

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NOS MUNICÍPIOS DE
GLÓRIA D'OESTE E PORTO ESPERIDIÃO**

Autora: Miriã Oliveira dos Santos

Orientador: Prof. Me. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro

"Trabalho de Conclusão de Curso de graduação em Zootecnia, apresentado ao Departamento de Zootecnia da Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Universitário de Pontes e Lacerda, como parte das exigências para obtenção do título de BACHAREL EM ZOOTECNIA".

PONTES E LACERDA
JUNHO/2011

Santos, Miriã Oliveira.
S237p Perfil do consumo de carne suína nos municípios de Glória D'Oeste e
Porto Esperidião / Miriã Oliveira Santos. – Pontes e Lacerda : [s.n.], 2011.
43 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado – Zootecnia) –
Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Universitário de Pontes e
Lacerda, 2011.

Orientador: Prof. Me. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro.

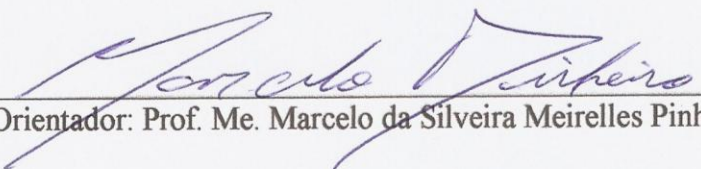
1. Comercialização. 2. Frequência. 3. Preferência. I. Título. II. Pontes
e Lacerda – Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus Universitário
de Pontes e Lacerda.

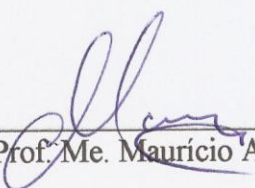
CDU 637.5'64

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NOS MUNICÍPIOS DE
GLÓRIA D'OESTE E PORTO ESPIRIDIÃO**

Autora: Miriã Oliveira dos Santos


Orientador: Prof. Me. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro


Membro: Prof. Me. Maurício Arantes Vargas


Membro: Profa. Me. Crislaine Messias de Souza Santos

PONTES E LACERDA
JUNHO/2011

A minha família, por estarem sempre presentes;
A minha mãe, Aparecida;
Ao meu pai, David;
Ao Miquéias, meu irmão e a Dâmaris, minha irmã;
Dedico-lhes.

AGRADECIMENTOS

A Deus Todo Poderoso, muita obrigada, pois até aqui tens me ajudado, e sem Ti nada disso seria possível.

A Universidade do estado de Mato Grosso, por ter possibilitado a realização deste trabalho.

Ao Prof. Me. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro por sua participação na minha formação acadêmica, orientação e auxílio no desenvolvimento deste trabalho.

Ao Departamento de Zootecnia e aos professores do curso de Zootecnia, pelos ensinamentos e auxílios prestados durante esse processo.

Aos professores Me. Lourival Jr., Me. Giselde Angreves, Dr^a. Jocilaine Garcia, Me. Mauricio Arantes e a todos os professores que participaram do desenvolvimento do meu conhecimento científico e profissional.

Aos meus tios Aparecido, Vanderlei, Lucimar, Jorge e ao seu irmão Adão por terem me auxiliado de forma direta na realização desse trabalho.

Ao meu amigo Éder C. Salomão por sua ajuda e contribuição durante todas as vezes em que precisei, muita obrigada.

*Cultivar a terra e criar animais são as mais nobres atividades praticadas pelo homem.
Produzir alimentos vegetais é a arte de colher o sol. Produzir proteína animal é a arte
de transformação desta magia. Imagine, então, quão nobre é o homem que cultiva a terra,
cria os animais e ainda respeita e protege seus semelhantes e o ambiente!*

(Anônimo)

RESUMO

O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo, a produção, a comercialização e a preferência de carne suína e seus derivados nos municípios de Glória D'Oeste e Porto Esperidião, Mato Grosso. Cinquenta pessoas foram entrevistadas em Glória D'Oeste e sessenta e cinco em Porto Esperidião. Também foi realizado um questionário para os produtores e para os supermercados de ambas as cidades. As informações coletadas foram processadas pelo programa computacional Excel. 94% dos entrevistados em Glória D'Oeste e 88% dos entrevistados em Porto Esperidião consomem carne suína, mas a frequência de consumo em ambas as cidades é baixo, devido ao preço da carne ou até mesmo pela falta de costume de consumir carne suína com maior frequência.

Palavras-chave: comercialização, frequência, preferência, produção

ABSTRACT

The aim of this study was to evaluate the consumption, production, marketing and preferences of pork and its derivatives in the cities of Porto and Gloria D'Oeste Spyridon, Mato Grosso. Fifty people were interviewed in Gloria D'Oeste and sixty-five Puerto Esperidião. Was also carried out a questionnaire for the producers and the supermarkets in both cities. The data were processed by the computer program Excel. 94% of respondents in Glória D'Oeste and 88% of respondents in Puerto Esperidião eat pork, but the frequency of consumption in both cities is low because the price of meat or even the lack of habit of consuming pork with more often.

Key-words: commercialization, frequency, preferably, production

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
2.1 PANORAMA DA SUINOCULTURA	11
2.1.1 Consumo de carne suína	11
2.1.2 Produção de carne suína	13
2.2 RAÇAS	15
2.2.1 Raças estrangeiras	15
2.2.2 Raças nacionais	15
2.2.2.1 Moura	16
2.2.2.2 Piau	16
2.3 SISTEMAS DE PRODUÇÃO	16
2.3.1 Sistema extensivo	17
2.3.2 Sistema intensivo	17
2.3.2.1 SISCAL - Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre.....	18
2.3.2.2 Sistema Semiconfinado Tradicional ou Misto	18
2.3.2.3 SISCON - Sistema Intensivo de Suínos Criados em Confinamento ou Confinado	18
2.4 ALIMENTAÇÃO.....	19
2.4.1 Alimentos alternativos.....	20
2.5 MANEJO SANITÁRIO	21
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	23
4.1 CONSUMO DE CARNE SUÍNA	23
4.1.1 Forma de consumo	24
4.1.2 Frequência do consumo	25
4.1.3 Preferência do tipo de carne a ser consumida	27
4.1.4 Quantidade de carne comprada	28
4.1.5 Cortes.....	29
4.1.6 Procedência da carne.....	30
4.2 SUPERMERCADOS	31
4.3 PRODUÇÃO	31
4.4 ALIMENTAÇÃO	32
5 CONCLUSÕES.....	33
REFERÊNCIAS	34
APÊNDICE A: Perfil do consumidor	37
APÊNDICE B: Supermercados.....	39
APÊNDICE C: Produtor de suínos.....	41
APÊNDICE D: Instalações	42
APÊNDICE E: Alimentação.....	43

1 INTRODUÇÃO

O consumo mundial de carne suína vem aumentando ao longo dos anos e segundo Dill et al. (2009), a carne suína é a mais consumida, seguida da carne de frango e da bovina. De acordo com o Anuário da Pecuária Brasileira – Anualpec (2010), os países que mais consomem essa carne são a China, ocupando o primeiro lugar no ranking, seguido da União Européia em segundo, os Estados Unidos em terceiro, a Rússia em quarto, o Brasil ocupando a quinta posição e o Japão a sexta.

O consumo *per capita* de carne suína dos brasileiros é pequeno quando comparado á outros países, entretanto, aos poucos essa situação vem sendo mudada. Uma prova disso, conforme a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína – Abipecs (2010), foi o aumento do consumo *per capita* de carne suína em 2009 e 2010, com grandes expectativas de que esse quadro não mude muito em 2011, isso devido à queda nas exportações de carne suína em 2010.

Já em relação à produção mundial de carne suína, o Brasil é o quarto maior produtor, ficando atrás apenas da China que é a maior produtora, da União Européia que é a segunda, e os Estados Unidos, o terceiro maior produtor (ABIPECS, 2011a). Apesar dos prejuízos causados pela crise financeira mundial em 2008, a suinocultura brasileira cresceu em 2009, cerca de 5,42%, ou seja, em 2008 o Brasil produziu cerca de 3,02 milhões de toneladas de carne suína, em 2009, 3,19 milhões de toneladas, (ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010) e em 2010 cerca de 3,24 milhões de tonelada, representando um crescimento de 1,5% (SUINOCULTURA, 2011).

O Brasil possui o quarto maior rebanho mundial de suínos, sendo a China, a União Européia e os Estados Unidos a possuírem os três primeiros maiores rebanho de suínos (ANUALPEC, 2010). Os estados brasileiros que possuem maiores rebanhos são: Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso em ordem decrescente. Agora, quando se fala nos estados brasileiros que mais produzem a carne suína e que possuem a maior oferta de suínos para abate – produção industrial - essa ordem de colocação permanece quase a mesma, mudando apenas a quinta e a sexta posição, onde o Mato Grosso passa a ocupar a quinta posição e São Paulo a sexta (ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Atualmente, o setor da suinocultura, assim como da avicultura, vem passando por mudanças, onde os grandes pólos têm mudado de endereço, ou seja, tem migrado das regiões

Sul e Sudeste, passando a se instalar em regiões como o Centro-Oeste e o Nordeste. O motivo dessa mudança, segundo o Anuário Brasileiro de Aves e Suínos (2010), é a concentração da produção de grãos nessas regiões, especificamente de milho e de soja, que são os principais ingredientes das rações desses animais, fazendo com que os custos com a alimentação sejam reduzidos e consequentemente os custos de produção também.

Outro motivo, segundo Silveira (2011), é a impossibilidade de aumento da produção dos tradicionais e consolidados pólos, onde a maior parte de suas produções são exportadas, e a quantidade que fica não é suficiente para atender a demanda. E é nesse momento que os estados de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais entram para atender e suprir o crescente mercado interno por carne suína e principalmente por seus derivados.

As principais raças produzidas no Brasil de acordo com Menezes et al. (2003), são a Landrace, Large White, Duroc, Pietrain, entre outras, cada uma com o seu potencial produtivo ou reprodutivo. Já os sistemas de produção podem ser extensivo, semiconfinado ou confinado.

