

CURSO DE ZOOTECNIA

LAIZA MARIANNE DUARTE E SILVA

CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE VILHENA - RONDÔNIA

**VILHENA
2020**

LAIZA MARIANNE DUARTE E SILVA

CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO MUNICÍPIO DE VILHENA - RONDÔNIA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Graduação em Zootecnia da Faculdade da Amazônia (FAMA), como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Zootecnia.

Orientadora: Ms. Cássya Fonseca Santos

Co-orientador: Rita de Cassia Caroline Oliveira Farias

**VILHENA
2020**

Mantenedor: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DA AMAZÔNIA S/C LTDA-ME - IESA.
Rua: Walisson Junior Arrigo, nº 2043 - Cristo Rei - Cep: 76.983-496
Vilhena/RO (69) 2101-0850 Site. www.fama-ro.com
CNPJ: 04.398.722/0001-05

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO


Aos dezesseis dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte, na sala virtual da plataforma Google Meet, às 17h00min, a acadêmica LAIZA MARIANE DUARTE E SILVA do Curso de ZOOTECNIA dessa instituição, realizou a defesa de seu TCC - Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado CONSUMO DE CARNE SUINA NO MUNICÍPIO DE VILHENA-RO na presença da Banca Examinadora formada pela professora Mestre Cássya Fonseca Santos (Orientadora e Presidente da banca), professora Andrezza Miguel da Silva (1º membro) e professora Ana Claudia Guiraud (2º membro).

O trabalho foi julgado **aprovado**, com nota: **9,0**.

Alterações ou observações: () Sim (X) Não

E por não haver nada mais a tratar, foi lavrada esta ata que será assinada pelos presentes.

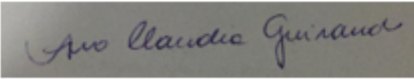
BANCA EXAMINADORA



Prof. Cássya Fonseca Santos
(Presidente - orientadora)



Prof. Andrezza Miguel da Silva
(1º membro)



Prof. Ana Claudia Guiraud
(2º membro)



Laiza Mariane Duarte e Silva
(Acadêmica)

Dedico este trabalho a minha família que não mediram esforços para eu concluir o tão sonhado curso de zootecnia.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus pela minha vida e por me ajudar a ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo do curso.

Agradeço ao meu esposo que me ajudou e apoiou nesse trajeto tão sonhado da graduação, te amo.

Agradeço a minha filha e meus familiares que sempre me apoiaram em todas as minhas decisões e conquistas, amo vocês.

Agradeço aos meus colegas de curso que sempre estiveram ao meu lado.

Agradeço aos meus mestres e orientadora Cássia por estarem comigo nessa jornada de graduação e não me deixar desistir do meu sonho, meu muito obrigada.

Agradeço ao médico veterinário Willian Boni pela oportunidade de estágio e por todo o conhecimento transmitido.

Agradeço a minha co-orientadora Rita de Cássia pela sua dedicação, amizade e compreensão, meu muito obrigada.

Quanto mais aumenta nosso conhecimento, mais evidente fica nossa ignorância.

John F. Kennedy

RESUMO

A carne suína possui reconhecido valor nutricional e sensorial, sendo, por isso, a espécie de carne mais consumida no mundo e a mais utilizada para a fabricação de derivados. Contudo, o consumo de carne suína no Brasil é menor que o de carne bovina e de frango, e há pouco conhecimento da população sobre suas características de qualidade. Objetivou-se caracterizar o consumo de carne suína no município de Vilhena – RO, a pesquisa foi realizada com 105 pessoas aleatórias, a avaliação foi realizada mediante formulário de 10 questões relativas à consumo, forma de consumo, preferência, razão para consumo e percepção de saúde, aparência da carne, renda familiar e grau de escolaridade. Como resultado obteve-se que 85,6% consomem carne suína, sendo que 3,8% apontam como uma carne nutritiva enquanto 72,1% relatam que a carne de peixe contém mais benefícios a saúde. O corte de preferência é a bisteca (33,7%), seguido da costela com 32,7%. A busca pelo sabor se destaca com 87,5% e a forma in natura a mais frequente para o consumo de carnes, e o local de preferência para a compra é o supermercado (53,8%), buscando sempre na característica principal o cheiro agradável (51,9%). Apesar dos avanços tecnológicos em sua produção, conceitos ultrapassados influenciam negativamente a imagem do consumidor sobre a carne suína e seus derivados, que são considerados ricos em gordura, com elevado teor de colesterol e potencialmente perigosos à saúde. A mudança dessa imagem requer investimentos em marketing, já que o preço dos produtos não é fator limitante para o consumo. A população deve ser informada sobre a importância da origem e qualidade, e fator nutricional da carne suína.

Palavras – chave: Carne suína. Comportamento do consumidor. Qualidade da carne.

ABSTRACT

Pork has recognized nutritional and sensory value, being, therefore, the most consumed meat species in the world and the most used for the manufacture of derivatives. However, the consumption of pork in Brazil is lower than that of beef and chicken, and there is little knowledge of the population about its quality characteristics. The objective was to characterize the consumption of pork in the municipality of Vilhena - RO, the research was conducted with 105 random people, the evaluation was performed through a form of 10 questions related to consumption, form of consumption, preference, reason for consumption and perception of health, appearance of meat, family income and educational level. As a result, 85.6% consumed pork, and 3.8% point out as nutritious meat, while 72.1% report that fish meat contains more health benefits. The preferred cut is the bisteca (33.7%), followed by the rib with 32.7%. The search for taste stands out with 87.5% and the most frequent in natura way for meat consumption, and the preferred place for purchase is the supermarket (53.8%), always seeking in the main characteristic the pleasant smell (51.9%). Despite technological advances in its production, outdated concepts negatively influence the consumer's image of pork and its derivatives, which are considered high in fat, with high cholesterol content and potentially hazardous to health. The change of this image requires investments in marketing, since the price of products is not a limiting factor for consumption. The population should be informed about the importance of origin and quality, and nutritional factor of pork.

