

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
DEPARTAMENTO DE ZOOTECNIA

**ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DA CARNE SUÍNA DO
MUNICÍPIO DE CÁCERES-MT**

Autor: Diogo Oliveira Rocha
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
NOVEMBRO/2013

DIOGO OLIVEIRA ROCHA

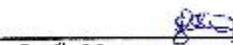
**ANÁLISE COMPARATIVA DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA DO
MUNICÍPIO DE CÁCERES**

"Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
junto ao Curso de Graduação em 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".

Aprovado em: 6 de Dezembro de 2013

COMISSÃO EXAMINADORA:


Prof. (a.) Me.: Marcelo da Silva M. Pinheiro
Orientador (a): UNEMAT-Pontes e Lacerda


Prof.ª. Ma. Giselle Marques Angroves Silva
Membro/ UNEMAT – Pontes e Lacerda


Membro: Zootecnista José Lopes de Almeida Júnior
Membro/ UNEMAT – Pontes e Lacerda

Deus por me iluminar e guiar pelos caminhos corretos
À minha família que mesmo distante sempre torcem por mim
A minha mãe Jucileide Oliveira Rocha e ao meu pai Paulo Stefani Rocha
que me ajudaram com palavras sabias e conselhos valiosos.

Dedico

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por sempre atender os meus pedidos e necessidades, me dando força para continuar seguindo.

À Universidade do Estado de Mato Grosso, por oferecer a oportunidade de estudo e aprendizado, transformando-me em um profissional capacitado.

À minha família, onde sempre busco apoio e conforto nos momentos mais complicados e difíceis, especialmente minha mãe, pai e irmãos.

A todos os professores da instituição, que semestre a semestre foram me guiando e ensinando sobre todas as disciplinas.

Aos professores da banca, que dispuseram de seu tempo para avaliação do meu trabalho, contribuindo com seus conhecimentos e valorizando o resultado final.

À professora e coordenadora da disciplina de Monografia Dilma Alves, pela paciência e sabedoria em nos ensinar.

Aos funcionários da Instituição em geral, desde os terceirizados aos efetivos, pois é através do trabalho deles que se torna possível a minha conclusão de curso.

Aos meus amigos de sala, que desde o primeiro semestre nos reuníamos para estudar e ajudar os que estavam mais necessitados de ajuda nos estudos.

Ao orientador Prof^o. Me. Marcelo da Silveira Meirelles Pinheiro, que aceitou me orientar e me conduzir até o final do meu trabalho com louvor e sabedoria.

*Que as pedras do meu caminho meus pés suportem pisar, mesmo ferido de espinhos me ajude
a passar, se ficaram mágoas em mim Mãe tira do meu coração, e aqueles que eu fiz sofrer,
peço perdão.*

(Erasmão Carlos & Roberto Carlos)

RESUMO

O objetivou-se com esse trabalho avaliar o consumo, produção, comercialização, preferência de carne suína no município de Cáceres, Mato Grosso. Durante a realização da pesquisa foram entrevistados duzentos e vinte consumidores, dezesseis estabelecimentos comerciais e 7 produtores do município. As informações dos entrevistados foram processadas pelo programa computacional Excel. Informações essas que nos permite sustentar que 89% dos consumidores entrevistados consomem a carne suína, 11% não consomem esse tipo de carne de maneira alguma devido á variados fatores, tais como religião, saúde e o próprio sabor. Com relação à preferência entre as carnes à carne suína se encontra em quarta posição ficando inferior á carne bovina, aves e peixe, acredita-se que a superioridade do peixe, esta relacionada por se tratar de um município com abundância e tradição no consumo de pescado. A sanidade é um fator que necessita de grande incentivo e conscientização na região, visto que apenas 29% dos produtores realizam algum tipo de manejo sanitário. Porém o que contribuir em partes para que esse índice esteja baixo, é o fato que os próprios consumidores não demonstram interesse frequente em deter informações relacionadas à origem da carne adquirida.

Palavras-chave: frequência, preferência, produção, comercialização.

ABSTRACT

The objective of this work was to evaluate the consumption, production, marketing , preferably pork in the city of Cáceres , Mato Grosso . During the research were interviewed two hundred twenty consumers , sixteen shops and 7 producers in the city . The information of the computer program Excel interviewed were processed . Such information that allows us to claim that 89% of consumers surveyed consume pork , 11 % did not consume this meat in any way due to various factors , such as religion, health and taste itself. Regarding the preference among the meats pork is in fourth position being inferior to meat, poultry and fish , it is believed that the superiority of fish is related because it is a city with plenty and tradition in fish consumption . Sanitary is a factor that needs great incentive and awareness in the region , since only 29 % of producers conduct some sort of health management . But the parts that contribute to this index is low, is the fact that consumers themselves often do not show interest in holding information regarding the origin of the meat purchased

Keywords: frequency, preference, production, marketing.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	11
2.1 Produção mundial e nacional de suínos	11
2.2 Panorama mundial do consumo da carne suína.....	12
2.3 Panorama nacional do consumo da carne suína	13
2.4 Raças suínas mais comuns no Brasil	13
2.4.1 Raças estrangeiras.....	13
2.4.2 Raças brasileiras	16
2.5 Sistemas de Criação	17
2.5.1 Sistema extensivo	17
2.5.2 Sistema semi-intensivos	18
2.5.3 Sistema intensivo.....	18
2.6 Sanidade	18
3 MATERIAL E MÉTODOS	20
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	22
4.2 Motivos do não consumo da carne suína.....	23
4.3 Frequência do consumo da carne suína	24
4.4 Carnes consumidas com mais frequências	24
4.5 Principais motivos do consumo da carne suína.....	25
4.6 Quantidade adquirida pelos consumidores.....	26
4.7 Tipos de corte adquiridos	27
4.8 Procedências da carne suína	28
4.9 Sistemas de Criação	29
4.10 Controle Sanitário	29
4.11 Alimentação	30
5 CONCLUSÃO.....	32
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE 1: Entrevista realizada com os proprietários dos supermercados e açougues de Cáceres.....	37
APÊNDICE 3: Entrevista realizada com os produtores rurais de Cáceres.....	42
APÊNDICE 4: fotos dos animais encontrados nas propriedades	43

1 INTRODUÇÃO

Estima-se que os primeiros suínos foram domesticados na China, em 4.900 a.C. Animais pertencentes à classe dos mamíferos, cientificamente denominada *Sus scrofa domestica*. Introduzidos na América pelos europeus a partir da segunda viagem efetuada por Cristóvão Colombo em 1493, no período inicial de descobrimento e colonização, porém presentes no Brasil em meados do ano 1532 trazidos por Martim Afonso de Souza (FERREIRA et al., 2004).

A atividade suinícola desempenha importante papel social, além de proporcionar renda utiliza a mão de obra da própria propriedade fixando o homem no meio rural, contribuindo na redução do êxodo rural. A suinocultura mostra-se uma excelente opção para agricultura familiar pelo fato de não necessitar de grandes investimentos iniciais para sua implantação. (CORRÊA et al., 2012).

Segundo o relatório da ABIPECS (2012) (Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína), o Brasil permanece firme como o terceiro maior produtor e quarto maior exportador de carne suína. Importante salientar que estes patamares só foram possíveis graças aos investimentos em modernização que possibilitaram maior qualidade do produto e conseqüentemente agrega valor na comercialização do mesmo. Embora tenha enfrentado problemas inerentes à economia e as regras de mercado. Observa-se pelos dados divulgados pela ABIPECS, que as exportações de carne suína em 2012 tiveram desempenho satisfatório.

O Brasil impulsionado pelo crescimento significativo na atividade suinícola durante a última década, tornou-se um dos maiores produtores e exportadores de carne suína. Juntamente com alta produtividade, baixo custo de insumos destinados para alimentação e novos mercados importadores transforma a atividade extremamente rentável, estimulando o aumento de plantéis. (CORRÊA et al., 2012).

O Estado de Mato Grosso possui um grande potencial para expandir o seu rebanho de suínos, resultante da grande quantidade de soja plantada no Estado que representa 27% da produção nacional e sendo produtor de 5% do milho, além de contar com um excelente nível sanitário, ter uma boa infra-estrutura tanto na logística como no transporte, possui uma boa política ambiental que é bem exigente e fundamentada e por ter uma ótima oferta de energia (ACRISMAT, 2005).

