DISPONIBILIDADE DA CARNE SUÍNA NO COMÉRCIO DO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO, RIO GRANDE DO SUL

Pedro Henrique Garcia de Moraes [1]

Tamires Porto Lima [2]

Bruno Bervig Collares [3]

Diovana Guedes Saldanha [4]

Lara Bonatto Diaz [5]

Roberta Farenzena [6]

Resumo:

O presente trabalho procurou avaliar a disponibilidade e a demanda da carne suína nos estabelecimentos comerciais sob serviço de inspeção municipal na cidade de Dom Pedrito, RS. Realizou-se um levantamento de dados de origem exploratória e descritiva. O procedimento técnico utilizado foi o levantamento(Survey), que propõe interrogação direta das pessoas. A elaboração dos questionários foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2018. Foi consultado o órgão municipal responsável pelo licenciamento dos estabelecimentos comerciais que dispõem da venda de carne no município de Dom Pedrito, RS, para se conhecer o número de estabelecimentos licenciados. Foi aplicado um questionário em seis estabelecimentos, o qual apresentou um total de cinco perguntas direcionadas a venda de carne suína. Observou-se que, em todos os locais visitados, comercializava-se carne suína, porém, nenhum destes comércios tinham-na como principal carne vendida, e sim a carne bovina. Em relação à estação do ano com mais procura os meses de verão apresentaram maior demanda por carne suína, que por alguns é uma carne consumida com mais frequência em datas festivas ou apenas uma vez ao mês. A disponibilidade de cortes no comércio, é baixa. São conhecidos 23 cortes de carne suína, porém nos estabelecimentos entrevistados a disponibilidade ficou entre cinco e nove cortes. Os cortes mais procurados pelos clientes nos estabelecimentos estudados foram costela e pernil. O motivo de terem apenas dois cortes mais consumidos pode estar relacionado com serem os cortes mais conhecidos pela população. Melhorar a variedade de cortes e aumentar a informação para a população consumidora mostram-se de suma importância para o crescimento do mercado desta proteína no município e para um desenvolvimento relevante é necessário um aumento dos investimentos em marketing, na disponibilidade de cortes e o esclarecimento da população em relação a segurança da carne suína para melhor atender as necessidades dos consumidores.

Palavras-chave: Disponibilidade, Carne Suína, Comércio

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

DISPONIBILIDADE DA CARNE SUÍNA NO COMÉRCIO DO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO, RIO GRANDE DO SUL

[1] Aluno de graduação. pedrogarciamoraes@gmail.com. Autor principal

[2] Aluna de graduação. tamireszoo11@gmail.com. Co-autor

[3] Aluno de graduação. collaresbb@gmail.com. Co-autor

[4] Aluna de graduação. diovanasaldanha15@gmail.com. Co-autor

[5] Aluna de graduação. larabonatto@gmail.com. Co-autor

[6] Docente. betafarenzena@gmail.com. Orientador

Disponibilidade da Carne Suína no Comércio do Município de Dom Pedrito, Rio Grande do Sul

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é o quinto maior consumidor de carne suína em termos absolutos (2,7 % do total), conforme dados do USDA, Bradesco (2016). Em relação aos maiores consumidores per capita desta proteína, o maior número concentra-se na China (50,1%), União europeia (19%) e EUA (8,7%) (USDA, Bradesco, 2016). Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2016), o país produziu em 2015 cerca de 3,643 toneladas enquanto o consumo girou em torno de 15,1 kg por habitante brasileiro.

O Rio Grande do Sul atualmente ocupa o terceiro lugar entre os maiores produtores de suínos do Brasil, no primeiro semestre deste ano, com aproximadamente 727 mil toneladas, de acordo com EMBRAPA Aves e Suínos, em dados de maio de 2018. Embora o Estado seja um dos principais produtores de carne suína a comercialização desta carne é, em algumas regiões do Estado, pequena, e muitas vezes a quantidade e variedade de cortes e produtos cárneos suínos é baixa.

Desta forma, o presente trabalho procurou avaliar a disponibilidade e a demanda da carne suína nos estabelecimentos comerciais, sob serviço de inspeção municipal, no município de Dom Pedrito, RS.

