ela de Peteca...

Hi hi hi!!! Nina Peteca...



Zéééé...pode parar de falar!  
Escute isso com bastante atenção...Vocês também!  
E vocês aí de casa...

Isso serve para vocês também!!!  
Zé... Nós humanos temos que tomar várias vacinas...  
Algumas temos que tomar quando  
somos ainda bebê e depois de alguns meses  
temos que tomar o reforço.

Outros tipos de vacinas, nós temos que  
tomar quando ficamos adultos...

E também, depois de alguns anos,  
temos que tomar também o reforço.  
São vacinas que previnem doenças graves como  
paralisia infantil, a tuberculose, o tétano,  
o sarampo e a coqueluche.

Algumas dessas doenças podem até causar a morte.  
É por isso que temos que nos vacinar, pois as vacinas  
PREVINEM contra todas essas doenças.

Olha aqui Zé, amanhã mesmo,  
você, sua mulher e seus filhos irão  
ao Posto de Saúde se vacinar.

E não se esqueça de pedir a carteirinha do controle de  
vacinação para a enfermeira.

Olha aqui Zé...

Para os bois...também existem vacinas que eles  
têm que tomar, para prevenir doenças como a aftosa,  
a tuberculose, a brucelose

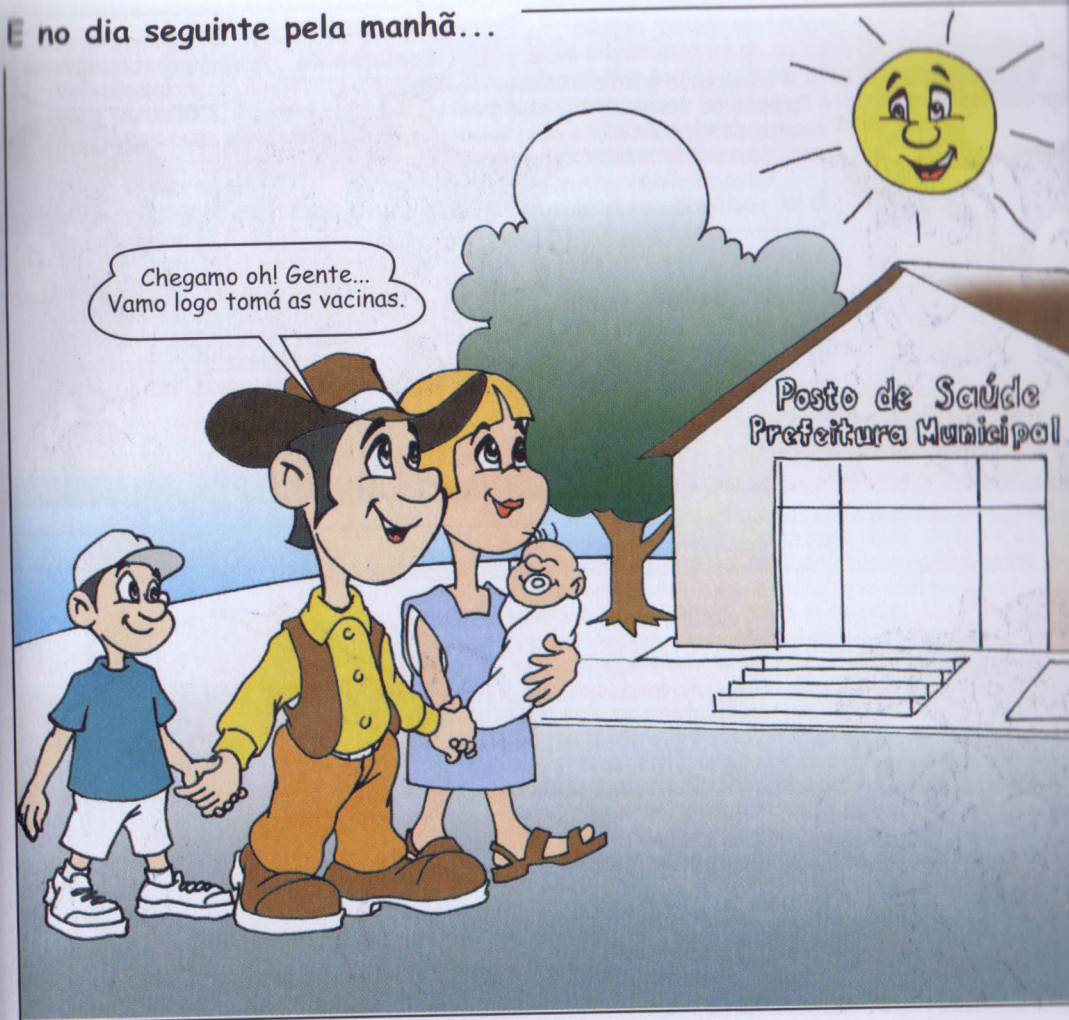
entre outras tantas doenças. Todas estas doenças  
são transmitidas para o homem por meio da  
carne e do leite proveniente de um animal doente.  
Outras até pelo ar, como a aftosa e a tuberculose.  
É por isso que os bois devem ser vacinados.