Em agosto de 2013, realizou-se a primeira exportação de suínos reprodutores do Estado de Mato Grosso, proporcionado por um produtor do município de Nova Mutum

comercializando com nosso país vizinho à Argentina. O avanço em tecnológico e execução de programas sanitários é responsável para que o Estado alcance novos mercados. Após a primeira exportação realizada, nos deixa clara a força de produção, qualidade e a competitividade do produto disponibilizado pelo Estado de Mato Grosso (ACRISMAT 2013).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil de consumo da carne suína na cidade de Cáceres no estado de Mato Grosso, que foi feita através de aplicação de questionários e visita técnica.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Produção mundial e nacional de suínos

Atualmente a carne suína é a proteína mais produzida e consumida no mundo, ultrapassando a carne bovina e de aves. Após completar 15 anos de existência a ABIPECS apresenta um crescimento fantástico na produção de carne suína, aumento esse de 40% na produção e aproximadamente 600% nas exportações, atualmente a associação possui comercio com 70 países, assegurando o quarto lugar dentre os exportadores mundiais (ABIPECS, 2013).

Dentre os grandes produtores de carne suína, a China lidera de forma muito superior os demais, com produção de 50 mil de toneladas, seguido da União Europeia, produzindo 22 mil de toneladas, EUA próximo a 10 mil de toneladas e o Brasil com aproximadamente 3,17 mil de toneladas. Esses produtores mundiais de carne suína são responsáveis por cerca de 80% da produção mundial (USDA, 2012). O quadro 1 mostra a produção mundial de carne suína.

O Brasil é o quarto maior produtor e exportador de suínos do mundo. Em julho de 2013, o país apresentou um aumento na exportação de 14%, com melhoria de 2,19% no preço médio pago, resultando numa remuneração de aproximadamente 16,5% superior quando comparado com o mesmo período do ano anterior (ABIPECS, 2013).

Dentro dessa cadeia produtiva destacam-se alguns estados do sul do país, como; Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, segundo MAPA (2013), foram considerados os principais produtores de suínos do País. Importante ressaltar que para atingir este patamar é necessário um rigoroso trabalho que empregue boas práticas de controle sanitário, manejo, nutrição, infraestrutura, produção integrada tornando o produto final valioso e conquistando credibilidade no mercado externo.

Atualmente nosso país detém tecnologia para produzir a melhor carne suína com o melhor custo de produção. Segundo a Pesquisa Trimestral do Abate de Animais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE (2009), em 2008, o plantel de suínos no país somava 36,819 milhões de cabeças. Nesta mesma pesquisa nos revela que são crescentes os números de porcas criadeiras, tendo acréscimo de 1,6% comparativamente ao ano de 2007, dentre os municípios que obtiveram aumento no numero de porcas criadeiras destacam-se: Rio Verde (GO), Uberlândia (MG) e Concórdia (SC). A pesquisa mostra também que o abate de suínos no ano de 2008 houve aumento de 5,1% com relação ao ano de 2007.

Quadro 1: Produção mundial de carne suína (Mil toneladas).

País	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
China	42.386	43.410	45.553	46.505	42.878	46.205	48.905	50.000	49.500
U.Européia	21.712	21.753	21.676	21.791	22.858	22.596	22.159	22.250	22.530
Estados Unidos	9.056	9.313	9.392	9.559	9.962	10.599	10.442	10.052	10.278
Brasil	2.560	2.600	2.710	2.830	2.990	3.015	3.130	3.170	3.227
Rússia	1.710	1.725	1.735	1.805	1.910	2.060	2.205	2.205	1.965
Vietnã	1.257	1.408	1.602	1.713	1.832	1.850	1.850	1.870	1.960
Canadá	1.730	1.780	1.765	1.748	1.746	1.786	1.789	1.750	1.753
Japão	1.260	1.272	1.245	1.247	1.250	1.249	1.310	1.280	1.255
Filipinas	1.145	1.145	1.175	1.215	1.250	1.225	1.240	1.255	1.260
México	1.035	1.064	1.103	1.109	1.152	1.161	1.162	1.161	1.170
Coreia do Sul	1.149	1.100	1.036	1.000	1.043	1.056	1.062	1.097	835
Outros	5.329	5.265	5.336	5.336	5.714	5.240	5.219	5.352	5.394
Total	90.329	91.835	94.328	95.026	94.585	98.042	100.473	101.507	101.127

Fonte: USDA / ABIPECS 2012

2.2 Panorama mundial do consumo da carne suína

No ano de 2011, Hong Kong liderou o maior consumo per capita de carne suína, com 66,50 kg, em seguida Macau com 54,10 kg e Belarus aparece em terceiro com 46,50 kg, enquanto a União Europeia com 40,20 não ultrapassa a marca do quarto maior consumidor per capita de carne suína. No Brasil por sua vez o consumo é de apenas 15,1 kg/habitante/ano, ABIPECS (2012). No quadro 2 estão os principais países consumidores de carne suína.

Quadro 2: Consumo kg/ano per capita mundial de carne suína.

País	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Hong Kong	59,47	65,06	59,58	60,37	61,46	64,97	68,89	69,50	66,50
Macau	47,28	48,33	48,52	50,06	51,38	49,48	50,01	51,06	54,10
Belarus	28,77	28,61	29,46	31,64	31,77	35,83	34,93	40,50	46,50
União Europeia	43,35	40,91	40,98	40,84	42,42	41,34	41,31	40,80	40,20
Montenegro	12,61	15,57	12,87	28,91	32,13	41,29	40,17	37,50	39,30
China	32,79	33,32	34,75	35,28	32,59	35,45	36,89	38,50	37,30
Taiwan	41,43	41,91	41,58	38,14	36,92	35,73	36,87	35,79	36,60
Sérvia	35,57	32,44	33,99	33,84	38,40	36,28	34,56	35,54	35,60
Suíça	33,07	32,75	33,25	34,02	33,62	33,50	33,00	32,70	32,30
Coreia do Sul	26,98	27,92	27,31	29,51	31,13	31,40	30,51	31,64	30,20

Fonte: USDA / ABIPECS 2012

2.3 Panorama nacional do consumo da carne suína

Elevação do preço da carne bovina nas gôndolas dos supermercados no ano de 2010 colocou seus adeptos e simpatizantes em alerta, em consequência boa parte deste grupo migraram principalmente para os produtos e subprodutos originários de suínos in natura e processados. Embora não seja a carne mais consumida no País, indiscutivelmente a carne suína é observada com maior frequência nas refeições dos brasileiros (ABCS, 2011).

No Brasil o consumo de carne de frango destaca-se em primeiro lugar com 11.420 mil toneladas, a carne bovina em segundo com 9.176 mil toneladas e a carne suína em terceiro no consumo com 3.600 mil toneladas. No entanto o consumo da carne suína no país é inferior ao das carnes de frango e bovina, contradizendo o perfil mundial. (IBGE, 2010).

Em estudo do perfil do consumidor final, observou-se que independente do ótimo desempenho do setor produtivo nos últimos anos, o Brasil ao contrário do perfil mundial, a carne suína tem pouca expressividade no cardápio do brasileiro, representando apenas 15% do consumo total de carnes. Esse percentual baixo se dá supostamente devido ao preconceito relacionado à saúde e o preço elevado do produto (MIELE e SANTOS, 2005).

Durante os processos evolutivos da criação de suínos, obteve-se uma melhoria no produto final, redução do nível de gordura, calorias e colesterol. Portanto, mesmo com todos esses avanços na criação, ainda há deficiência em informação da atual situação da suinocultura brasileira, pois ainda existe um preconceito em relação ao seu consumo (ROPPA, 1996).

2.4 Raças suínas mais comuns no Brasil

Durante o processo de escolha e determinação da raça introduzida, deve-se ter em conta a capacidade de adaptação dos animais com determinados fatores abióticos, bem como as instalações, pois, a sua vitalidade e a resistência ao meio que se encontra será primordial, a fim de evitar problemas de saúde específicos em determinadas raças (RODRIGUES, 2003).