2 METODOLOGIA

Realizou-se um levantamento de dados de origem exploratória e descritiva. Uma pesquisa de caráter exploratório tem como objetivo desenvolver levantamentos bibliográficos, entrevistas com pessoas que tiveram (ou têm) experiências práticas com a problemática pesquisada (GIL, 1999, p. 43). O procedimento técnico utilizado foi o levantamento (Survey), que propõe interrogação direta das pessoas (LACERDA; et al., 2007).

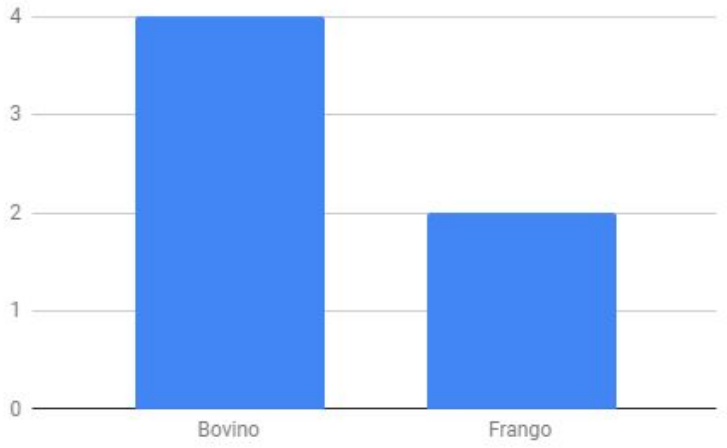
A elaboração dos questionários foi realizada entre os meses de julho e agosto de 2018. Foi consultado o órgão municipal responsável pelo licenciamento dos estabelecimentos comerciais que dispõem da venda de carne no município de Dom Pedrito, RS, para se conhecer o número de estabelecimentos licenciados. De um total de 48 estabelecimentos com alvará de funcionamento, foi aplicado um questionário em seis estabelecimentos, tendo em vista que esta pesquisa ainda não finalizou e os dados que estão sendo avaliados foram obtidos até o presente trabalho. O questionário apresentou um total de cinco perguntas direcionadas a venda de carne suína, sendo aplicado no dia 25 de agosto de 2018. Um entrevistador lia as questões enquanto o outro marcava a opção escolhida pelo entrevistado. As perguntas foram as seguintes: a) qual espécie de carne é mais vendida? b) você vende carne suína no estabelecimento? c) em qual época do ano a carne suína é mais vendida? d) quantos cortes de carne suína estão disponíveis no estabelecimento? e) qual corte de carne suína é o mais vendido? Com as opções de resposta a cada pergunta sendo, respectivamente:

a) bovino, frango, ovino ou suíno; b) sim ou não; c) outono, inverno, primavera, verão ou constante; d) de 1 a 4, 5 a 9 ou mais de 10; e) esta questão não foi adicionado um padrão de resposta, podendo ser respondido qualquer corte de carne; Todos os seis participantes da pesquisa responderam a todas as perguntas.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

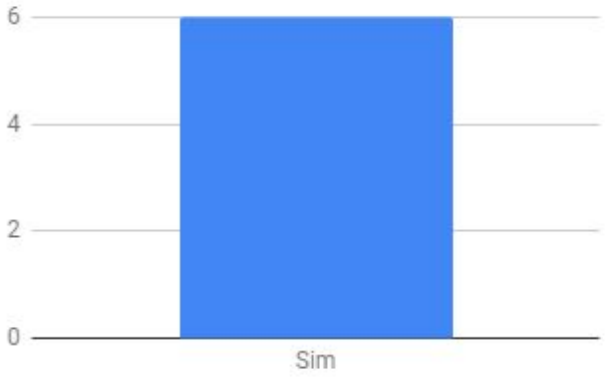
Observou-se que, em todos os locais visitados, comercializava-se carne suína, porém, nenhum destes comércios tinham-na como principal carne vendida, e sim a carne bovina, como mostra a figura 1, todos os gráficos expressam valores absolutos levantados na pesquisa. Apesar de a carne bovina ser considerada um produto caro, o aumento do seu consumo está condicionado, nas classes de maior poder aquisitivo, a presença de diferenciais de qualidade do produto, como carnes orgânicas, mais macias, rastreadas, certificadas, inspecionadas, saborosas e disponíveis, que garantem ganhos competitivos e de mercado à cadeia produtiva (Barcellos, 2002). E quando discute-se demanda do mercado pela proteína suína, torna-se claro que quando houver maior variedade de cortes no comércio, haverá um aumento na demanda.