Objetivou-se nesse trabalho avaliar como é o consumo de carne suína e seus derivados, bem como é a produção, comercialização e preferência dessa carne nos municípios de Glória D'Oeste e Porto Esperidião.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A suinocultura e a avicultura fornecem para a população mundial proteína animal, que complementam a dieta da mesma, além de gerarem economia e renda para a população brasileira (ANUÁRIO BRASILEIRO E AVES E SUÍNOS, 2010). No entanto, como essas atividades são desenvolvidas em granjas, de forma intensa, isso pode ocasionar problemas de sanidade que podem afetar a saúde humana se essas atividades não forem realizadas de forma correta (ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2009).

2.1 PANORAMA DA SUINOCULTURA

A carne mais produzida e consumida no mundo é a de suínos (39%), seguida da carne de aves (30%), em segundo lugar, a de bovinos em terceiro (24%) e outras carnes em quarto (7%) (DILL et al., 2009). Entretanto, nem sempre este foi o cenário da suinocultura. Segundo Pinto (2007), até 1978, a carne mais consumida e produzida no mundo era a carne bovina, mas a partir desse ano o consumo de carne suína aumentou e não diminuiu mais, tudo isso graças aos avanços da genética, através do cruzamento e seleção de animais superiores em 1980, que permitiu a perda de 31% do nível de gordura, 14% de calorias e 10% de colesterol.

2.1.1 Consumo de carne suína

O consumo de carne suína ao longo dos anos tem sido crescente em alguns países, sem grandes quedas consideráveis, como é o caso da China. Já em outros países, como o Brasil, o crescimento do consumo de carne suína ficou estagnado durante alguns anos.

A China ocupa a primeira posição entre os países que mais consomem carne suína no mundo. Com o consumo, em média, de 50.175 toneladas de carne suína, em 2010, (ABIEPCS, 2011b; ANUALPEC, 2010), o consumo *per capita* (kg/pessoa/ano), foi de 37,4 kg/ano (ABIEPCS, 2011b; ANUALPEC, 2010; ANUÁRIO

BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010) sendo superado pelo consumo *per capita* de Hong Kong, que foi de 67,15 kg nesse mesmo ano.

Ocupando a segunda posição no ranking dos países que mais consomem carne suína está a União Européia com um consumo em 2010 de 20.665 toneladas, (ABIEPCS, 2011b, ANUALPEC, 2010), e o consumo *per capita* de 41,96 kg/ano (ABIEPCS, 2011b; ANUALPEC, 2010; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Em terceiro lugar está os Estados Unidos com o consumo de 8.492 toneladas de carne suína, (ABIEPCS, 2011b, ANUALPEC, 2010), e o consumo *per capita* de 27,7 kg/ano (ANUALPEC, 2010, ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010). Já a Rússia ocupa o quarto lugar, o Brasil o quinto e o Japão a sexta posição, com 3.079, 2.547 e 4.924 toneladas, respectivamente, para carne suína consumida (ABIEPCS, 2011b; ANUALPEC, 2010). No entanto, de acordo com dados atualizados da Abiepcs (2011c), o consumo de carne suína em 2010 no Brasil foi de 2.697 toneladas.

Na Rússia em 2010, o consumo *per capita* de carne suína foi de 21,6 kg (ANUALPEC, 2010; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010), e no Brasil, a previsão era que o consumo *per capita* fosse de 12,8 kg, segundo o Anualpec (2010), o Anuário brasileiro de aves e suínos (2010) e a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos – ABCS- (2011), que ainda previa um aumento de 1,5 kg no consumo *per capita* em 2011. Entretanto, segundo a FAEG (2011), o consumo *per capita* em 2010 foi de 14,5 kg, graças aos esforços e ações realizadas pela cadeia suinícola.

Dentre as ações desenvolvidas em 2010 estão o curso de novos tipos de corte para açougueiros, palestras com médicos e nutricionistas para desmistificar a carne suína junto á população, palestras direcionadas para as donas de casa, degustações e consultorias para indústria e granjas (FAEG, 2011).

Apesar dos esforços dessa cadeia e da boa aceitabilidade da carne suína, o consumo no Brasil ainda é muito baixo quando comparado com outros países como a China e a União Européia. E as razões para esse baixo consumo são várias de acordo com Talamone (2011), alguns consumidores, por exemplo, ainda acreditam que os suínos são criados de forma errada e, que por esse motivo, transmitem doenças. Já outros acreditam que a carne de frango é mais saudável, por ela ser mais magra, ou até que a carne de frango ou bovina seja mais fácil e prática de ser preparada, por esses e outros motivos, os consumidores optam por outros tipos de carne. O fator econômico, em muitas vezes, também é um dos responsáveis pelo baixo consumo dessa carne.

2.1.2 Produção de carne suína

Atualmente, segundo dados do Anualpec (2010), o rebanho mundial de suínos possui cerca de 810.553 mil cabeças, sendo que a China detém a maior parte, em torno de 60,7% do rebanho total, sendo a maior produtora de carne suína do mundo.

Apesar de ser a maior produtora de carne suína, com uma produção em média de 50.300 mil toneladas em 2010, a China não é o país que possui a maior produtividade, (ANUALPEC, 2010), e sim o Canadá, que possui o sexto maior rebanho suíno, com produção em média de 1.745 mil toneladas (ABIPECS, 2011a; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Com um rebanho de 149.250 mil cabeças, a União Européia é o segundo país com o maior rebanho, (ANUALPEC, 2010), representando 18,4% do rebanho mundial. Já a quantidade de carne suína produzida em 2010, segundo a Abipecs, (2011a) e o Anuário brasileiro de aves e suínos (2010), foi de 22.125 mil toneladas.

Em terceiro lugar como maior produtor, está os Estados Unidos com um rebanho de 64.950 mil cabeças em 2010, (ANUALPEC, 2010), um total de 8,01% do rebanho mundial, e com a produção em torno de 10.095 mil toneladas de carne suína (ABIPECS, 2011a; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Já o Brasil, é o quarto maior produtor de carne suína com um rebanho de 36.531 mil cabeças de suínos em 2010, segundo o Anualpec (2010), o que representa cerca de 4,5% do rebanho mundial, com uma produção, de acordo com a Abipecs (2011a) e o Anuário brasileiro de aves e suínos (2010), de 3.210 mil toneladas. E ocupando a quinta posição está a Rússia, com 2,5% do rebanho mundial, ou seja, com 20.910 mil cabeças de suínos em 2010 (ANUALPEC, 2010), e a produção de carne em 2.260 mil toneladas (ABIPECS, 2011a; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010).

Apesar do bom momento que vive a suinocultura brasileira, até a década de 90, o perfil dessa atividade era muito diferente do que se encontra hoje. Pois, de acordo com Grigoletto (2008), até 1990 a atividade suinícola se concentrava nas regiões Sul e Sudeste, com sistemas de criação tradicionais em pequenas propriedades, em sua grande maioria familiar, com baixo planejamento, tecnificação e investimento, poucos dados de produção, pouca mão de obra especializada e melhoramento genético sem objetivos específicos.

No entanto, após a década 90, o perfil da suinocultura mudou e os sistemas de produção estão mais tecnificados, com grandes unidades de produção, com melhoramentos genéticos

que visam maior produtividade e lucratividade, não apenas nas regiões Sul e Sudeste, mas sim em vários estados brasileiros, e a produção deixou de ser em sua maioria de subsistência e passou a ser industrial, com grandes investimentos (GRIGOLETTO, 2008).

Atualmente, os estados brasileiros que mais produzem e que também possuem o maior rebanho suíno é Santa Catarina em primeiro lugar, Rio Grande do Sul em segundo, seguida do Paraná, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso. Mesmo com o aumento da produção da região Centro Oeste, a produção das cidades da região Sul ainda é maior (ANUALPEC, 2010; ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS, 2010). A suinocultura de subsistência, aquela destinada ao consumo nas propriedades, ainda é muito praticada no Brasil, entretanto, nos últimos cinco anos essa atividade registrou queda de 34,1%, enquanto que a suinocultura industrial avançou 36,7%, que significa, segundo o Anuário brasileiro de aves e suínos (2010), que essa atividade está em rápido processo de profissionalização.

O Brasil exportou em 2010 cerca de 540 mil toneladas de carne suína, menos que em 2009, que foi de 607 mil toneladas (Figura 1). De acordo com a Abipecs (2011c), essa queda é explicada pela crise financeira em 2008/2009, que reduziu os volumes exportados, devido a forte valorização do real, que diminuiu a competitividade da carne suína brasileira frente aos outros concorrente, como os Estados Unidos e alguns países da União Européia.

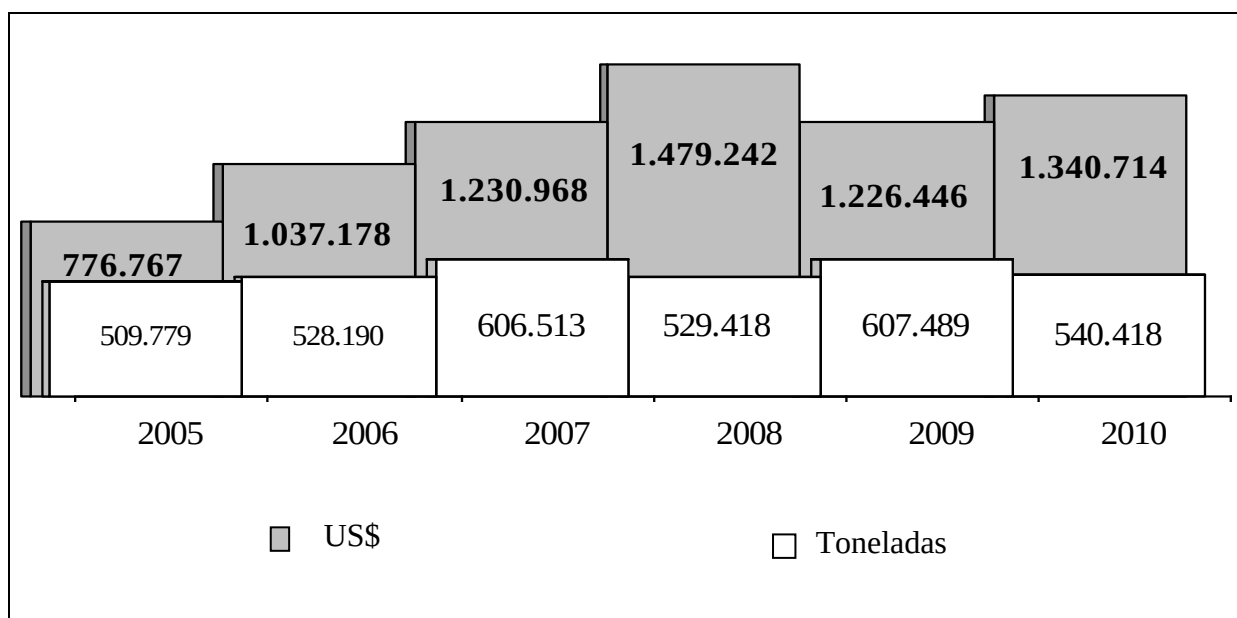


Figura 1: Valor e quantidade de carne suína exportada entre 2005 á 2010. Fonte: Adaptado de Abipecs (2011)

2.2 RAÇAS

Assim como em outros sistemas de produção, como a bovinocultura, por exemplo, na suinocultura também existem raças que se destacam pelo seu potencial reprodutivo ou por outras características que são importantes para se ter uma ótima produção. Há raças, segundo Menezes et al. (2003), que se destacam por serem precoces e por produzirem carne e leitões, no entanto, existem outras que mesmo sendo precoces não possuem boa conformação, nem peso apropriado, produzindo leitegadas menores.