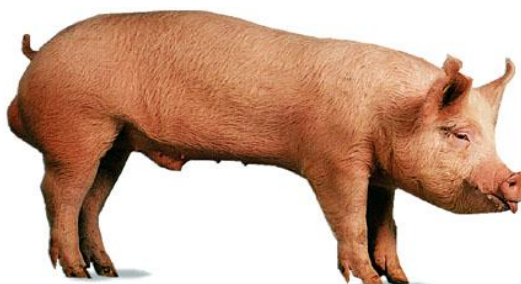
2.4.1 Raças estrangeiras

São raças altamente especializadas na produção de carne, precoces, prolíferas, com grandes avanços na genética e proporcionam altos resultados econômicos, pois apresentam ciclos de produção acelerado. Dentre as principais raças estrangeiras temos:

O Large White, possui origem britânica, de pelagem branca (Figura 1). A raça tem grande participação nos cruzamentos industriais e na obtenção de reprodutores, estes utilizados na produção de leitões híbridos. As fêmeas possuem boa prolificidade tendo em media 11 leitões por leitegada, e mostram boa habilidade materna e produção de leite (SARCINELLI et al., 2007).

Introduzida no Brasil na década de 70, obtendo cada vez mais importância no cenário nacional, representando 22,55% no registro genealógico em 1998, ocupando neste ano o primeiro lugar na formação do rebanho das granjas produtoras de animais puros de origem (LEONARDO, 2008).

Figura 1 - Animal da raça Large White.



Fonte: Mascotas (2013).

Pietrain é uma raça oriunda da Bélgica, e maior rendimento de carne na carcaça recebeu essa denominação devido à povoação existente onde ocorreu sua difusão. Após a disseminação em localidades próximas, ocorreu a importação pelos franceses onde alcançou projeção na Europa. São considerados animais de grande porte e de menor deposição de gordura, porém com alto rendimento de carcaça. (COSTA, 2011).

Figura 2: Exemplar da Raça Pietrain.



Fonte: Suisag (2013).

O Duroc é uma raça suína com origem nos Estados Unidos. Juntamente com outras raças no período de 1915 a 1920, sofreu a crise do standart, crise essa superada através do trabalho de melhoramento genético e reprodutivo, transformando-se assim um novo Duroc,

atingindo aos poucos a classificação de raça tipo intermediária, deixando de ser vista como grande produtora de toucinho e banha. Atualmente a seleção trabalha para diminuir a quantidade de toucinho para transforma-lo em uma raça exclusivamente de tipo carne, porém alguns criadores estão reciosos e acreditam que com excesso de seleção para tal característica possa vir a interferir e prejudicar sua mais valiosa qualidade como sua rusticidade (MELDAU, 2011).

Figura 3: Exemplar da Raça Duroc.



Fonte: Biribas (2013).

O Landrace é de origem dinamarquesa. É considerado tipo clássico do produtor de carne magra. Alguns criadores utilizam exemplares em cruzamentos para explorar sua ótima prolificidade, precocidade, produtividade e boa conformação, para atender ao tipo ideal de suíno (tipo carne). Quando cruzados com raças exóticas ou nacionais proporcionam melhoria na carcaça, produzindo então mestiços com grande potencial para produção de carne. Em produções onde são criados puro, exige proteção contra raios solares, devido sua pelagem ser de cor branca, proteção essa que varia desde abrigos construídos ou mesmo proteção natural por meio de árvores nos piquetes (CRIAR E PLANTAR, 2013).

Figura 4: Exemplar da Raça Landrace.



Fonte: Biribas (2013).

2.4.2 Raças brasileiras

A raça Piau, dentre as raças nacionais, se enquadra nas mais antigas. Pele escura e pelagem que mesclam entre branco ou negro. Possui precocidade considerável, esta raça possui dupla aptidão, sendo assim boa produtora de carne quanto de toucinho. Por ser uma raça desenvolvida há vários anos, apresenta uma maior uniformidade no seu padrão, se comparada com as demais raças nacionais (Rural News, 2012).

Figura 5: Animal da raça Piau.



Fonte: Muck (2011).

A raça moura teve origem no Brasil, mais especificamente na região sul do país, onde atualmente detém do maior número de exemplares dessa raça. Sua pelagem mesclada de pêlos brancos (tordilho) e orelhas intermediárias entre ibéricas e célticas, com perfil cefálico retilíneo ou subconcavilíneo. Apresentam características de prolificidade, em média de 9 leitões por leitegada. (SARCINELLI et al., 2007).

Figura 6: Exemplar da Raça Moura.



Fonte: <http://www.ansi.okstate.edu/breeds/swine/moura/>

Pirapetinga, sua origem provavelmente na região da Zona da Mata em fazendas na bacia do rio Pirapetinga em Minas Gerais onde existiram grandes criações dessa raça,

posteriormente disseminando-se pelos municípios vizinhos cegando alcançar o estado do Espírito Santo. Essa raça possui a característica de orelhas tipo asiática, ou seja, em pé, corpo preto, estreito e comprido, no entanto com pouca musculatura, ótimo produtor de toucinho, sendo considerado de prolificidade e precocidade média. Possui facilidade de engorda possibilitando o fornecimento de grandes variedades de alimentos. (SOLLERO, 2006).

Figura 7: Animal da raça Pirapetinga.



Fonte: Costa (2011).

2.5 Sistemas de Criação

Os sistemas de criação e produção, estão caracterizados por possuírem uma otimização do número de animais que prevalece em determinada área de instalação. Buscando benefícios produtivos nos diversos níveis e categorias, assegurando assim, melhores resultados gerenciais e maior produtividade da atividade (SILVA, 2010).

2.5.1 Sistema extensivo

Esse tipo de criação é observado com maior frequência em pequenas e médias propriedades familiares, onde a criação de suínos se caracteriza como suinocultura de subsistência, ou seja, produção de carne destinada para o próprio consumo com baixo nível tecnológico. Os animais são criados durante todo processo produtivo soltos e sem qualquer tipo de instalação (SILVA et al., 2005).

Nesse método de criação o produtor não necessita de investimento financeiro para auxiliar nas práticas do manejo e na sanidade dos animais, pois a suinocultura não é vista como atividade principal, sendo uma atividade paralela, sendo as técnicas de manejo e as raças utilizadas rústicas (MARINHO, 2009).

2.5.2 Sistema semi-intensivos

O sistema de criação semi-intensivo é o tipo de criação no qual os animais são rústicos e ficam restritos em mangueiros e recebem certo tipo de controle sanitário e alimentar (CRIAR e PLANTAR, 2011).

Neste sistema, em alguma fase de criação os animais são mantidos em piquetes ou baias onde se proporciona alimentação adequada e controlada, além do melhor controle sanitário (SARCINELLI et al., 2007).

2.5.3 Sistema intensivo

O sistema de criação de suínos ao ar livre (SISCAL) foi introduzido no Brasil a mais de 15 anos na região Sul. Como esse sistema não exige grandes investimentos com instalações desperta cada vez mais interesse nos produtores, chegando a ser de 40 a 60% mais econômico que o sistema de confinamento na sua implantação (FARIA et al., 2006).

Na criação de suínos em SISCAL, proporciona aos animais manifestarem seus comportamentos naturais, promovendo bem-estar e conforto. Esse sistema tem-se mostrado economicamente viável, além de ocorrer uma reciclagem dos produtos excretados (CARVALHO & VIANA, 2011).

2.6 Sanidade

A saúde dos suínos consiste no equilíbrio entre vários fatores, entre os quais podem ser citados alimentação, água, instalação, e manejo. A sanidade é apenas um fator da cadeia produtiva, auxilia no controle e prevenção de enfermidades, que podem ser de origem viral, bacteriana e parasitária (PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2008).

Dentro do “tripé” da cadeia produtiva, a sanidade atua na prevenção de transtornos no futuro, através de medidas profiláticas, biossegurança, e limpeza tanto do ambiente quanto dos animais (CAVALCANTI, 1984).

A questão sanitária é imprescindível, não apenas para vislumbrar o mercado externo. A adoção e a práticas de medidas sanitárias permitem maior lucratividade já que impedem a ocorrência de enfermidades no rebanho aumentando a taxa de natalidade e o desenvolvimento dos animais diminuindo o tempo para o abate gerando lucros em menos tempo.