Os bichos vacinados,  
além de não causarem mal à nossa saúde,  
evitam sérios prejuízos financeiros para  
o fazendeiro, pois os animais poderão morrer  
com essas doenças.

Então Zé...o senhor pode tratar de vacinar  
o mais rápido possível os seus bois !!!



E no dia seguinte pela manhã...



E à tarde...





Ocê viu João...Ontem memo, depois do sermão da Nina, eu corri com minha muié e meus fio prá Posto de Saúde prá tomá vacina. Aproveitei também prá comprá as vacina pros meus bois... E já tô vacinando eles tudo!!

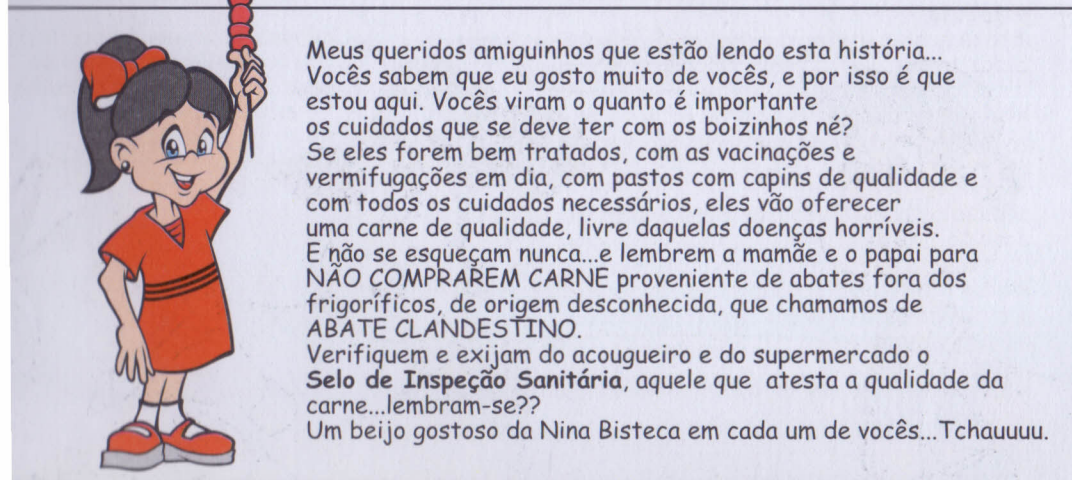
Olha só João... O zé vacinando os bois...

Parabéns Zé...

É Nina...acho que ele aprendeu mesmo a lição.



Pssssiiiiuuu, olha eu aqui de novo... As vacinas nos animais, devem ser aplicadas na chamada "Tábua do pescoço". Nessa região (no pescoço) passam inúmeros vasos sanguíneos que ajudam a vacina circular mais rapidamente para o resto do corpo do animal e assim evitar infecções e hematomas nas regiões onde a carne dos animais tem mais valor, como no traseiro. A carne de pescoço tem menor valor, e se por acaso ocorrer qualquer hematoma, o prejuízo é menor.



Meus queridos amiguinhos que estão lendo esta história... Vocês sabem que eu gosto muito de vocês, e por isso é que estou aqui. Vocês viram o quanto é importante os cuidados que se deve ter com os bozinhos né? Se eles forem bem tratados, com as vacinações e vermifugações em dia, com pastos com capins de qualidade e com todos os cuidados necessários, eles vão oferecer uma carne de qualidade, livre daquelas doenças horríveis. E não se esqueçam nunca...e lembrem a mamãe e o papai para **NÃO COMPRAREM CARNE** proveniente de abates fora dos frigoríficos, de origem desconhecida, que chamamos de **ABATE CLANDESTINO**. Verifiquem e exijam do açougueiro e do supermercado o **Selo de Inspeção Sanitária**, aquele que atesta a qualidade da carne...lembram-se?? Um beijo gostoso da Nina Bisteca em cada um de vocês...Tchauuu.