2.2.1 Raças estrangeiras

De acordo com Menezes et al. (2003), as raças estrangeiras possuem elevados índices de produtividade, que são expressos na forma de prolificidade, precocidade, rendimento e qualidade de carcaça. E isso, segundo o autor, são resultados de muitos anos de seleção realizada em países que possuem tecnologias avançadas.

Por serem melhoradas, e possuírem melhores rendimento e qualidade carcaça, as raças estrangeiras são responsáveis por parte do desenvolvimento da suinocultura nacional (PINHEIRO et al., 2009), e algumas dessas raças, como a Landrace, Large White, Duroc, Pietrain, já adaptadas as nossas condições, são amplamente utilizadas em sistemas de criação industrial (MENEZES et al., 2003).

2.2.2 Raças nacionais

Formaram-se a partir da mestiçagem, cruzamento, consaguinidade e seleção entre algumas raças estrangeiras trazidas para o Brasil pelos colonizadores portugueses. As principais raças nacionais são: Piau, Tatu, Pereira, Nilo ou Nilo-Canastra, Pirapitinga, Canastra, Moura, Caruncho ou Carunchinho e Macau. Entretanto, apenas duas raças nacionais possuem livros de registros genealógicos, Moura e Piau (BARRETO, 1973; MENEZES et al., 2003).

Conforme Barreto (1973), Menezes et al. (2003), e Pinheiro et al. (2009), as raças nacionais não atendem as expectativas de produção, quanto à conformação, tipo, precocidade e fecundidade, ou seja, são animais com níveis de produção de carne ruins, tardios e pouco prolíferos, sendo mais indicados para produção de banha e toucinho.

2.2.2.1 Moura

Originada e concentrada na região sul do país, a raça Moura possui rusticidade, pelagem preta e branca, pelos pretos e brancos misturados, bom porte e corpo longo. (MENEZES et al., 2003; SARCINELLI et al., 2007). Os primeiros registros genealógicos ocorreram em 1990 (FAVÉRO et al., 2007).

2.2.2.2 Piau

Teve sua origem nos estados de Goiás, Minas Gerais e São Paulo, foi a primeira raça nacional a ser registrada, em 1989. Possui pelagem branca-creme, com manchas pretas, forte tendência a ganhar gordura, rusticidade e é considerada como a melhor e a mais importante das raças nacionais (MENEZES et al., 2003; SARCINELLI et al., 2007).

2.3 SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Um sistema de produção de suínos depende principalmente do homem, seja ele o proprietário ou o funcionário, mas também depende de outros fatores, como instalações e equipamentos adequados, água e alimento de qualidade, e um bom manejo sanitário do rebanho (NICOLAIEWSKY et al., 1998).

A forma com que esses fatores são empregados na propriedade permite classificar o sistema de produção de diferentes formas e o nível de produtividade (MENEZES et al., 2003). Os sistemas de produção na suinocultura são classificados em: sistema extensivo, sistema

semiconfinado ou misto, sistema de criação ao ar livre – SISCAL – e sistema intensivo ou confinamento (MENEZES et al., 2003; NICOLAIEWSKY et al., 1998; PINHEIRO et al., 2009; SARCINELLI et al., 2007).

2.3.1 Sistema extensivo

É caracterizado pela presença constante dos animais no campo, durante todas as fases do processo produtivo, ou seja, cobertura, gestação, lactação, crescimento e terminação, por índices de produtividade baixos, pela falta de utilização de tecnologias adequadas e mão de obra qualificada (MENEZES et al., 2003).

Nesses sistemas a concentração de animais por área é baixa, utilizando grandes extensões de terras, não se buscam lucratividade associada com a produtividade, mas sim a redução de custos com mão de obra, e a produção é destinada ao consumo dos proprietários, o excedente comercializado próximo as propriedades, sendo dessa forma uma atividade apenas de subsistência (MENEZES et al., 2003; NICOLAIEWSKY et al., 1998).

Como vantagem, esse sistema de produção apresenta economia em instalações, equipamentos, alimentos e mão de obra. E como desvantagem apresenta altos índices de mortalidade na parição, produção de animais de baixa qualidade, além de exigirem grandes áreas para serem criados (MENEZES et al., 2003).

2.3.2 Sistema intensivo

Nos sistemas de produção de suínos intensivos visam a maior produtividade animal, que pode ser utilizado para a subsistência, incrementar ou ser a fonte de renda familiar. Podendo ser classificados como: SISCAL - Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre, Sistema Semiconfinado tradicional e o SISCON - Sistema Intensivo de Suínos Criados em Confinamento ou Confinado (NICOLAIEWSKY et al., 1998; PINHEIRO et al., 2009).

2.3.2.1 SISCAL - Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre

Por possuir bons desempenhos de produção, baixo custo e facilidade com implantação e manutenção, menor utilização de instalações e medicamentos, o SISCAL é um sistema utilizado em vários países, principalmente por pequenos produtores (NICOLAIEWSKY et al., 1998; SARCINELLI et al., 2007).

É caracterizado pela manutenção dos animais em piquetes durante as fases de reprodução, maternidade e creche, cercados com fios e/ou telas de arame eletrificado. Já as fases de crescimento e terminação ocorrem em confinamento (NICOLAIEWSKY et al., 1998; MENEZES et al., 2003).

2.3.2.2 Sistema Semiconfinado Tradicional ou Misto

É caracterizado pela criação dos animais separados por categoria e por idade, com instalações para cada categoria e acesso a piquetes, ou seja, uma parte da fase da produção é realizada em piquetes, pré-gestação, gestação e machos, e a outra parte, recria e terminação, em confinamento (MENEZES et al., 2003; SARCINELLI et al., 2007).

O semiconfinamento combina vantagens do sistema intensivo ou confinamento, como a monta controlada e partos assistidos, com algumas vantagens do sistema extensivo, como a utilização dos pastos, solo e sol, sobre o desenvolvimento dos animais (MENEZES et al., 2003).

2.3.2.3 SISCON - Sistema Intensivo de Suínos Criados em Confinamento ou Confinado

Os animais de todas as categorias são criados totalmente confinados sobre piso e sob cobertura, podendo todas as fases da produção ser desenvolvida em um único galpão ou em vários (GOMES, 2011; NICOLAIEWSKY et al., 1998).

O sistema de criação intensiva apresenta como vantagem, segundo Gomes (2011) e Menezes et al. (2003), a utilização de pequenas áreas para o desenvolvimento da atividade, o

uso de animais de alto padrão genético, melhores alimentação, manejo e sanidade. Contudo, exige mão de obra especializada, e os custos iniciais de instalação e da alimentação são elevados.

2.4 ALIMENTAÇÃO

Os animais destinados ao abate devem apresentar carcaças pesadas, com baixa deposição de gordura e alto rendimento de carne magra (LUDKE et al., 1998), no entanto, para que esses objetivos sejam alcançados é necessário, além de instalações adequadas, um manejo racional da alimentação, com rações específicas para as diferentes fases de produção, (a fase inicial, de desmame, crescimento, acabamento, reprodução e lactação), para que haja assim, através de uma nutrição correta, elevados índices de produtividade em todas as fases de produção (PINHEIRO et al., 2009).

As necessidades básicas dos animais em relação à saciedade da fome e da sede devem ser atendidas através da nutrição, do manejo alimentar e da água, mas sem provocar deficiências nutricionais clínicas ou subclínicas, e intoxicações crônicas ou agudas (KUNZ et al., 2003).

Os alimentos a serem fornecidos devem conter nutrientes que atendam as necessidades dos animais e que proporcionem melhores desempenhos, podendo ser de origem animal, vegetal ou mineral, como por exemplo, a farinha de carne, milho e calcário. Os principais nutrientes são os carboidratos, proteínas, lipídios, minerais, as vitaminas e a água (MENEZES et al., 2003).

Para se ter uma ração balanceada, é indispensável que haja, além da disponibilidade, a combinação adequada dos ingredientes, e ainda o núcleo ou premix mineral-vitamínico específicos para cada fase da produção (KUNZ et al., 2003).

Entre os ingredientes que podem ser usados para as formulações das rações dos suínos estão a gordura de aves ou bovinos, melaço em pó, óleo de soja, raiz de mandioca integral seca, quirera de arroz, soro de leite seco, grão de milho moído, milho em espiga com casca, farelo de arroz integral, de amendoim, de babaçu, de canola, de girassol e de soja, o sal comum, o fosfato bicálcico e a farinha de ossos calcinada (KUNZ et al., 2003).