Segundo Meincke (2008) com a ocorrência de enfermidades nos rebanhos, diminui a lucratividade da operação, entre os principais efeitos deletérios das doenças nos animais de reprodução encontramos: Aumento de mortalidade de leitões e porcas, redução da natalidade e da taxa de parição e menores pesos dos leitões ao nascimento.

No Brasil o fator sanidade é visto com maior relevância pelo crescente aumento das barreiras sanitárias estabelecidas por vários países importadores da carne brasileira. No processo de implantação de qualquer que seja adotado um programa sanitário, há um custo, portanto, após a implantação dos métodos sanitários, estes deverão ser mantidos, visando o controle da disseminação das doenças assegurando melhores produtos fornecidos ao mercado consumidor (ZANELLA, 2004).

2.7 Alimentação

Na exploração comercial dos animais há necessidade de instalações adequadas e eficiente manejo nutricional. Dessa forma, o suíno moderno deve seguir alimentação diferenciada, definida de acordo com a categoria que se encontra, seja; inicial, desmame, crescimento, acabamento, reprodução e lactação. A nutrição desempenha papel fundamental no desenvolvimento animal, com aplicação de técnicas nutricionais eficientes proporciona um animal mais saudável reduzindo perdas e disponibilizando um produto de melhor qualidade ao consumidor (CARDOSO, 2000).

A utilização de alimentos alternativos na dieta segue inteiramente ligado ao custo pela aquisição da matéria prima, transporte, disponibilidade e ainda, se esse produto atende as exigências nutricionais dos animais (ALBINO et al., 2011).

Com o aumento do preço do milho acompanhado pela soja, grãos esses mais utilizados na formulação de rações de não-ruminantes, buscam-se alternativas para minimizar os custos destinados à alimentação. Na busca desses alimentos deve-se atentar para a disponibilidade comercial de cada um deles, principalmente a qualidade e preços relativos aos outros, buscando sempre a vantagem do menor preço, sem desconsiderar a qualidade de cada produto (ARAÚJO, 2007).

3 MATERIAL E MÉTODOS

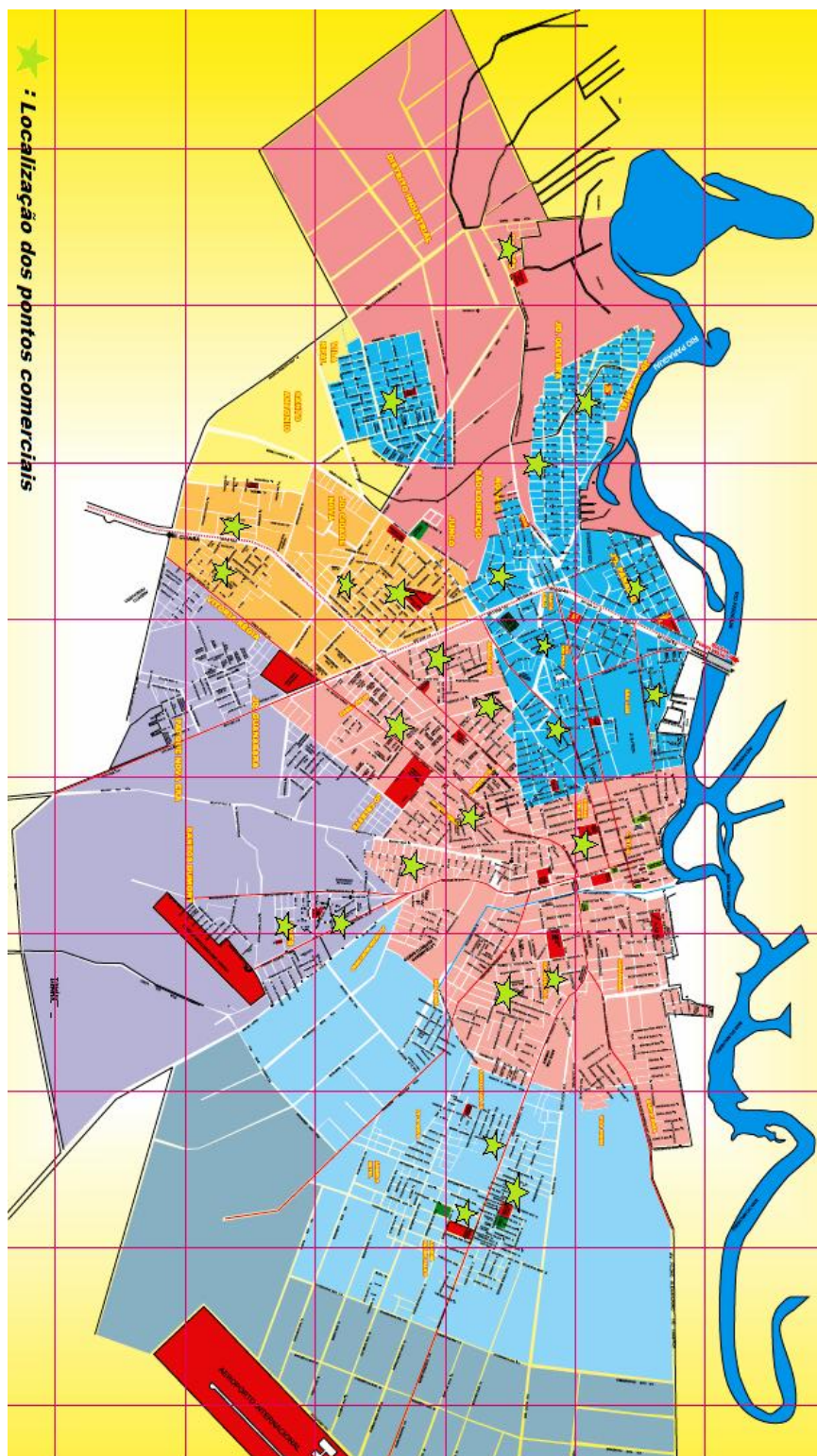
O trabalho foi realizado no período de março a maio de 2013 no Estado de Mato Grosso nos município de Cáceres objetivando comparar a caracterização dos consumidores do município.

O município de Cáceres está localizado a 214 km da Capital do estado Cuiabá, na Mesorregião Centro-sul Mato-Grossense e com uma população de 87.912 mil habitantes (IBGE, 2010), sua economia atualmente está baseada na agropecuária, indústria e turismo.

Para a realização do trabalho foram elaborados três questionários. O Questionário 1, com 13 questões (Apêndice 1), dirigidas ao ponto de vista comercial (supermercado e açougue). O questionário 2 foi composto por 12 questões dirigidas ao consumidor, cujas questões basearam-se diretamente na identificação das preferências do consumidor, tanto relacionado à carne *in natura* quanto aos derivados. O questionário 3, com 11 questões foi dirigido ao produtor com a finalidade de ver o sistema de criação e o tipo de alimentação.

As entrevistas foram efetuadas nos principais estabelecimentos, como açougues e supermercados do município e com produtores constituindo-se de 10 entrevistados por açougues, e 10 entrevistados nos 6 principais supermercados e 6 entrevistados nos demais mercados, onde os consumidores eram abordados e questionados, 7 produtores da região também foram entrevistados. Foram entrevistadas num total de 220 pessoas em 26 estabelecimentos. A figura 8 demonstra a distribuição dos principais supermercados e açougues do município.

Figura 8: Mapa do Município demarcado com os principais comércios de carne suína



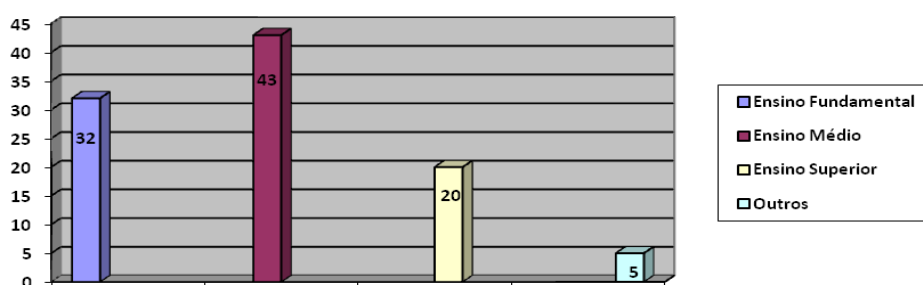
Fonte: Arquivo Pessoal.