Figura 1 - Espécie de carne mais vendida nos estabelecimentos pesquisados no município de Dom Pedrito (dados apresentados em valores absolutos).



Fonte: do autor, 2018.

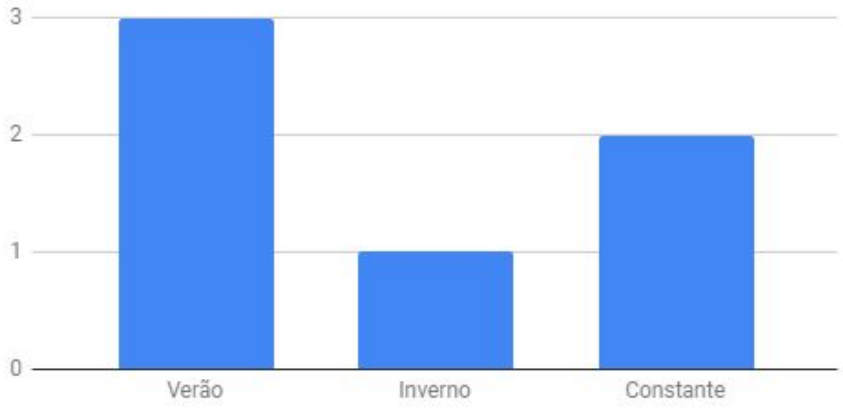
Figura 2 - Número de estabelecimentos que comercializam a carne suína no município de Dom Pedrito (dados apresentados em valores absolutos).



Fonte: do autor, 2018.

Conforme observado na figura 3, em relação à estação do ano com mais procura, nos estabelecimentos estudados, os meses de verão obtiveram maior demanda por carne suína, que por alguns é uma carne consumida com mais frequência em datas festivas ou apenas uma vez ao mês ,conforme os resultados encontrados na pesquisa de Pinheiro & Lirio (2003).

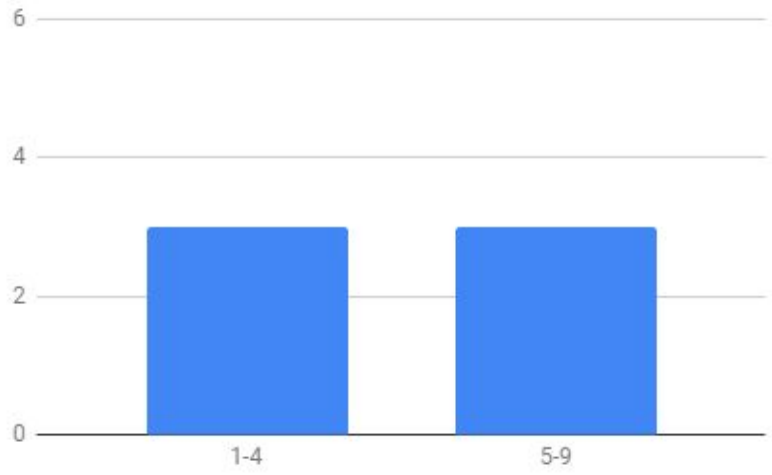
Figura 3 - Estação do ano em que a carne mais vendida nos estabelecimentos pesquisados no município de Dom Pedrito (dados apresentados em valores absolutos).



Fonte: do autor, 2018.

A disponibilidade de cortes no comércio, demonstrada na figura 4, é baixa. De acordo com o Manual Brasileiro de Cortes Suínos (2010), são conhecidos 23 cortes. Nos estabelecimentos entrevistados a disponibilidade ficou entre cinco e nove. Segundo Dorneles et al (2017) em pesquisa realizada na mesma cidade, 51 % dos entrevistados consumiriam mais carne suína se o comércio possuísse maior variedade de cortes à venda.