2.4.1 Alimentos alternativos

Com o objetivo de reduzir os custos da alimentação, há vários anos tem se buscado alimentos não convencionais que podem ser utilizados em substituição ao milho e ao farelo de soja (MENEZES et al., 2003), que são os ingredientes mais usados nas dietas dos suínos. Em função disso, estudos envolvendo a utilização de subprodutos ou resíduos, e novas formas de utilização de produtos e subprodutos, bem como as limitações destes produtos em cada categoria animal se fazem importantes, assim como a disponibilidade dos mesmos em cada região (RIBEIRO et al., 2010).

O farelo de arroz quando usado em níveis de até 30% da dieta, possui valor alimentício semelhante ao milho (MENEZES et al., 2003). Já a quirera de arroz pode ser utilizada em substituição total ao milho, nas fases de crescimento e terminação, sem prejudicar as características quantitativas das carcaças. O feno de leucena e o feno da folha de mandioca podem substituir parcialmente o farelo de soja, em níveis máximos de 10% das dietas de fêmeas em gestação, pois apresentam elevados teores de fibras e baixa densidade energética. Semente de girassol e soja integral inativada, e farelo de arroz integral também podem ser usados em substituição ao farelo de soja (RIBEIRO et al., 2010).

O farelo de trigo, a ervilha em grão, o germe de milho desengordurado, o triticale, os resíduos secos e solúveis de destilaria (DDGS) e a farinha de bolacha podem ser usados nas dietas dos suínos nas regiões em que há a disponibilidade desses produtos (RIBEIRO et al., 2010).

A batata doce, a mandioca, a cana-de-açúcar, a farinha de sangue, o farelo de algodão, o farelo de mamona, o melaço de cana, o sorgo, capins e frutos, também são usados como alimentos para os suínos (MENEZES et al., 2003).

As vitaminas que os suínos necessitam para o bom funcionamento do seu organismo são supridas através dos alimentos, já os minerais presentes nos cereais e nos farelos não conseguem suprir todas as exigências, se fazendo necessário fazer a suplementação mineral através das rações. Os principais minerais são o cálcio, fósforo, ferro, cobre, manganês e o iodo (MENEZES et al., 2003).

A água deve ser potável, com ausência de materiais flutuantes, óleos, graxas, gosto, odor, com pH entre 6,4 a 8,0, e temperatura inferior a 20°C (KUNZ et al., 2003), pois é sua função, entre outras, fazer a regulação da temperatura corporal do animal, o transporte de

nutrientes, a eliminação de resíduos através da urina e do suor, e facilitar a digestão (MENEZES et al., 2003).

2.5 MANEJO SANITÁRIO

É um conjunto de medidas cujo objetivo é proporcionar aos animais ótimas condições de saúde, a fim de que estes possam desenvolver a máxima produtividade. Ainda inclui medidas que impeçam a introdução de doenças numa granja ou o alastramento de doenças infecciosas dentro de uma determinada região (MENEZES et al., 2003).

De acordo com Soncini e Madureira Junior (1998) e Pinheiro et al. (2009), a sanidade é um dos pilares que sustenta a produção intensiva de suínos e busca através de medidas preventivas, como a biossegurança, programas de vacinação, medicações profiláticas, limpeza e desinfecção do ambiente e dos animais, a redução de riscos e de custos.

A implantação de um programa sanitário exige um custo, e após a sua instalação padrões sanitários deverão ser mantidos, objetivando o controle de disseminação de doenças, principalmente em regiões ou áreas de elevada densidade de criações de suínos, e quando todos adotam práticas corretas de manejo, o nível de segurança sanitária nas criações é elevado (PINHEIRO et al., 2009).

A adoção de uma rotina de limpeza e desinfecção requer uma atenção permanente, monitoramento contínuo por parte de um técnico e alguns cuidados como uniformes e calçados exclusivos da granja (SOBESTIANSKY et al., 1998).

Apesar de ser difícil a aplicação constante de uma rotina de limpeza e desinfecção, ela traz ao criador benefícios como a melhoria no desempenho e na produtividade, redução de gastos com medicamentos, redução com mão de obra e redução de algumas doenças como as diarreias, doenças da pele, doenças parasitárias e respiratórias (SOBESTIANSKY et al., 1998).

O sistema de inspeção sanitária constitui um importante fator de credibilidade para os segmentos de abate e processamento de carne, que certificam os produtos para o consumo interno e para a exportação. O abate formal de animais é regido por legislação sanitária específica, com três níveis de inspeção e fiscalização: municipal – Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – estadual – Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – e federal – Serviço de Inspeção Federal (SIF) (PINHEIRO et al., 2009).

3 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada nas cidades de Glória D'Oeste e Porto Esperidião entre os dias 10 á 13 de outubro de 2010, sendo que nos dias 10 á 12 em Glória D'Oeste e nos dias 12 e 13 em Porto Esperidião.

Glória D'Oeste está localizada no estado de Mato Grosso entre os municípios de Porto Esperidião, Mirassol D'Oeste, São José dos Quatro Marcos e Cáceres. Com uma área de 853,848 Km², possui cerca de 3.135 habitantes, sendo que 68,48% dessa população, conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (BRASIL, 2010), residem na área urbana, e os demais, 31,52%, são residentes na área rural. O município possui apenas um supermercado com açougue e não possui nenhuma indústria, como laticínios e frigoríficos ou abatedouros legalizados, e o leite, assim como os bovinos produzidos na cidade são mandados para as cidades vizinhas que possuem como São José dos Quatro Marcos e Mirassol D'Oeste.

Já Porto Esperidião, possui 5.808,173 Km² de área territorial, 11.031 habitantes e está situado entre as cidades de Pontes e Lacerda e Glória D'Oeste. Da população pertencente a Porto Esperidião, 38,1% residem na área urbana e 61,9% residem na área rural (BRASIL, 2010). A cidade possui três supermercados com açougue, não possui frigorífico ou abatedouro legalizado, mas possui um laticínio de médio porte que recebe parte do leite que é produzido naquela região, e assim como acontece em Glória D'Oeste, a produção de bovinos e o restante do leite produzido na cidade são transportados para as cidades vizinhas, Mirassol D'Oeste, Araputanga.

Foi aplicado um questionário padrão a todos os entrevistados para saber o perfil dos consumidores (Apêndice A). Em Glória D'Oeste 50 pessoas foram entrevistadas, já em Porto Esperidião foram entrevistadas 65 pessoas,

Aos supermercados foi aplicado um questionário (Apêndice B), para saber, entre outros, a quantidade de carne suína e seus derivados comprados pelos supermercados, como é feito o transporte até o supermercado, como a mesma é entregue e os cortes mais comercializados.

Também foi aplicado um questionário aos produtores (Apêndice C), para conhecer os sistemas de produção, assim como a alimentação fornecida e a quantidade de suínos existente na propriedade. As informações coletadas foram analisadas no programa computacional Excel.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 CONSUMO DE CARNE SUÍNA

Dos entrevistados da cidade de Porto Esperidião, 88% consomem carne suína, enquanto que 12% não consomem. Já em Glória D'Oeste, 94% consomem carne suína e 6% não consomem. Resultados semelhantes foram encontrados por Santos (2009) no município de Pontes e Lacerda, onde 88,57% dos entrevistados consomem esse tipo de carne e 11,42% não consome.

Quando questionados sobre os motivos de consumirem carne suína, 100% dos entrevistados em Porto Esperidião responderam que consomem pelo sabor. Em Glória D'Oeste, 98% responderam que consomem pelo sabor e 2% pelo costume e cultura (Figura 2). Já os motivos dados pelos entrevistados que não consomem a carne foram saúde (50%) e religião (50%), em Porto Esperidião e em Glória D'Oeste foram saúde (33%) e sabor (67%).

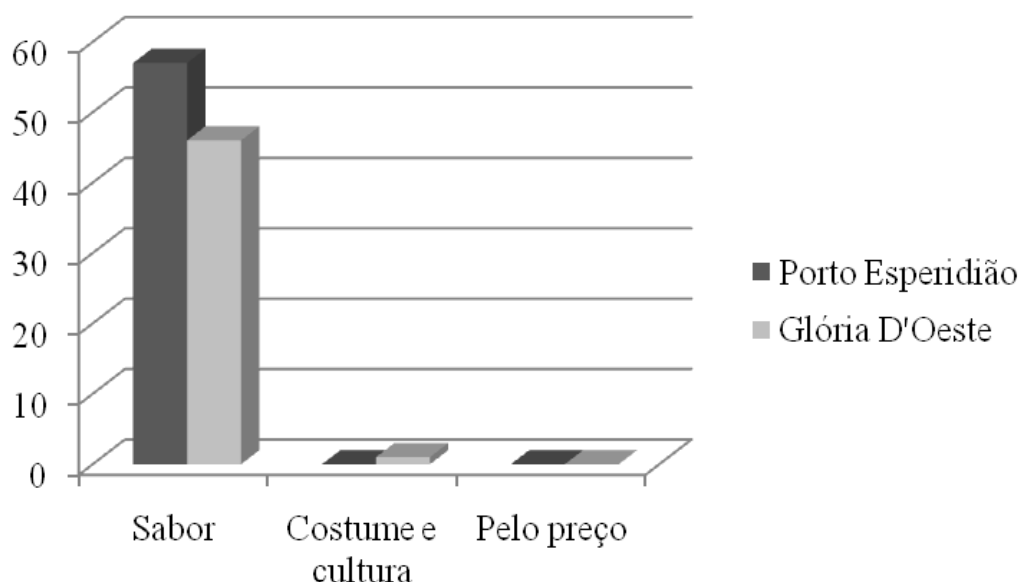


Figura 2: Motivos por consumirem carne suína

4.1.1 Forma de consumo

Quando perguntado como preferem a carne, se *in natura* ou na forma de subprodutos, 14% dos consumidores entrevistados em Porto Esperidião preferem consumir a carne *in natura*, 47% *in natura* subprodutos frescos e defumados, 4% *in natura* e defumados, 3% *in natura* e subprodutos frescos. 12% *in natura*, subprodutos e embutidos, 16% *in natura*, embutidos e defumados e 4% *in natura* e embutidos (Figura 3).