Os dados foram coletados entre março e maio de 2013, analisado e expressos em percentuais, utilizando o programa Microsoft Excel 2007.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados 122 pessoas do sexo masculino, 98 de sexo feminino, distribuídos em diferentes níveis de escolaridade, onde 32% possuem ensino fundamental, 43% ensino médio, 20% nível superior e 5% classificados com outros níveis de escolaridade.

Gráfico 1: Nível de Escolaridade



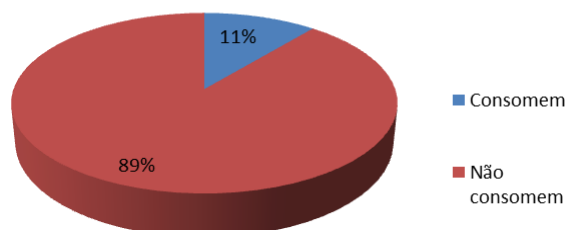
Fonte: elaborada pelo autor

4.1 Consumo da carne suína

No município de Cáceres, 89% dos entrevistados consomem a carne suína e 11% não consomem esse tipo de carne. Desses 11% que não consomem a carne suína, 48% alegam ser por questões religiosas, 28% relacionados a problemas de saúde, principalmente pessoas mais idosas e 24% atribuídos à questão do próprio paladar (Figura 8).

Santos (2011), numa pesquisa realizada nos municípios de Porto Esperidião e Glória D'Oeste MT, constatou um resultado semelhante a este, onde em média 91% dos entrevistados consomem a carne suína, enquanto 9% não consomem esse tipo de carne. Silva 2011 constatou que 89,5% dos entrevistados nos municípios de Mirassol D'Oeste e São José dos Quatro Marcos realizam o consumo da carne suína e 10,5% não efetuam o consumo desse tipo de carne. Coelho (2011), por sua vez, em pesquisa realizada no município de Vila Bela da Santíssima Trindade verificou uma pequena diferença, onde 13,75% dos entrevistados não consomem de maneira alguma a carne suína.

Carvalho (2007) analisando o consumo das três principais carnes (frango, bovina e suína) em diferentes regiões do país, observou a diferença nos hábitos e nas preferências no consumo de carnes, sendo superior nas áreas rurais o consumo de carne suína *per capita*.

Figura 8: Consumo de carne suína

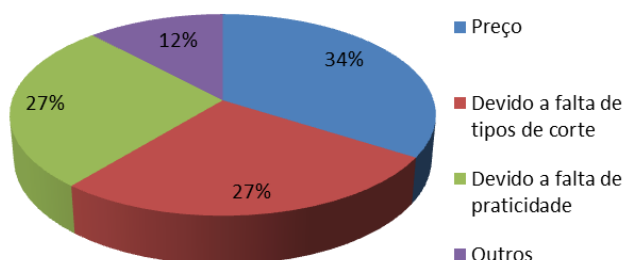
Fonte: elaborada pelo autor

4.2 Motivos do não consumo da carne suína

Das pessoas questionadas os motivos de não consumirem com tanta frequência esse tipo de carne, mostrou que, 34% dos entrevistados não consomem devido ao preço, 27% pela falta de diversificação dos tipos de cortes, 27% pela falta de praticidade como cortes disponibilizado em bandejas e 12% outras opiniões como, não gostarem muito da carne, ou por acharem a carne enjoativa, gordurosa ou uma carne de pouco rendimento (Figura 9).

Resultado semelhante devido ao fator de preço, foi observado por, Silva (2011) nos municípios de Mirassol D' oeste e São José dos Quatro Marcos, com media de 34%.

Santos (2009) em Pontes e Lacerda, afirma que 32,22% dos entrevistados não consomem carne suína com maior frequência por questões relacionadas ao preço imposto na aquisição da carne, porém, quanto aos outros fatores, observam-se resultados diferenciados, onde, 2,22% não consomem a carne suína com maior frequência devido à falta de diversificação dos tipos de cortes, 4,44% pela falta de praticidade, que seria os cortes disponibilizados em bandejas, sendo muito superior em relação a outros motivos tais como, por acharem a carne enjoativa ou gordurosa alcançando 61,11% da opinião dos entrevistados.

Figura 9: Motivo do não consome com maior frequência da carne suína.

Fonte: elaborada pelo autor

4.3 Frequência do consumo da carne suína

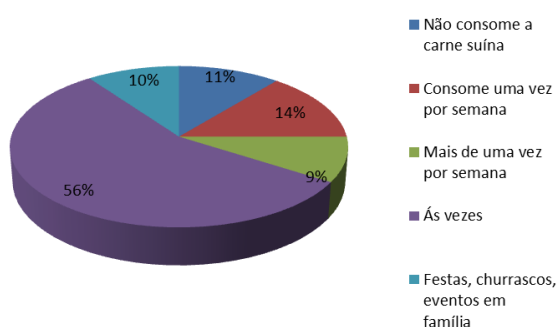
Dentre os consumidores entrevistados no município de Cáceres MT, 14% expressam que consomem pelo menos uma vez por semana a carne suína, 9% consomem mais de uma vez por semana, 56% consomem somente às vezes e 10% consomem esse tipo de carne somente em festas, churrascos ou em eventos com a família (Figura 10).

Em outros trabalhos administrados em municípios próximos a cidade de Cáceres mantém a superioridade determinada em relação à frequência de consumo. Resultados relatados por Santos (2011), Coelho (2011) e Silva (2011), onde, 57%, 52,86% e 42% respectivamente mostram que o consumo da carne suína é realizado somente às vezes.

Santos (2009) em pesquisa semelhante no município de Pontes e Lacerda MT, constatou que: 11,82% consomem a carne pelo menos uma vez na semana, 7,52% que consomem mais de uma vez por semana, 76,34% consomem somente às vezes, mostrando novamente esse tipo de frequência ser superior as demais e apenas 1,07% em festas, churrascos e eventos de família.

Couto et al. (2005), em pesquisa efetuada no interior de Minas Gerais constatou um maior percentual na frequência do consumo em dois aspectos, tanto no consumo de uma vez por semana como no consumo de mais de uma vez por semana, onde se verificou, que, 43,9% dos entrevistados consomem a carne suína apenas uma vez por semana e 35,7% relatam que consomem duas vezes por semana esse tipo de carne.

Figura 10: Frequência do consumo da carne suína.



Fonte: elaborada pelo autor

4.4 Carnes consumidas com mais frequências

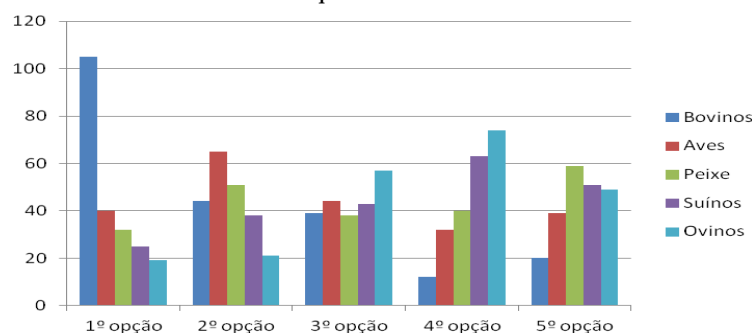
No presente trabalho 48% dos entrevistados do município têm preferência pela a carne bovina, em seguida pela a carne de aves com 18%, a carne de peixe obteve a terceira

colocação com 14%, e carne de suínos apresentou a quarta posição com 11% da preferência, e último lugar, com 9% dos entrevistados, a carne de ovinos (Figura 11).

A superioridade no consumo de carne bovina com maior frequência foi observada também por Santos (2009) (33,29%), Santos (2011) (48,5%) e Coelho (2011) (31%), em suas pesquisas realizadas no interior do estado. Essas pesquisas ainda nos relata que a carne de ovinos se apresenta em todos os municípios estudados com a menor frequência de consumo.

O consumo da carne de peixes é mencionado por Santos (2009) em Diamantino, com 20,43 % do consumo com maior frequência, possivelmente por se tratar duma região assim como Cáceres possuir rios e disponibilidade de peixes significativos. Porém Silva (2011) apresentou menor resultado, apenas 12% da preferência em carne de peixe, resultado inferior às demais localidades, possivelmente relacionado à região não possuir um rio de expressão em pescado tão próximo da cidade como nos outros municípios pesquisados.

