II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

A PERCEPÇÃO DOS ALUNOS DO CURSO DE ZOOTECNIA EM RELAÇÃO A DISCIPLINA DE CUNICULTURA

Apresentação: Relato de Experiência

Roselayne Teixeira de Souza¹; Marília Teresa de Lima Silva²; Roberta Maria Ferreira Paes³;
Marismênia de Siqueira Campos Moura⁴

Introdução

O principal objetivo da disciplina cunicultura é compreender a importância sócio-econômica do sistema de produção, ter um conhecimento básico da criação desde manejo sanitário, manejo de animais lactantes, manejo na fase de cria, crescimento, terminação, reprodutores, matrizes, incluindo o manejo de pré e pós-parto. (IFPE s.d). No IFPE- campus Vitória de Santo Antão a matéria de cunicultura é ofertada de forma eletiva apenas para o curso de zootecnia, o que dificulta de certa forma a troca de conhecimento e experiência com os demais cursos oferecidos no Campus. A carência de informação e de profissionais na área, afeta todo o sistema de produção, principalmente para o criador que não conhece o potencial de sua criação.

O desenvolvimento da cunicultura ainda é insipiente, seja pela desorganização do setor, pela baixa oferta de produtos, ou pela pouca difusão do hábito de consumo e das qualidades da carne. (TAVARES et al.,2007). Contudo pela sua versatilidade de utilização de produtos pode ser considerado um mercado promissor e lucrativo.

Relato de Experiência

No início da disciplina de cunicultura no segundo período (FEV/2017) do curso subsequente em zootecnia, percebeu-se uma grande carência de conhecimento da área, a maioria dos alunos nunca haviam experimentado a carne e alguns motivos relatados foram a falta de oportunidade, falta de curiosidade, e preconceito por se tratar de um animal utilizado como Pet, e parte dos alunos

¹Técnico em Zootecnia Subsequente, IFPE, roselaynesouza.2@gmail.com

² Técnico em Zootecnia Subsequente, IFPE, mariliateresadelima@yahoo.com

³ Agrônoma, Secretaria de Agricultura, robertapaes1@gmail.com

⁴ Dr^a. Professora, IFPE, marismenia.moura@vitoria.ifpe.edu.br

ainda questionaram se realmente era uma carne que poderia ser consumida como qualquer outra.

De acordo com o que era lecionado em sala os alunos realizaram aulas práticas em relação ao manejo geral, houve também o estudo da anatomia do coelho e foi realizado o rendimento de carcaça.

Soube-se também que a carne de coelho tem um alto valor nutricional, é uma carne branca, macia e saborosa, rica em proteínas e com baixo teor de gordura e colesterol. Diante dos dados os alunos puderam conhecer, tanto a produção, a parte de valor nutricional da carne como também puderam fazer a degustação da carne de coelho. Foi realizada em sala um questionário com 21 alunos, onde 83,4% nunca haviam consumido, dos alunos que nunca haviam consumido todos aprovaram o sabor e informaram que consumiriam novamente.

A criação de coelhos é uma produção de baixo custo, podendo ser usada pelo pequeno produtor para diversificar sua criação e não exige grande espaço de área, é uma produção onde pode-se utilizar todos seus produtos e subprodutos, vale salientar que o coelho por ser um animal herbívoro e realizar a coprofagia, consegue um maior e melhor aproveitamento dos alimentos, pois mais da metade elementos são submetidos a duas digestões.

Considerações

Após ter agregado ao conhecimento acadêmico dos alunos os benefícios da carne de coelho, e de sua produção, a disciplina agiu de forma positiva na opinião dos alunos, esses afirmaram que deveriam buscar por mais conhecimento na área, para que assim possamos agir como agentes transformadores, podendo incentivar outras pessoas a buscar mais informações sobre a produção cunícola. Percebeu-se que os próprios futuros profissionais da área não estavam inteirados da real importância da criação de coelhos, demonstrando que a cunicultura não está tão difundida como deveria no campo de estudo da área.

Referências

TAVARES, R. S.; CRUZ, A. G.; OLIVEIRA, T. S.; BRAGA, A. R.; REIS, F. A.; HORA, I. M. C.; TEIXEIRA, R. C.; FERREIRA, E. F. Processamento e aceitação sensorial do hambúrguer de coelho (*Orytolagus cunicullus*). Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 27, n. 3, pag. 633-636, 2007.

ISNTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO.
Ementa da Disciplina de Cunicultura do Curso de Técnico em Zootecnia Subsequente, Vitória de Santo Antão, s.d.