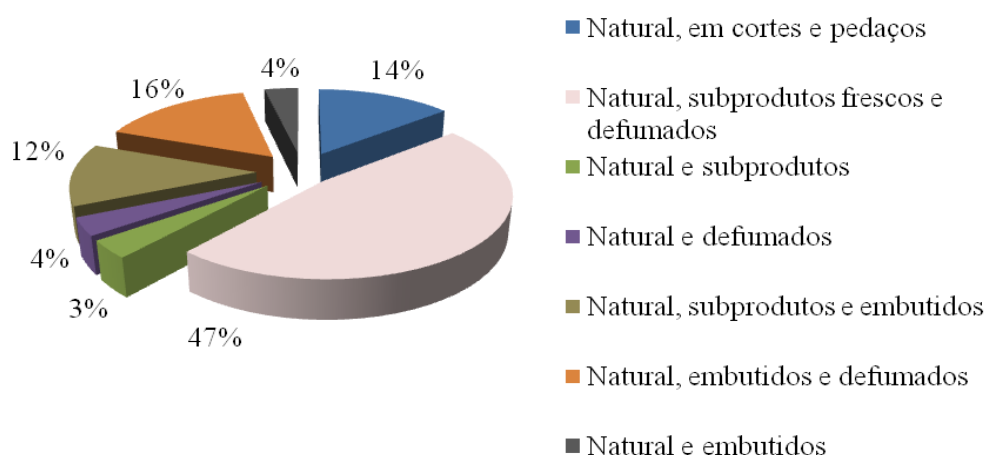


Figura 3: Como os consumidores de Porto Esperidião preferem consumir carne suína

No entanto, em Glória D'Oeste, 41% dos entrevistados preferem consumir carne *in natura*, 34% *in natura*, subprodutos frescos e defumados, 11% *in natura*, e subprodutos frescos, 6% *in natura* e defumados, 2% *in natura*, subprodutos e embutidos, 4% *in natura*, defumados e miúdos e 2% *in natura*, embutidos e defumados (Figura 4).

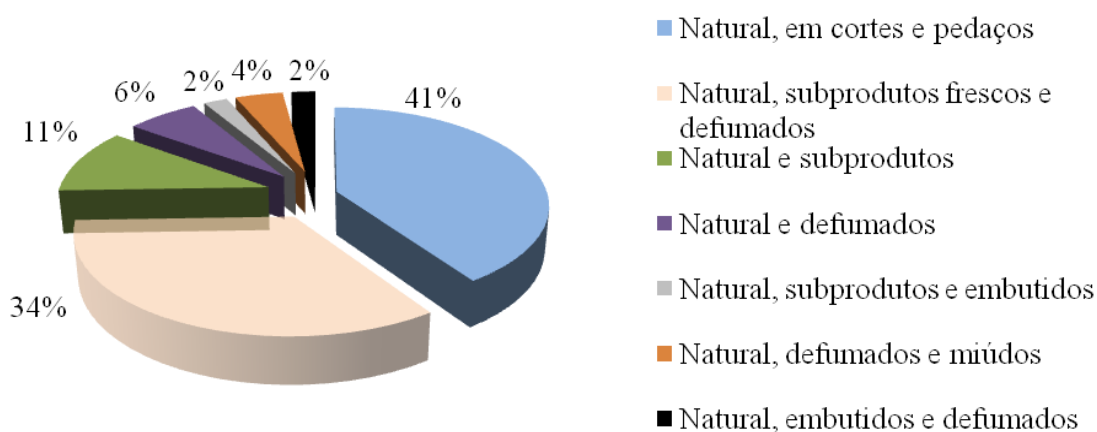


Figura 4: Como os consumidores de Glória D'Oeste preferem consumir carne suína

4.1.2 Frequência do consumo

A frequência do consumo da carne suína é variada, sendo que a maior parte dos entrevistados que a consomem em Glória D'Oeste, 52% dos entrevistados responderam que consomem carne suína às vezes, 20% consomem pelo menos uma vez na semana e 22% responderam que consomem mais de uma vez por semana (Figura 5).

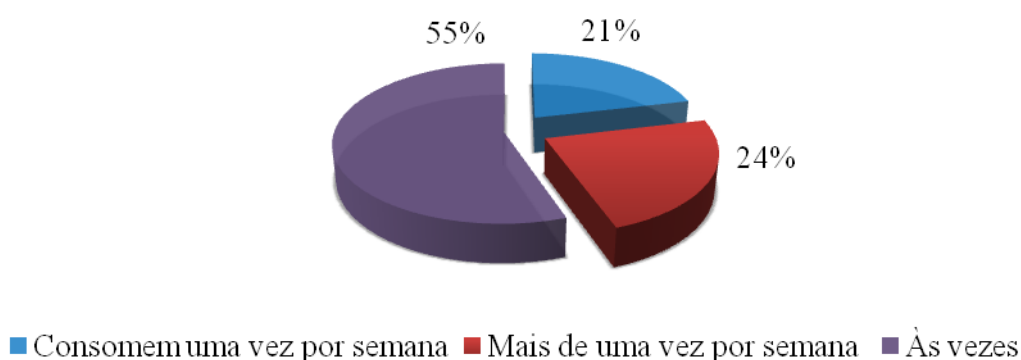


Figura 5: Frequência do consumo de carne suína em Glória D'Oeste

Em Porto Esperidião, assim como em Glória D'Oeste, a maior parte dos entrevistados, 62%, responderam que consomem às vezes, e 11% responderam que consomem uma vez por semana e 15% consomem mais de uma vez por semana (Figura 6). Resultados semelhantes aos encontrados por Santos (2009) em Pontes e Lacerda, onde 76,34% dos entrevistados consomem carne suína às vezes, 11,82% consomem pelo menos uma vez por semana e 7,52% consomem mais de uma vez por semana. Já 1,07% dos entrevistados consomem carne suína em festas, churrascos ou em eventos de família e 3,22% consomem raramente ou consomem apenas para diversificar a alimentação.

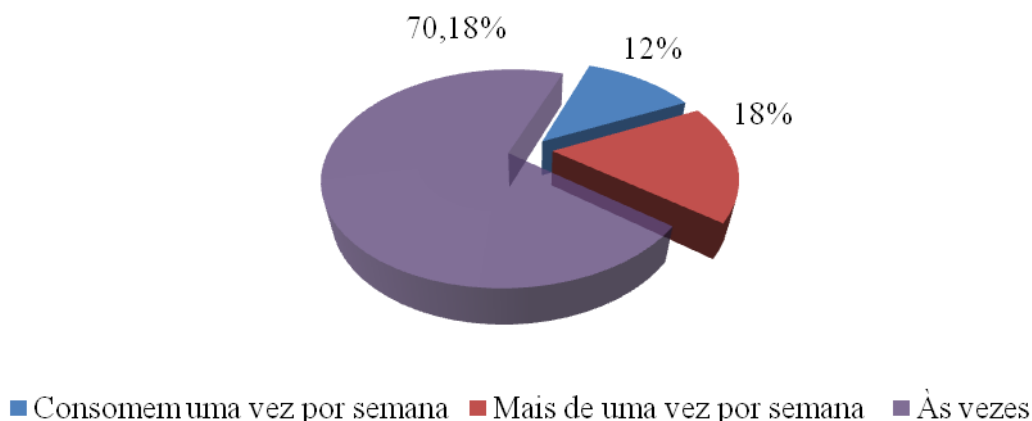
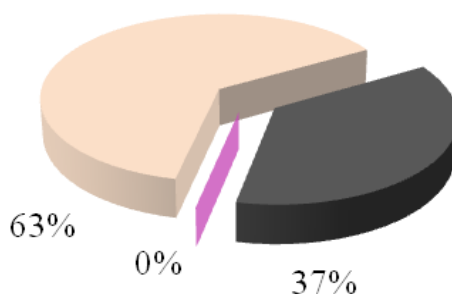


Figura 6: Frequência do consumo de carne suína em Porto Esperidião

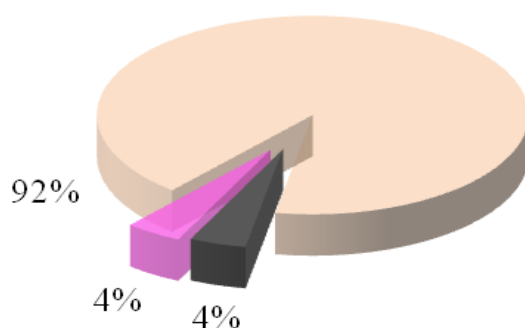
Segundo os consumidores entrevistados em Porto Esperidião, um dos motivos por não consumirem com mais frequência carne suína é o preço (37%), outros motivos, como para não enjoar ou para diversificar a alimentação foram citados por 63% dos entrevistados (Figura 7).



■ Preço ■ Devido a falta de cortes ■ Outros

Figura 7: Motivos por não consumirem carne suína com mais frequência em Porto Esperidião

Os consumidores de Glória D'Oeste responderam que não consomem carne suína com mais frequência devido à falta de cortes no supermercado (4%), pelo preço (4%) e outros motivos, como para diversificar a alimentação ou para não enjoar foram citados por 92% dos entrevistados (Figura 8). Resultados diferentes foram observados por Santos (2009) em Pontes e Lacerda, onde 32,22% dos entrevistados não consomem carne suína com maior frequência devido ao preço, 2,22% pela falta de diversificação dos tipos de cortes, 4,44% pela falta de praticidade, que seria os cortes disponibilizados em bandejas e 61,11% devido a outros motivos, tais como, por acharem a carne enjoativa ou gordurosa, comprovando assim, que o preço não é o responsável pela baixa frequência do consumo da carne.



■ Preço ■ Devido a falta de cortes ■ Outros

Figura 8: Motivos por não consumirem carne suína com mais frequência em Glória D'Oeste

4.1.3 Preferência do tipo de carne a ser consumida

Sobre a preferência do tipo de carne a ser consumida, Santos (2009), concluiu que os consumidores de Pontes e Lacerda têm como a primeira escolha a carne bovina, (40,95%), a suína como a segunda (21,90%), a de peixes como terceira (20,95%) e a de aves como quarta escolha (16,19%).

Essa ordem de preferência não varia muito nas cidades de Glória D'Oeste e Porto Esperidião. Sendo que em Glória D'Oeste, a carne bovina foi a carne escolhida como primeira opção (46%), a suína como a segunda (42%), a de aves como terceira (8%) e a de peixes como a quarta (4%) pelos consumidores entrevistados (Figura 9).