Figura 11: Carnes consumidas com mais frequência.



Fonte: elaborada pelo autor

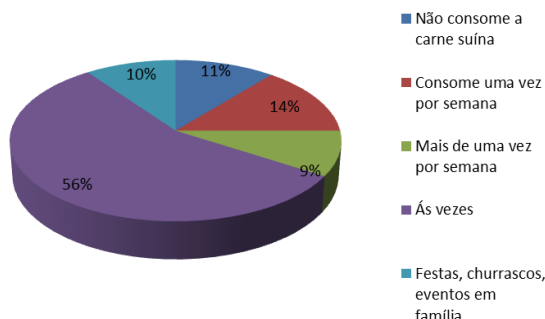
4.5 Principais motivos do consumo da carne suína

A opinião dos entrevistados mostra na pesquisa que 64% consomem a carne suína devido ao sabor agradável, 29% dos entrevistados afirmam que consomem esse tipo de carne pelo costume e cultura, 5% pelo preço 2% por outros motivos (Figura 12).

Quando questionados sobre os motivos de consumirem carne suína, Coelho (2011), trabalhando no município da Vila Bela da Santíssima Trindade verificou extremo interesse pela carne suína devido ao paladar (94%). Superioridade evidenciada por Santos (2011), onde relatou que 100% dos entrevistados no município de Porto Esperidião consomem a carne suína pelo sabor agradável, resultado muito próximo verificado em Glória D'Oeste (98%). Confirmando o motivo do sabor agradável, como sendo o principal fator que leva os

consumidores a adquirirem esse tipo de carne, Santos (2009) e Silva (2011) apresentaram resultados de 89% e 94,5% respectivamente.

Figura 12: Motivos do Consumo da Carne Suína



Fonte: elaborada pelo autor

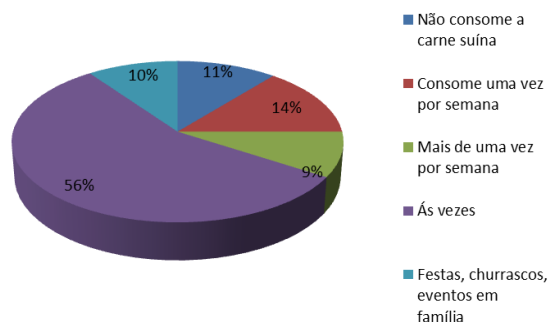
4.6 Quantidade adquirida pelos consumidores

Em relação à quantidade de carne comprada, 42% dos entrevistados possuem o costume de comprarem 1 Kg de carne, 40% mais de 1 kg, 13% costumam comprar mais de 2 kg de carne, 5% compram meio kg (Figura 13).

Santos (2011), em Glória D'Oeste ao contrário do que observou no município de 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. No entanto, 25,53% responderam outros, o que significa que esses consumidores produzem a carne ou quando vão adquirir esse tipo de carne optam por comprarem animais inteiros.

Santos (2009) relata que 34,67% dos entrevistados do município de Pontes e Lacerda adquirem até 1 kg de carne. No município de São José dos Quatro Marcos, Silva (2011) de acordo com sua pesquisa, revela percentual relativamente próximo aos outros municípios, visto que 39% dos consumidores compram 1 kg de carne suína.

No entanto Coelho (2011) contradizendo os resultados acima citados relata que apenas 20% dos consumidores adquirem 1 kg de carne suína, superioridade demonstrada em sua pesquisa no quesito mais de 1 kg, aproximadamente 33%.

Figura 13: Quantidade adquirida.

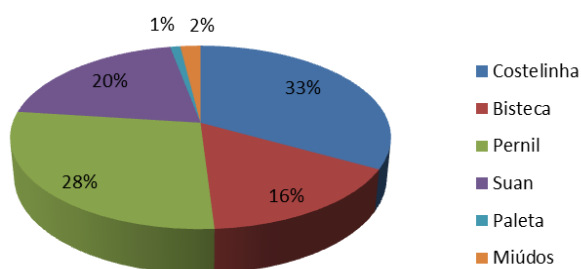
Fonte: elaborada pelo autor

4.7 Tipos de corte adquiridos

No presente trabalho, quando questionados sobre o tipo de corte adquiridos temos uma diversificação significativa, destacando a costelinha com 26% da preferência, bem próximo, temos o pernil alcançando 23%, em terceiro lugar o lombo com 20%, em seguida a suã representando 16%, a bisteca possui 13%, miúdos com 2% dos cortes adquiridos pelos consumidores supera o corte da paleta que demonstra apenas 1% da preferência entre os cortes adquiridos (Figura 14).

Coelho (2011), também verificou uma maior aceitação e aquisição do tipo de corte denominado por miúdos quando comparado com outro corte disponibilizado pelos estabelecimentos comerciais, corte este, popularmente denominado de paleta.

Em Glória D'Oeste, a maior parte dos entrevistados compram pernil e bisteca, chegando 71% quando juntamente somados (Santos, 2011). Porém no município de Pontes e Lacerda, de acordo com Santos (2009), 51,76% dos entrevistados compram o corte pernil e lombo, 30,58% costela, 11,76% bisteca, e 1,17% compram costela e a suã, bisteca e costelinha e costela juntamente com a paleta.

Figura 14: Cortes adquiridos

Fonte: elaborada pelo autor

4.8 Procedências da carne suína

Silva (2011) relatou que quando questionados em relação à procedência da carne, 42% dos entrevistados de Mirassol D'Oeste, e somente 9% procuram de vez em quando e 49% não, nunca procuram saber a procedência da carne, ainda relatou que no município de São José dos Quatro Marcos os entrevistados demonstram maior preocupação, e 50% dos consumidores relataram que procuram saber sim a procedência da carne, 14% só procuram de vez em quando e 36% não, nunca procuram saber de onde veio a carne que irão consumir.

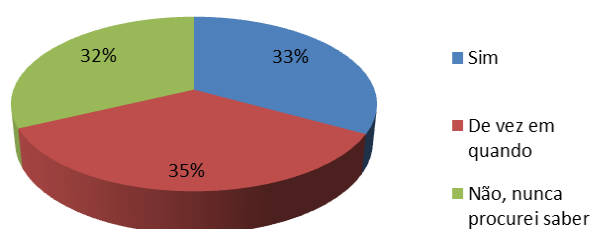
Resultados semelhantes foram encontrados por Coelho (2011), em uma pesquisa no município da Vila Bela da Santíssima Trindade, onde 38,89% dos entrevistados procuram saber, sim a origem da carne, 37,50% somente de vez em quando e 23,61% não, nunca procuram saber.

Santos (2009) relata que apenas 35,16% dos entrevistados de Pontes e Lacerda procuram saber a origem da carne consumida, porém os consumidores de Diamantino demonstram maiores interesses em saber a origem da carne chegando aos 65,67% dos entrevistados.

Entretanto Santos (2011) pesquisando no município do Porto Esperidião encontrou resultados diferentes em relação ao consumidor saber a procedência da carne suína, o autor relata que somente 18% dos consumidores procuram saber a procedência da carne e 70% dos entrevistados não procuram saber de onde vem essa carne que irão consumir e o restante apenas de vez em quando.

Em relação à procedência da carne, 33% dos entrevistados afirmam que procuram saber sim de onde veio à carne que irão consumir, 35% procuram esse tipo de informação somente de vez em quando e 32% não, nunca procuram saber a procedência da carne (Figura 15).

Figura 15: Procedências da carne



Fonte: elaborada pelo autor

4.9 Sistemas de Criação

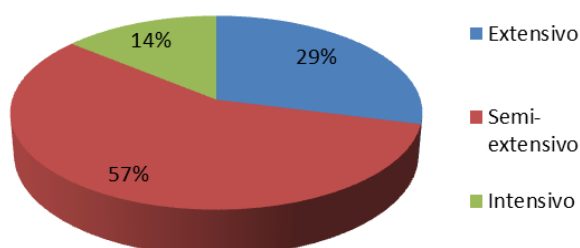
Quanto aos animais produzidos no município, a maioria dos animais é cruzados, e não foi encontrado nenhum animal puro ou de linhagem.