Agora...o Zé Mignon...o ex-teimoso Sabem crianças...depois que eu conheci a Nina Bisteca e segui os seus conselhos, fiquei famoso. E...sabem por quê??? Meus bozinhos e boizões nunca mais ficaram espalhados pelo sítio. Nunca tiveram sequer uma daquelas doenças perigosas que pudessem oferecer risco para a nossa saúde, para a sua saúde. Os bois que eu vendo para os frigoríficos estão livres dos endo e ecto-parasitas... lembram-se deles. Que coisa horrível não?? Vocês viram...até parei de falar errado... Ah!!! Eu, minha esposa e meus filhinhos também nunca ficamos doentes com aquelas doenças horríveis que a Nina falou. Isso porque, lembram-se, tomamos as vacinas necessárias e continuamos a tomar as vacinas... Um abraço para vocês todos Tchau...vamos em frente que atrás vem gente...ora...ora...



Puxa vida...como esse pessoal gosta de falar...né não??? Eu o Teobaldo e o João estamos juntos aqui, para também falar com vocês...

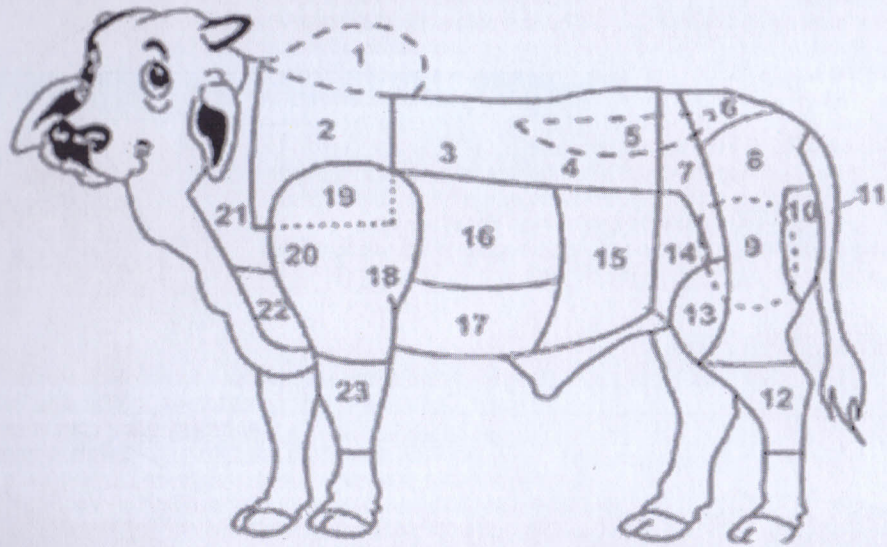
Oi pessoal, eu entrei nessa história para ajudar a Nina Bisteca a ensinar o ex-teimoso do Zé Mignon a se cuidar e a cuidar de seus bozinhos lá no sítio. Vocês viram como ele aprendeu depressa e direitinho as lições??? A Nina é uma ótima professora, não acham??? Ela realmente é uma gracinha de menina.

Olha...eu vou mandar um recadinho importante para todos vocês: "Preservar e conservar a natureza e o meio ambiente também é necessário para manter a nossa saúde em boas condições. Isso ajuda a melhorar a qualidade de vida das pessoas, sabiam??? Um beijão prá todos vocês...Tchauuu... Vai Teobaldo, chegou a sua vez...

Até que enfim...eu vou falar. Credo...acho que não sobrô nadinha prá eu proseá com ocês... Pera aí um pouco. Me lembrei de algumas coisas importantes que escutei a Nina falar pro Zé Mignon uns dias destes. Vocês sabiam que do boi se aproveita quase tudo??? até mesmo o berro!!! Do couro se produz em sapatos, bolsas, carteiras, roupas, estofados etc, etc...dos ossos se faz embotões, pentes e um montão de outras coisas. Ah!! O sebo é utilizado para fabricar sabão e sabonetes...sabiam??? E das tripas...vocês pensam que jogam fora é??? Nada disso..dela se faz o fio dental, linha cirúrgica e outras coisas mais. Mas vamos falar da importância da carne na nossa alimentação. A carne é muiiito importante para nosso corpo, para nossa saúde. Na carne são encontradas as proteínas, as gorduras, os sais minerais, as vitaminas e outros elementos como ferro que são importantes para o crescimento e para a manutenção do nosso corpo. Portanto, é muito importante consumir a carne, com moderação. Aliás todos os alimentos e as outras coisas que comemos devem ser com moderação. Ovos, verduras, leite e legumes também são importantes para a nossa saúde. Lembrem-se disso sempre...por toda a vida. Ah...sabem...o berro do boi serve para fazer as aberturas de novelas e...Fuiiiii...tchauuuuu