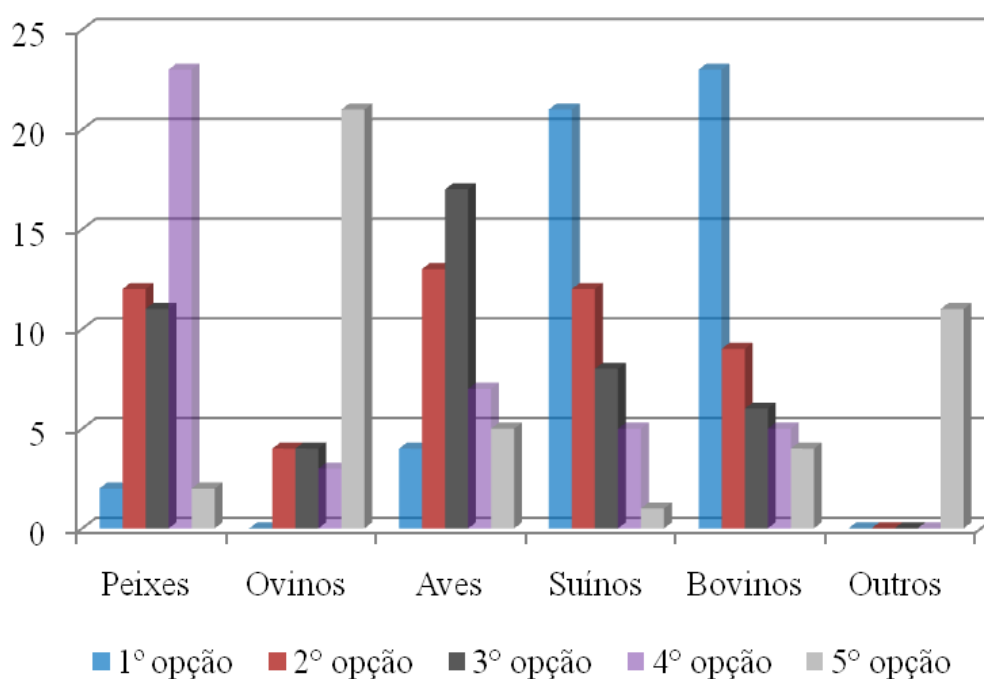


Figura 9: Tipo de carne preferida pelos consumidores de Glória D'Oeste

Em Porto Esperidião, a carne bovina também foi a carne escolhida como primeira opção (51%), a suína como a segunda (25%), a de aves como terceira (17%), a de peixes como a quarta (6%) e a de ovinos como quinta opção (1%) pelos consumidores entrevistados (Figura 10).

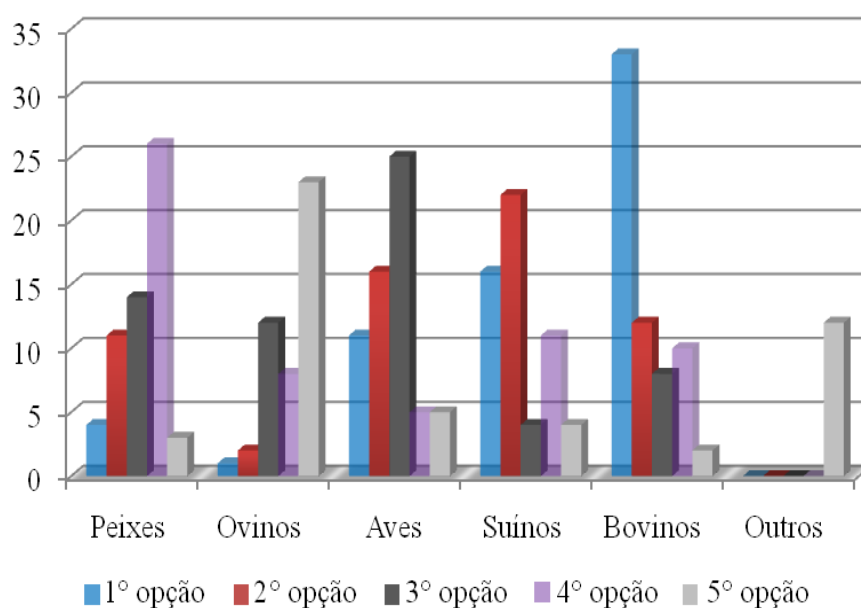


Figura 10: Tipo de carne preferida pelos consumidores de Porto Esperidião

4.1.4 Quantidade de carne comprada

No que se diz respeito a quantidade comprada, 46% dos entrevistados em Porto Esperidião compram mais de 1 kg de carne suína e 24% geralmente compram mais de 2 kg (Figura 11).

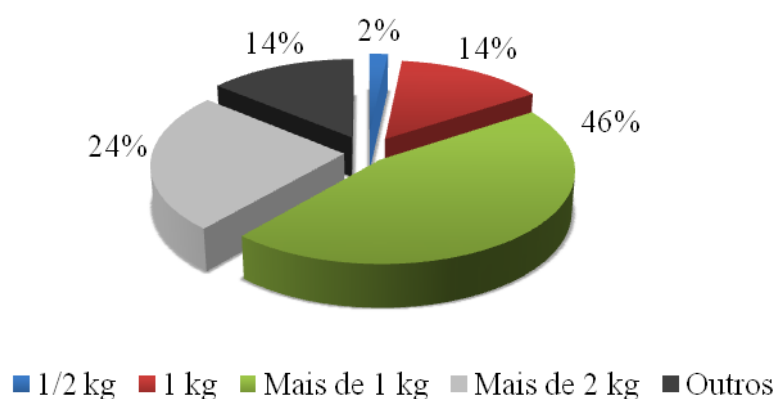


Figura 11: Quantidade de carne comprada pelos consumidores de Porto Esperidião

Já em Glória D'Oeste ao contrário do que observado em Porto Esperidião, a maior parte dos entrevistados, 53,19%, geralmente compram mais de 2 kg de carne suína e apenas 12,77% dos entrevistados compram mais de 1 kg de carne. Entretanto 25,53% responderam outros, o

que significa que esses consumidores produzem a carne ou compram animais inteiros (Figura 12).

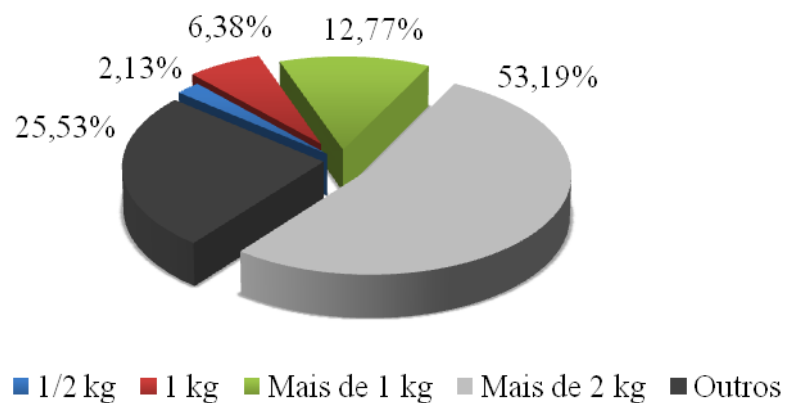


Figura 12: Quantidade de carne comprada pelos consumidores de Glória D'Oeste

4.1.5 Cortes

Já os cortes que os consumidores costumam a comprar são bisteca, costela e lombo (53%), e pernil e bisteca (29%), em Porto Esperidião (Figura 13).

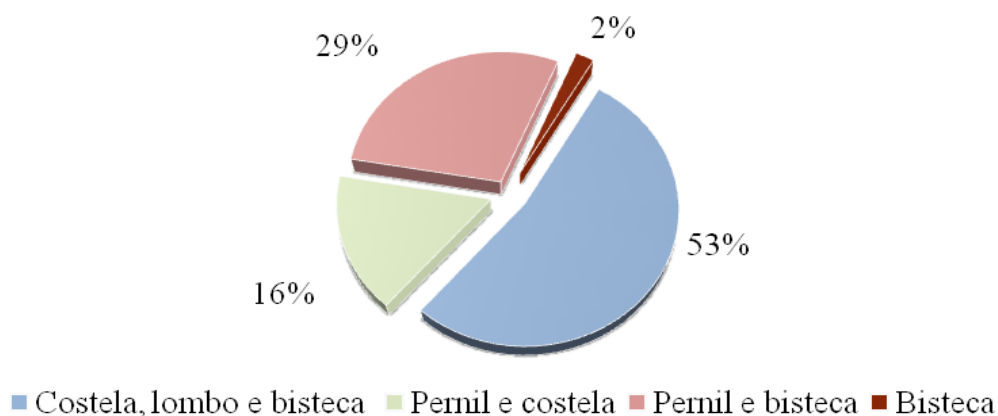


Figura 13: Cortes comprados pelos consumidores de carne suína em Porto Esperidião

Em Glória D'Oeste, a maior parte dos entrevistados costuma comprar pernil e bisteca (71%) (Figura 14). Em Pontes e Lacerda, de acordo com Santos (2009), 51,76% dos

entrevistados geralmente compram pernil e lombo, 30,58% costela, 11,76% bisteca, e 1,17% compram costela e o suan, bisteca e costelinha e costela juntamente com a paleta.