Com relação ao sistema de criação desses animais, o sistema mais adotado pelos produtores, alcançando 57% é o sistema semi-intensivo. Em seguida temos 29% dos produtores adotando sistema extensivo, e apenas 14% o sistema intensivo (Figura 16).

Silva (2011), em pesquisa realizada nos municípios de Mirassol D'Oeste e São José dos Quatro Marcos, verificou que o sistema extensivo de criação é predominante, e 95% dos produtores de suínos na região são adeptos dessa prática não havendo presença de sistema intensivo.

Em relação aos sistemas de criação empregados pelos produtores Coelho (2011), assim como Silva (2011) relatou a existência apenas de dois tipos de criação, o sistema extensivo sendo superior ao semi-extensivo.

Figura 16: Sistemas de criação



Fonte: elaborada pelo autor

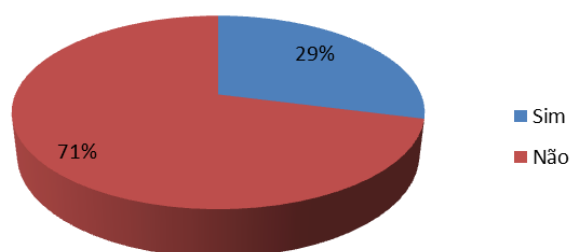
4.10 Controle Sanitário

Com relação à sanidade desses animais produzidos, 29% dos produtores de suínos têm a consciência que é necessária, e realizam o controle sanitário dos animais, porém mais de dois terços dos produtores de suínos no município não efetuam nenhum tipo de manejo sanitário em seu criatório (Figura17). No entanto quando efetuado algum tipo de manejo sanitário, esse se restringe na maior parte apenas pela prática de vermifugação ao desmame e no momento de castração. Variações em uma propriedade foram observadas, quando um produtor efetua a prática de aplicação de Fe (Ferro) nos animais recém-nascidos.

Num outro trabalho na região, relatou que os produtores realizam pelo menos alguma forma de manejo sanitário, onde 80% desses produtores realizam um manejo básico restrito a vermifugação (SANTOS, 2011).

Salientando a falta do manejo sanitário Silva (2011) no município de Mirassol D 'Oeste afirma que 67% dos produtores efetuam e 33% não faz controle sanitário, já no município de são José dos Quatros Marcos somente 25% faz o controle sanitário dos animais e 75% não faz o controle sanitário.

Figura17: Manejo Sanitário



Fonte: elaborada pelo autor

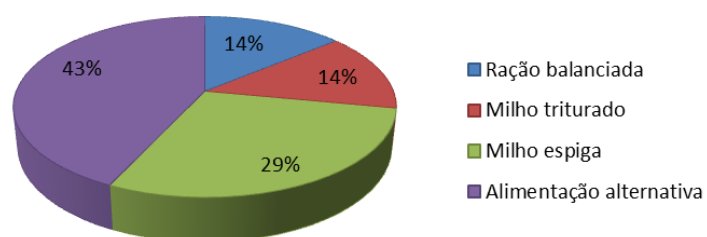
4.11 Alimentação

De acordo com Ribeiro (2010) a alimentação alternativa é uma ferramenta utilizada pelos produtores para redução de custos destinados a alimentação, porém segundo o autor deve-se levar em consideração sua potencialidade, restrição e a disponibilidade do produto a ser utilizado.

No município de Cáceres a alimentação dos animais se apresenta com 14% dos produtores fornecem milho triturado, 43% fornecem alimentação alternativa, 14% dos produtores entrevistados fornecem ração balanceada, e 29% milho em espiga (Figura 18).

Santos (2011), constatou que, 43% das propriedades visitadas utiliza o milho triturado na alimentação, 29% utilizam alimentação alternativa, 28% fornecem milho em espigas e em nenhuma das propriedades fornecem ração balanceada para os animais. A presença significativa do milho na composição da alimentação dos animais também foi verificada por Coelho (2011), porém de maneira diferenciada, pois 42,11% dos produtores oferecem o milho grão aos animais e não triturados como Santos (2011) nos relata, 38,84% os alimentos alternativos, 15,79 % o milho espiga e com 5,26% a ração balanceada era fornecida somente para os leitões na sua primeira fase de vida.

Figura 18: Tipo de alimentação



Fonte: elaborada pelo autor

5 CONCLUSÃO

Diante do exposto trabalho, conclui-se que 89% dos entrevistados do município de Cáceres consomem a carne suína e 11% não consomem esse tipo de carne. Com relação à preferência entre as carnes à carne suína se encontra em quarta posição ficando inferior à carne bovina, aves e peixe, acredita-se que a superioridade do peixe, esta relacionada por se tratar de um município com abundância e tradição no consumo de pescado.

De acordo com os dados na pesquisa referente aos cortes, nota-se uma excelente distribuição na variação dos cortes adquiridos pelos consumidores e fornecido pelos estabelecimentos.

Quanto aos animais produzidos para o abate, a maioria são animais cruzados, e o sistema de criação predominante pelos produtores é o semi-extensivo e a alimentação alternativa se destaca, gerando menores custos de produção.

A sanidade é um fator que necessita de grande incentivo e conscientização na região, visto que apenas 29% dos produtores realizam algum tipo de manejo sanitário. Porém o que contribuir em partes para que esse índice esteja baixo, é o fato que os próprios consumidores não demonstram interesse freqüente em deter informações relacionadas à origem da carne adquirida.

REFERÊNCIAS

- ABCS. **Associação Brasileira De Criadores de Suínos**, 2011. Disponível em: <http://www.abcs.org.br/informativo-abcs/916-consumo-de-carne-suina-no-brasil-atinge-151kg-per-capita->. Acesso: 24 Abril de 2013.
- ABIPECS: **Associação Brasileira Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína**, 2012. Disponível em: < <http://abipecs.org.br/>>. Acesso em: 22 Abril de 2013.
- ABIPECS: **Associação Brasileira Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína**, 2013. Disponível em: < <http://abipecs.org.br/>>. Acesso em: 07 novembro de 2013.
- ACRISMAT: **Associação dos Criadores de Suínos de Mato Grosso**, 2005. Disponível em: <<http://www.acrismat.com.br/acrismat.asp?ntipo=Hist%F3rico&tipo=historico>>. Acesso em: 04 de abril 2013.
- ACRISMAT: **Associação dos Criadores de Suínos de Mato Grosso**, 2013. Disponível em: <<http://www.acrismat.com.br/acrismat.asp?ntipo=Newsweek.historico>>. Acesso em: 04 outubro de 2013.
- ALBINO, L. F. T.; ROSTAGNO, H. S.; DONZELE, J. L.; GOMES, P. C. **Composição de Alimentos e Exigências Nutricionais**. Universidade Federal de Viçosa – Departamento de Zootecnia 2011.
- ARAÚJO, W. A. G. **Alimentos energéticos alternativos para suínos**. *Revista Eletrônica Nutritime*, v.4, n° 1, p.384-394, Janeiro/fevereiro 2007, Artigo Número 41. Acesso em: 01 maio de 2013.
- BIRIBAS. 2013, **Raças Puras**. Disponível em: <http://www.biribas.com.br/raca/21_BP-350-Duroc-P.O>. Acesso em 27 abril 2013.
- BRASIL. **Instituto brasileiro de geografia e estatística**, 2009.
- BRASIL. **Instituto brasileiro de geografia e estatística**, 2010
- BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, 2013. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/suinos>>. Acesso em 23 Abril de 2013.
- CARDOSO, F. **Complemento Indispensável**. *Revista Suinocultura Industrial*, n° 13, Ano 2000. Disponível em: <www.bichoonline.com.br/artigos/gsuíno0004.htm>. Acesso em: 22 maio 2013.
- CARVALHO, B. T. **Estudo da elasticidade-renda da demanda de carne bovina, suína e de frango no Brasil**. 2007. 88p. Dissertação (Mestrado em ciências), Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2007.

CARVALHO, P. L. C.; VIANA, E. F. **Suinocultura SISCAL e SISCON: análise e comparação dos custos de produção**. Instituto Federal Goiano campus Urutaí. v. 7, n. 3 Set/Dez - 2011. Acesso em: 30 abril de 2013.