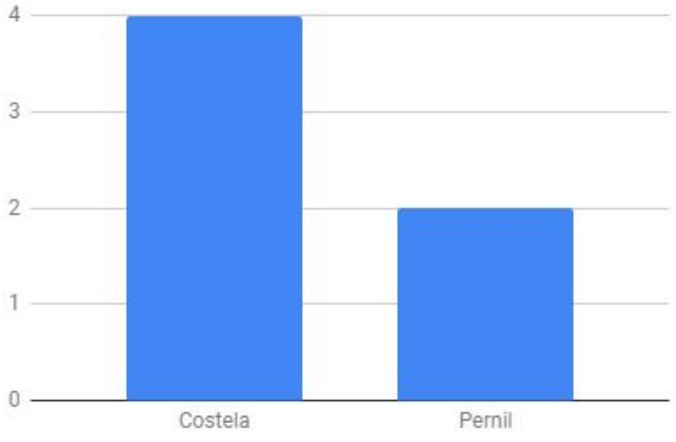
Figura 4 - Número de cortes diferentes disponíveis de carne mais vendida nos estabelecimentos pesquisados no município de Dom Pedrito (dados apresentados em valores absolutos).



Fonte: do autor, 2018.

Os cortes mais procurados pelos clientes nos estabelecimentos estudados foram costela e pernil, conforme visto na figura 5. O motivo de terem apenas dois cortes mais consumidos pode estar relacionado com serem os cortes mais conhecidos pela população.

Figura 5 - Contagem de qual corte de carne mais vendido nos estabelecimentos pesquisados no município de Dom Pedrito (dados apresentados em valores absolutos).



Fonte: do autor, 2018.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em Dom Pedrito a carne suína ainda não é comercializada de uma forma significativa para o comércio local, de acordo com Barbosa et al (2009) no município de Dom Pedrito a carne suína é terceira proteína mais consumida com apenas 5% do total, abaixo da bovina(80%) e da carne de frango(15%).

Pela observação realizada e pelos dados preliminares coletados, acredita-se que melhorar a variedade de cortes e aumentar a informação para a população consumidora mostram-se de suma importância para o crescimento do mercado desta proteína no município. Para que o desenvolvimento torne-se expressivo acredita-se, também, que o aumento dos investimentos em marketing, visando a educação dos consumidores sobre cortes, receitas e modos de preparo; a disponibilidade de cortes variados e o esclarecimento da população sobre os benefícios e a segurança da carne suína pode se fazer oportuno para melhor atender as necessidades dos consumidores.

REFERÊNCIAS

ANUAL, ABPA Relatório. Associação Brasileira de Proteína Animal. 2016.

DORNELES, F. M.; VARGAS, L. B.; BETTENCOURT, A. F.; KRATZ, L. R.;MACHADO, A. T. Perfil do Consumidor de Carne Suína na Cidade de Dom Pedrito-RS. Disponível em: <https://proceedings.science/zootec/papers/perfil-do-consumidor-de-carne-suina-na-cidade-de-dom-pedrito---rs>. Acesso em:07 set. 2018.

GIL, A. C. Pesquisa Social: Métodos e Técnicas. **São Paulo: Atlas**, v. 5, 1999.

LACERDA, Daniel Pacheco et al. Algumas caracterizações dos métodos científicos em Engenharia de Produção: uma análise de periódicos nacionais e internacionais. **XXVII Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, 2007.

MANUAL BRASILEIRO DE CORTES SUÍNOS. ISSUU. Disponível em: <https://issuu.com/revistaabcs/docs/manual_brasileiro_de_cortes_suinos>. Acesso em:10 de set. 2018.

SANTOS, Tânia Mara Baptista dos et al. Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v. 12, n. 1, 2011.

VELHO, João Pedro et al. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Revista brasileira de zootecnia= Brazilian journal of animal science. Viçosa, MG. Vol. 38, n. 2 (fev. 2009) p. 399-404**, 2009.