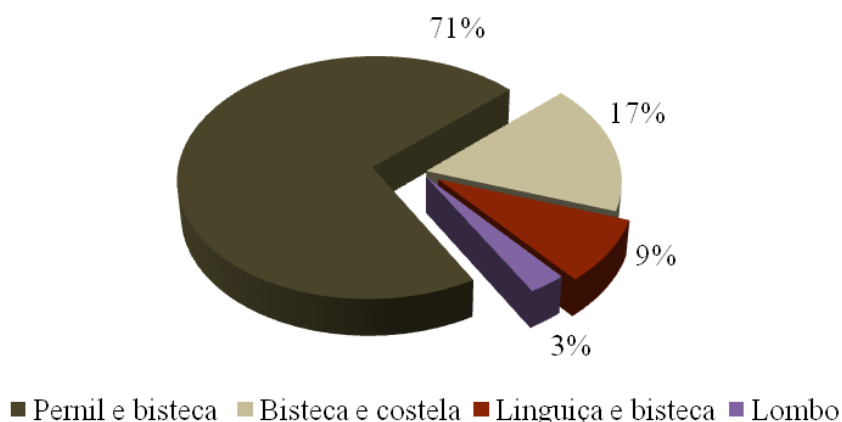


Figura 14: Cortes comprados pelos consumidores de carne suína em Glória D'Oeste

4.1.6 Procedência da carne

Quanto à procedência da carne a ser consumida, 70% dos entrevistados em Porto Esperidião não procuram ou nunca procuraram saber de onde vem essa carne, 18% procuraram saber a procedência da carne e o restante apenas de vez em quando. Já 53% dos entrevistados em Glória D'Oeste, não procuram ou nunca procuraram saber de onde vem a carne, 31% procuram saber a procedência da carne antes de comprar e o restante apenas de vez em quando (Figura 15). Isso ocorre devido ao fato dos consumidores acreditarem que a carne que está sendo adquirida é da região.

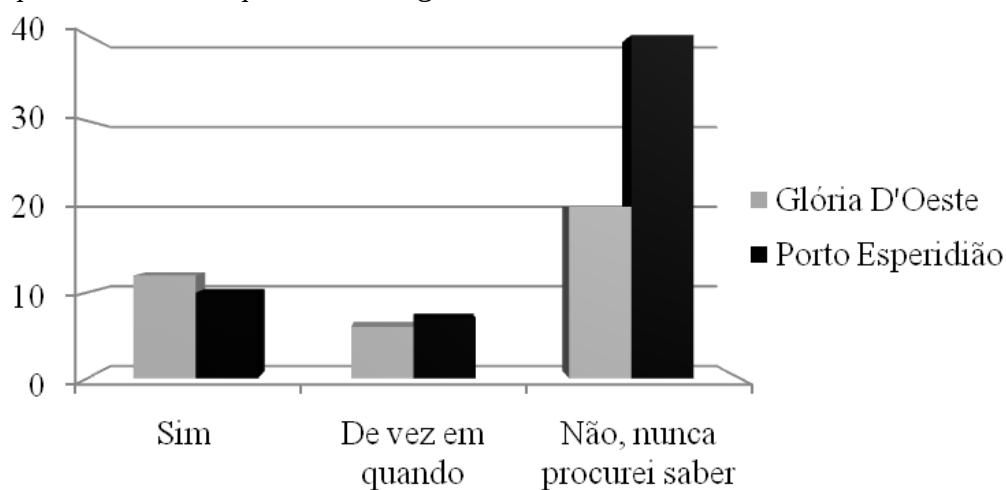


Figura 15: Quantos consumidores procuram saber a procedência da carne

4.2 SUPERMERCADOS

Em relação aos supermercados, o existente em Glória D'Oeste comercializa os cortes: bisteca, costelinha, pernil, toucinho, fabrica linguiça mista e comercializa em média 115 kg de linguiça pura suína e 100 kg de linguiça mista, por semana.

Já os supermercados de Porto Esperidião comercializam bisteca, pernil, suã, paleta, costelinha, e cada supermercado vendem em média, por semana, 22,5 kg de linguiça pura suína e 41,66 kg de linguiça mista.

4.3 PRODUÇÃO

Quanto aos animais produzidos para fornecerem carne para essas cidades, são em sua maioria mestiços (80%), e uma pequena parte rústicos (20%). Já o sistema de criação desses animais 60% é extensivo e 20% semi-extensivo (Figura 16). O manejo sanitário básico, como vacinação e vermifugação, é realizado em 80% das propriedades.

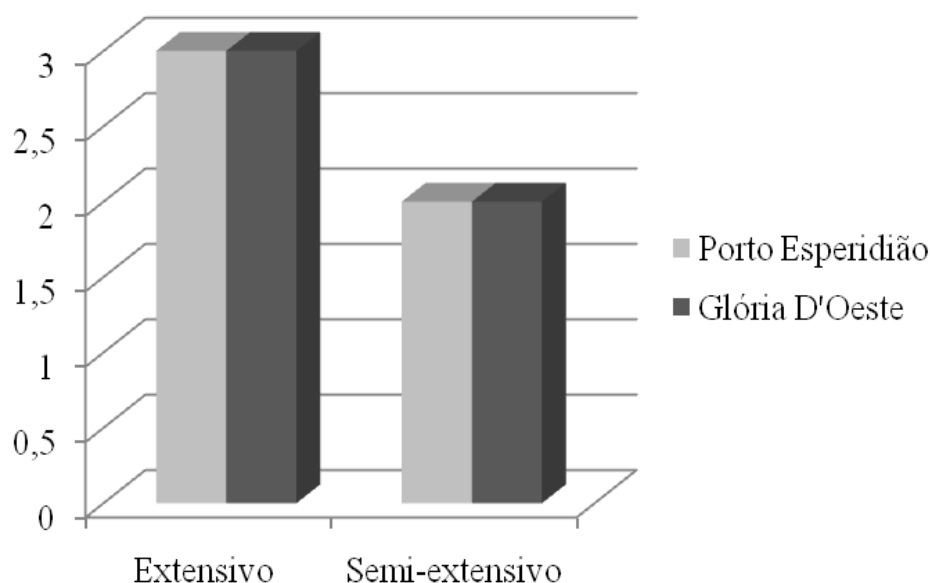


Figura 16: Sistemas de criação

4.4 ALIMENTAÇÃO

A alimentação utilizada em 43% das propriedades visitadas é milho triturado, 29% utilizam alimentação alternativa, 28% fornecem milho em espigas e em nenhuma das propriedades fornecem ração balanceada para os animais (Figura 12). Alguns consumidores comentaram que se os animais forem alimentados com soro de leite, os mesmos não consomem essa carne, isso porque a carne fica com gosto e cheiro muito forte, e a maioria (88,5%) preferem consumir o suíno caipira e não os produzidos em granja, e isso está relacionado diretamente com a alimentação, com a nutrição desses animais, pois ela influencia diretamente no sabor e também no odor da carne.

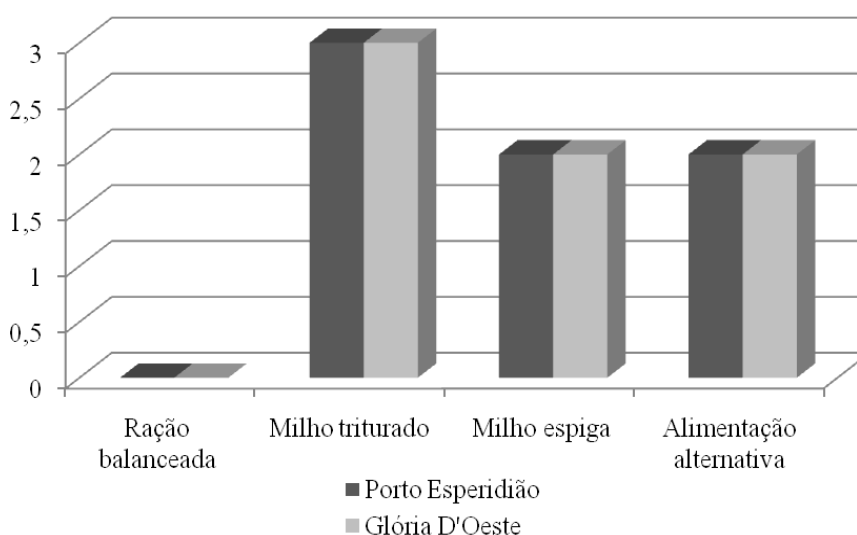


Figura 12: Alimentos fornecidos aos suínos

5 CONCLUSÕES

O percentual de pessoas que consomem carne suína em Glória D'Oeste e Porto Esperidião é relativamente alto, 94% e 88%, respectivamente. No entanto, a frequência do consumo dessa carne em ambas as cidades é muito baixo, e isso se deve, em parte, pelas condições impostas pelo mercado, ora pela falta da carne ou cortes no momento da procura do consumidor, ora pelo preço elevado, que faz com que muitos em algum momento deixem de comprar carne suína para comprar uma mais barata.

Outro fator responsável pelo baixo consumo de carne suína é o próprio consumidor, que muitas vezes acredita que essa carne não é muito saudável, que é rançosa e que faz mal para saúde, ou até mesmo pela falta do costume de consumo.

A maior parte dos animais produzidos para o abate são animais mestiços, sem um padrão racial definido, que faz com que o rendimento de carcaça e a produção de carne sejam baixos. Os sistemas de criação, em sua maioria, são extensivos e a alimentação desbalanceada, o que favorece a produção de animais tardios e tipo banha.

A utilização de animais melhorados para a produção de carne, manejo sanitário, alimentação adequada e a tecnificação dos sistemas de produção também se faz necessário para que a produção e, principalmente, o consumo *per capita* de carne suína seja aumentado significativamente.

REFERÊNCIAS

ABIEPCS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Embarque de carne suína cai, mas o consumo interno avança**. 2010. Disponível em: <<http://www.abiepcs.org.br/news/264/135/embarque-de-carne-suina-cai-mas-consumo-interno-avanca.html>> Acesso em: 22 abr. 2011.

ABIEPCS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Produção mundial de carne suína**. 2011a. Disponível em: <<http://www.abiepcs.org.br/pt/estatisticas/mundial/producao-2.html>> Acesso em: 22 abr. 2011.

ABIEPCS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Consumo mundial de carne suína**. 2011b. Disponível em: <<http://www.abiepcs.org.br/index.php?page=consumo-2>> Acesso em: 27 mai. 2011.

ABIEPCS – Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína. **Relatório 2010**. 2011c. Disponível em: <http://www.abiepcs.org.br/uploads/relatorios/relatorios-associados/ABIEPCS_relatorio_2010_pt.pdf> Acesso em: 30 mai. 2011.

ANUALPEC – **Anuário da Pecuária Brasileira 2010**. São Paulo: FNP Consultoria e Comércio. 2010. p. 257-271.

ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS 2009. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2009. p. 06-07.