CAVALCANTI, S. S.. **Produção de suínos**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, Campinas, Brasil, 1985. 453pp.

COELHO, O. T. **Levantamento do perfil da comercialização e consumo de carne suína no município de Vila Bela da Santíssima Trindade – MT** 2011. 48p. Monografia (Graduação em Zootecnia) Universidade do Estado de Mato Grosso. Pontes e Lacerda, 2011.

CORRÊA, E. K. et al. **O futuro da atividade suinícola na ótica dos produtores do oeste de santa catarina**. Doutorado em Biotecnologia Agrícola, Universidade Federal de Pelotas, 2012

COSTA. L. **Criação de suínos no Brasil- raças brasileiras**, 2011. Disponível em: <<http://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2011/02/criacao-de-suinos-no-brasil-as-racas.htm>>. Acesso em: 27 abril. 2013.

COUTO, A. L. D.; FERRIRA, V. A. **Avaliação dos determinantes no consumo de carne suína no município de Patos de Minas – MG**, 2005. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/12/04O205.pdf>>. Acesso em 09 de junho 2013.

CRIAR E PLANTAR. 2013 **Landrace**. Disponível em: <<http://www.criareplantar.com.br/pecuaria/lerTexto.php?categoria=34&id=61>>. Acesso em: 30 de abril de 2013.

CRIAR E PLANTAR. 2011 **Suínos**. Disponível em: <<http://www.criareplantar.com.br/pecuaria/textos.php?id=34>>. 2011. Acesso em: 30 abril de 2013.

ESTADOS UNIDOS. **Departamento de Agricultura dos Estados Unidos**. 2012 Disponível em : <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome> Acesso em: 08 novembro de 2013

FERREIRA, R. A.; FIALHO, E. T.; LIMA, J. A. F. **Criação técnica de suínos**. Universidade Federal de Lavras Departamento de Zootecnia, 2004. Acesso em: 01 maio de 2013.

FARIA, I. G.; FERREIRA, J. M.; GARCIA, S. K. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Belo Horizonte. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 58, n. 2, p. 251-256, 2006.

LEONARDO, F. E. **A expressão da isoforma de calpastatina responsiva à ractopamina altera a maciez da carne, com implicações na eficiência do crescimento de suínos**. 2008. 64p. Tese (Doutor em Agronomia), Área de Concentração: Ciência Animal e Pastagem, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2008.

MARINHO, G. L. de O. C. **Caracterização da atividade suinícola desenvolvida pelos produtores familiares de queijo em nossa senhora da glória, semiárido sergipano**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Núcleo de Pós-Graduação e Estudos em Recursos Naturais, Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Universidade Federal de Sergipe, 2009. Acesso em: 30 Abril de 2013.

MASCOTAS. 2013, **Yorkshire o large White**. Disponível em: <<http://www.todomascolas.com/cerdos/yorkshire-o-large-white/>>. Acesso em 27 abril 2013.

MEINCKE, W. 2008 Genetiporc: **Sanidade**. Disponível em: <<http://www.genetiporc.com/download/Sanidade.pdf>>. Acesso em: 01 maio de 2013.

MELDAU, D. C. **Suíno Pietran**, 2011. Disponível em: <<http://www.infoescola.com/animais/suino-pietran/>>. Acesso em: 26 abril 2013.

MELO, C. 2011, **Transferência de tecnologia**. Disponível em: <http://www.cenargen.embrapa.br/_comunicacao/2011/cenargenda/cenargenda24_2011.html>. Acesso em: 28 abril 2013.

MIELE, M. & SANTOS F., J. **Visão de agronegócio, mudanças no varejo e nos padrões de consumo e as inovações em marketing da carne suína**. Embrapa Suínos E Aves, 2005.

MUCK, D. **Suínos**, 2011. Disponível em: <<http://www.centroveterinario.com.br/suinos.asp>> Acesso em: 14 abril 2013.

PORTAL DO AGRONEGÓCIO. 2008. **Sanidade em suínos**. Disponível em: <<http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=25482>>. Acesso em: 1 maio de 2013.

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

RODRIGUES, A. M. O Selo ecológico na União Europeia. Anais V1-Palestras do ZOOTECH'2003, Uberaba/MG - Brasil 11 a 13 de Maio. Palestra, pp. 162-179 (2003). **Anais...**Uberaba/MG, 2003. Unidade do departamental de Zootecnia, Escola Superior Agrária. Acesso em: 26 abril 2013.

ROPPE, L. A **Suinocultura em números**. In: Seminário internacional de suinocultura, 1. 1996, São Paulo. Anais... São Paulo: Animal World, 1996. p. 1-16.

RURAL NEWS 2012, **Principais raças de suínos**. Disponível em: <<http://www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=369>>. Acesso em: 28 abril de 2013

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.

SANTOS, O. M. **Perfil do consumo de carne suína nos municípios de Glória D'Oeste e Porto Esperidião**. 2011. 37p. Monografia (Graduação em Zootecnia) Universidade do Estado de Mato Grosso. Pontes e Lacerda, 2011

SARCINELLI, F. M.; VENTURINI, S. K.; SILVA, C. L. **Produção de suínos- tipo carne**. Boletim técnico. Espírito Santo: Programa Institucional de extensão, 2007. 14p.

SILVA FILHA, O. L.; ALVES, D. N.; SOUZA, J. F.; PIMENTA FILHO, E. C.; SERENO, J. R. B.; SILVA, L. P.G.; OLIVEIRA R. J. F; CASTRO, G. Caracterização da criação de suínos locais em sistema de utilização tradicional no estado da Paraíba, Brasil. **Archivos de Zootecnia**, v.54, n.206-607, p.523-528, 2005.

SILVA, J. R. **Potencial para produção de biogás e biofertilizante na unidade educativa de produção de suinocultura do instituto federal de educação, ciência e tecnologia de alagoas – campus Satuba**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Engenharia da Universidade Federal de Lavras 2010. Acesso em: 28 abril de 2013.

SILVA, L. I. da. **Análise comparativa do consumo da carne suína dos municípios de mirassol d'oeste e são josé dos quatro marcos** 2011. 44p. Monografia (Graduação em Zootecnia) Universidade do Estado de Mato Grosso. Ponte e Lacerda, 2011.

SOLLERO, P. B. **Diversidade genética das raças naturalizadas de suínos no Brasil por meio de marcadores microssatélites**. 2006. 101p. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias), Centro de Ciências Agrárias, Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

SUISAG. 20013. **Oferta de genética**. Disponível em: <<http://www.suisag.ch/International/English/Geneticoffer/tabid/203/Default.aspx>>. Acesso em: 27 abril de 2013.

ZANELLA, J.R.C. **PRRS: Atualização e desafios para a suinocultura brasileira**. Suínos & Cia, v.2, n.7, 2004, p.43.

**APÊNDICE 1: ENTREVISTA REALIZADA COM OS PROPRIETÁRIOS DOS SUPERMERCADOS E
AÇOUGUES DE CÁCERES**

1. Estabelecimento N°:_____

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: () sim () não kg:_____

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 lingüiça de carne suína ? qual?

() pura suína kg:_____

() pernil kg:_____

() lingüiça fina kg:_____

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

() toscana kg:_____

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

() sim () não

() pura suína kg:_____

() mista/ da casa kg:_____

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

Por que?

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 2: Entrevista realizada com os consumidores de Cáceres

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 Lingüiças finas e toscana.
- ☐ Embutidos, salsicha, mortadela, presuntos, salames, etc.
- ☐ Defumados, como bacon, lingüiças 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 3: ENTREVISTA REALIZADA COM OS PRODUTORES RURAIS DE CÁCERES

1- A quanto tempo é criador? _____

2- Qual é a raça dos animais?

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

3- Sistema de criação empregado:

() Extensivo () Semi-extensivo () Intensivo

4- Qual a raça predominante entre os animais? _____

5- Quantidade de animais?

Machos _____ Fêmeas _____ Total _____

6- Qual reprodutor é utilizado?

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

7- Qual é 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 4: FOTOS DOS ANIMAIS ENCONTRADOS NAS PROPRIEDADES

Figura 19



Figura 20



Figura 21



Figura 22



Figura 23



Figura 24



Figura 25



Figura 26