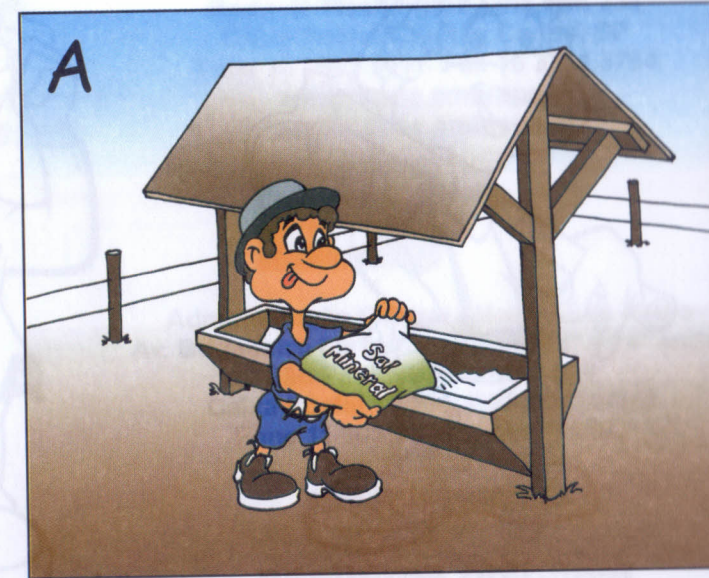
# JOGO DOS 7 ERROS



## CORTES E MODO DE PREPARO

		GRELHAR	FRITAR	CHURRASCO	ENSOPAR	ASSADO DE PANELA	ASSAR
1	CUPIM			X	X	X	X
2	ACÉM				X		X
3	CONTRAFILÉ DA COSTELA	X	X	X			X
4	CONTRAFILÉ DO LOMBO	X	X	X			X
5	FILÉ MIGNON	X	X	X			X
6	PICANHA	X		X		X	X
7	MIOLO DO ALCATRA	X	X	X		X	X
8	COXÃO DURO				X	X	X
9	COXÃO MOLE	X	X			X	X
10	LAGARTO OU TATU				X	X	X
11	RABO				X		
12	MÚSCULO DE TRASEIRO				X		
13	PATINHO	X	X		X	X	
14	MAMINHA	X		X		X	X
15	FRALDINHA OU VAZIO	X	X	X	X	X	X
16	COSTELA			X	X	X	X
17	COSTELA PONTA DE AGULHA OU MINGA			X	X	X	X
18	MIOLO DA PALETA				X	X	
19	RAQUETE	X			X	X	X
20	PEIXINHO	X			X	X	X
21	PESCOÇO				X		X
22	PEITO			X	X		X
23	MUSCULO DE DIANTEIRO				X		

Nosso amiguinho Teobaldo está colocando **SAL MINERAL** no cocho. Na figura B existem 7 diferenças. Quais são?



Solução: Bota esquerda, língua, umbigo, fio da cerca, topo do mouro da cerca, madeira do telhado e matinho no pé do cocho.

# Pinte os nossos amiguinhos



**Teobaldo Fraldinha**



**João Alcatra**



**Zé Mignon**



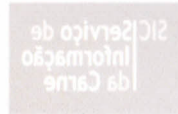
**Nina Bisteca**

MAIORES INFORMAÇÕES

**Embrapa**

**Pecuária Sudeste**

Rodovia Washington Luiz, Km 234  
Caixa Postal 339 São Carlos, SP  
Fone 16 3361 5611 Fax 16 3361 5754  
[www.cppse.embrapa.br](http://www.cppse.embrapa.br)  
[sac@cppse.embrapa.br](mailto:sac@cppse.embrapa.br)



**TORTUGA**

Administração Central / Matriz São Paulo  
Av. Brigadeiro Faria Lima, 2066 13º e 14º and  
São Paulo CEP 01452-970  
Caixa Postal 11.090 CEP 05422-970  
Fone 11 3039 7700 0800116262  
Fax 11 3816 6627  
[www.tortuga.com.br](http://www.tortuga.com.br)

**SIC** Serviço de  
Informação  
da Carne

Av. Francisco Matarazzo, 455  
Prédio 29 Parque da Água Branca  
São Paulo CEP 05001-900  
Fone 11 3872 2337 Fax 11 3872 1297  
[www.sic.org.br](http://www.sic.org.br)  
[sic@sic.org.br](mailto:sic@sic.org.br)

**PARA SUA SEGURANÇA CONSUMA  
SOMENTE CARNE INSPECIONADA**

**VISITE O PORTAL SAÚDE BRASIL**  
[www.projetosaudebrasil.org.br](http://www.projetosaudebrasil.org.br)  
**Uma maneira divertida de aprender**

Realização:



Apoio:



Ministério da Agricultura  
Pecuária e Abastecimento