ANUÁRIO BRASILEIRO DE AVES E SUÍNOS 2010. Santa Cruz do Sul: Gazeta, 2010. p. 23-39.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS – ABCS. Disponível em: <<http://www.aps.org.br/component/content/article/1-timas/2281-consumo-per-capita-de-carne-suina-no-brasil-deve-atingir-145-quilos-em-2011.html>> Acesso em: 27 abr. 2011.

BARRETO, G. B. **Curso de suinocultura**. 5. ed. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1973. 295 p.

BRASIL. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> Acesso em: 29 abr. 2011.

DILL, M. D. et al. Cadeia produtiva da carne suína. In: CONGRESSO SOBRE SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 48, 2009, Campo Grande. **Anais...** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010, p.1-18. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/15/312.pdf>> Acesso em: 22 abr. 2011.

FAEG - Federação da Agricultura do Estado de Goiás. **Consumo de carne suína no país sobe 1,5 quilo**. 2011. Disponível em: <http://www.agrolink.com.br/agrolinkfito/noticia/consumo-de-carne-suina-no-pais-sobe-1-5-quilo_125725.html> Acesso em: 30 mai. 2011.

FÁVERO, J. A., et al. A raça de suínos Moura como alternativa para a produção agroecológica de carne. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Canoinhas, v.2, n.1, p. 1662-1665, fev. 2007.

GOMES, G. S. **Sistemas de produção de suínos e o impacto da criação ao ar livre**. 2011. 75 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011.

GRIGOLETTO, L. **Gestão na Suinocultura objetivando resultado econômico**. Cuiabá, 2008. Disponível em: <http://www.suinos.com.br/pdf/palestra_acrismat2009_3.pdf> Acesso em: 22 abr. 2011.

KUNZ, A. et al. **Produção de suínos**. 2003. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Suinos/SPSuinos/nutricao.html>> Acesso em: 04 jun. 2011.

LUDKE, J. V.; BORTOL, T. M.; SCHEURMANN, G. N. Manejo da alimentação. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa, 1998. p. 65–88.

MENEZES, F. A. B. de.; MACÊDO, F. A. R.; EVANGELISTA, J. N. B. **Produtor de suínos**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2003. 96 p.

NICOLAIEWSKY, S. et al. Sistemas de produção de suínos. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva**. Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa, 1998. p. 11–26.

PINTO, A. **Dica carne suína.** 2007. Disponível em: <<http://apcesiccarnes7.blogspot.com/2007/10/dica-carne-suina.html>> Acesso em: 27 mai. 2011.

RIBEIRO, A. M. L.; HENN, J. D.; SILVA, G. L. Alimentos alternativos para suínos em crescimento e terminação. **Acta Scientiae Veterinariae**, Porto Alegre, v.38, supl: 1, p. 61-71, 2010.

PINHEIRO, M. S. M. et al. Levantamento do perfil da suinocultura no município de Pontes e Lacerda – MT. In: CONGRESSO SOBRE SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 47, 2009, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Universidade do Estado de Mato Grosso, 2009, p.1-21. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/298.pdf>> Acesso em: 31 mai. 2011.

SANTOS, L. S. **Análise comparativa do consumo da carne suína dos municípios de Pontes e Lacerda - MT e Diamantino – MT.** 2009. 41 p. Monografia (Graduação em Zootecnia), Universidade do Estado de Mato Grosso. Pontes e Lacerda, 2009.

SARCINELLI, M. F.; VENTURINI, K. S.; SILVA, L. C. da. **Produção de suínos tipo carne.** Boletim técnico. Espírito Santo: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007. 14 p.

SILVEIRA, L. **Produção de suínos no Centro-Oeste brasileiro ganha força.** São Paulo, 2011. Disponível em: <<http://www.sindicarne.com.br/content/view/1733/16/>> Acesso em: 23 abr. 2011.

SOBESTIANSKY, J. et al. Limpeza e desinfecção. In: _____. **Suinocultura intensiva.** Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa produção de informação, 1998. p. 111–134.

SONCINI, R. A.; MADUREIRA JUNIOR, S. E. Monitorias sanitárias. In: SOBESTIANSKY, J. et al. **Suinocultura intensiva.** Produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília: Embrapa produção de informação, 1998. p. 91–110.

SUINOCULTURA comemora aumento no consumo e prevê um bom 2011. **Folha Rural.** 2011. Disponível em: <<http://www.folharural.net/blog/2011/01/21/suinocultura-comemora-aumento-no-consumo-e-preve-um-bom-2011/>> Acesso em: 22 abr. 2011.

TALAMONE, R. S. **Carne suína é a menos presente no prato do brasileiro.** 2011. Disponível em: <<http://www.usp.br/agen/?p=56851>> Acesso em: 30 mai. 2011.

APÊNDICE A: Perfil do consumidor

1) Sexo: ☐ F ☐ M

2) Até que série estudou?

☐ Ensino Fundamental (5° a 8° séries)

☐ Ensino Médio (2° grau completo)

☐ Ensino Superior Completo

☐ Outros _____

3) Profissão: _____

4) Qual é o tipo de carne que você mais acha saborosa? (numerar de 1 a 6 na ordem de importância)

☐ Peixes

☐ Ovinos

☐ Suínos

☐ Aves

☐ Bovinos

☐ Outros _____

5) Você costuma consumir a carne suína diariamente? Com que frequência?

☐ Não consumo a carne suína por questões de: (se responder essa alternativa a entrevista para por aqui)

☐ Religião. (se responder essa alternativa a entrevista para por aqui)

☐ Alergia. ☐ Saúde. ☐ Sabor

☐ Sim, uma vez por semana.

☐ Sim, mais de uma vez na semana

☐ Às vezes.

☐ Festas, churrascos, eventos em família, etc.

☐ Outros _____

6) Qual é o motivo de você não consumir muito a carne suína?

☐ Preço

☐ Devido a falta de tipos de cortes

() Devido a falta de praticidade (carne em bandejas)

() Outros _____

7) E quando chegam as Festas no Final do Ano? Você consome mais esse tipo de carne?

() Sim. () Nem todo ano. () Não.

() Outros _____

8) Como você prefere essa carne? (escolher no máximo 3 opções)

() Natural, em cortes e pedaços (carne e toucinho).

() Subprodutos frescos, como Linguiças finas e toscana.

() Embutidos, salsicha, mortadela, presuntos, salames, etc.

() Defumados, como bacon, linguiças calabresas, costelinha defumada, etc.

() Salgada, como costelinha salgada, pés, rabo, orelha, etc.

() Miúdos, como rins, língua, fígado, coração.

() Outros _____

9) Qual é a quantidade que você costuma comprar? E qual parte você compra?

() 1/2 kg _____

() 1 kg _____

() Mais de 1 kg _____

() Mais de 2 kg _____

() Outros _____

10) Porque você gosta da carne suína? Qual é o motivo de consumi-la?

() Sabor

() Costume e Cultura

() Pelo preço

() Outros _____

11) Você sempre procura saber a procedência dessa carne?

() Sim () De vez em quando () Não, nunca procurei saber

12) Você passou a consumir mais carne suína depois do aumento da carne bovina nos últimos 6 meses? (Financeiro)

() Não.

() Sim. Quanto a mais? Kg _____

13) Você prefere consumir carne suína de:

() Granja () Caipira () Não tem preferência

APÊNDICE B: Supermercados

1) Estabelecimento Nº: _____

2) a) Qual a quantidade de Animais (terminados ou leitões) ou Kg de carne suína (carcaça/ peso) comprados?

() por semana	() kg: _____
() por mês	() Carcaça (kg): _____
() por ano	() Animais (kg) _____

b) No fim do ano á um aumento nas vendas? () sim () não

() % _____

() (kg): _____

() animais _____

3) Os animais são de raça? Qual?

Sim () Não()

() branco () preto () cruzado

4) a) Como é feito o transporte a carne até o supermercado? _____

b) A carne comercializada é de:

() produção própria

() de terceiro

() compra de terceiro e abate

5) Essa carne é entregue carne em:

() em cortes

() carcaça inteira

() meia carcaça

6) Qual tipo de corte comercializado?

7) Quanto você compra de:

Bacon defumado () sim () não kg:____

Costelinha defumada () sim () não kg:____

Costelinha salgada () sim () não kg:____

Pés suínos salgados () sim () não kg:____

Orelha suína salgada () sim () não kg:____

Rabo salgado () sim () não kg:____

8) Você compra linguiça de carne suína ? qual?

() pura suína kg: ____

() pernil kg: ____

() linguiça fina kg: ____

() mista (carne suína e bovina/ caseira/ artesanal) kg: ____

() toscana kg: ____

9) Você também faz a linguiça de carne suína? Qual?

() sim () não

() pura suína kg:____

() mista/ da casa kg:____

10) A venda da linguiça Pura Suína e Fina é superior ou inferior a da linguiça mista? Por quê?

11) Em um contexto geral da venda de carne suína, se houvesse uma maior oferta de suínos abatidos, haveria um consumo suficiente para essa maior oferta?

12) Se houvesse a necessidade desse aumento, de quanto deveria ser o aumento desta oferta em % ?

13) Seria vantajoso para o estabelecimento, ter um abatedouro (fornecedor) na cidade? Quais as vantagens?

APÊNDICE C: Produtor de suínos**PRODUTOR DE SUÍNOS**

1-A quanto tempo é criador? _____

2-Qual é a raça dos animais?

() Rústico () Puro () Cruzado () Linhagem

3- Sistema de criação empregado:

() Extensivo () Semi-intensivo () Intensivo

4- Qual a raça predominante entre os animais? _____

5-Quantidade de animais?

Machos_____ Fêmeas_____ Total_____

6- Qual reprodutor e utilizado?

() Rústico () Puro () Cruzado () Linhagem

7- Qual e o tipo de alimentação?

() Ração balanceada () Milho triturado () Milho de espiga ()Alimentação alternativa

8- Faz controle sanitário? (vermífugo, vacina, etc...)

() Sim () Não

9- Se faz, qual é o controle?

10- Nos próximos anos pretende aumentar o rebanho: () sim () não

11- Pretende utilizar outras raças ou mudar a raça utilizada: () sim () não

Qual raça pretende utilizar? _____

APÊNDICE D: Instalações



APÊNDICE E: Alimentação