Key words: Pork. Consumer behavior. Meat quality.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	11
2.1	CONSUMO DE SUÍNA NO BRASIL	11
2.2	SUINOCULTURA EM RONDÔNIA	13
3	MATERIAL E MÉTODOS.....	15
3.1	LOCAL DA PESQUISA.....	15
3.2	METODOLOGIA	15
3.3.	ANÁLISE ESTATÍSTICA.....	15
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	16
5	CONCLUSÃO.....	23
	REFERÊNCIAS	24
	APÊNDICE A - INSTRUMENTO DE COLETA DOS DADOS: QUESTIONÁRIO	26

1 INTRODUÇÃO

A produção mundial de carne suína vem crescendo a uma taxa média de 0,5% ao ano. O crescimento estimado em 2018 é de 1,7%. A produção global deverá chegar a 112,96 milhões de toneladas de carne (USDA, 2019). Caminhando, sobretudo pelo consumo nos países desenvolvidos, esse crescimento, deve se, principalmente ao aumento dos rebanhos e ganhos de produtividade nas granjas de maior escala (EMBRAPA, 2018).

O Brasil é o quarto maior produtor mundial de carne suína, produzindo suínos de excelente qualidade, com valor genético dos animais de países produtores mais desenvolvidos e com altos índices de produtividade, conta com uma cadeia produtiva organizada e voltada para a qualidade da carne, A média de consumo nacional é em torno de 15,6 kg/per capita/ano. Ainda que seja semelhante à mundial, está distante do volume consumido por China e Hong Kong, sendo a terceira proteína consumida pelos brasileiros perdendo para carne de frango e bovina, em Santa Catarina é a forte indústria da suinocultura, está acima da média de consumo do país chegando a 24 kg/ano por pessoa (USDA, 2019).

Muitas questões estão relacionadas a esse consumo, valores culturais, religiosos, carne com doença e até mesmo preconceito por associar a carne suína com valores altos de gorduras gerando assim conceitos equivocados. A carne suína é rica em nutrientes, sendo benéficas para a saúde humana, com um ótimo nível de potássio ajuda a regular os níveis de sódio do corpo ajudando na hipertensão, apresenta também proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos monoinsaturados, vitaminas do complexo B, ferro e selênio. Assim, a carne suína deve ser um ótimo incremento no cardápio das crianças, pois ela ajuda nessa fase de crescimento com seus nutrientes (GEESDORF, 2010)

Nos últimos anos, o Estado de Rondônia tem se mostrado representativo no setor de produção de suínos, contando assim com 284.953 suínos, o maior rebanho de suínos do Estado está localizado no município de Nova Mamoré, mas também está presente em outras cidades como Cacoal, Porto Velho e Machadinho do Oeste, Colorado do Oeste, Cerejeiras e Vilhena (SEAGRI, 2018).

O objetivo desta pesquisa foi caracterizar o consumo de carne suína no município de Vilhena – Rondônia.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 CONSUMO DE CARNE SUÍNA NO BRASIL

Os hábitos de consumo de carne dos brasileiros têm sido alterados, esta mudança tem sua justificativa no preço, um exemplo desta situação é o lombo suíno, um corte nobre e saudável que custa em média R\$ 25,00 o kg, porém, se comparado com um corte de carne bovina de segunda que custa em média R\$ 32,00 o kg, compensa mais tanto em termos de qualidade quanto em termos de preço optar pelo consumo da carne suína (IBGE, 2019).

De acordo com o levantamento sistemático da produção e abates de suínos pela Associação Brasileira de Indústria Produtora e Exportadora de carne suína, a região Sul do Brasil representa 65,9% do abate de suíno nacional, sendo que o estado de Santa Catarina contribui com 26,4% do total de 39,3 milhões de cabeças de suínos no ano de 2013. Com todos os avanços tecnológicos para melhoria da qualidade da carne suína, ainda existem pessoas que não fazem consumo dessa proteína por conta de desinformações e mitos relacionados a esses animais (KIRINUS et. al., 2016, p. 234).

A carne mais consumida em todo o mundo é a carne suína, tendo 39% do mercado, seguida da carne de frango e posteriormente da carne bovina. Quase metade da oferta total de carnes consumidas a nível mundial é suína. Os países europeus são campeões mundiais do consumo de carne suína, os três países europeus que mais consomem carne suína são a Áustria com 73 kg/pessoa ao ano, a Espanha com 67 kg/pessoa ao ano e a Dinamarca com 64 kg/pessoa ao ano, no Brasil o consumo de carne suína é de 13 kg/pessoa ao ano (GUIMARÃES S et. al., 2017).

Sobre o início do consumo de carne de porco no Brasil, destaca-se que o torresmo é uma preparação culinária feita de toucinho cortados em pequenos

pedaços e fritos até ficarem crocantes, no Brasil, esta é uma contribuição da culinária portuguesa com alguns toques de temperos trazidos pelos escravos vindos da África, antigamente o torresmo era somente uma maneira de se obter a banha do porco para a culinária, porém, na Bahia colonial os escravos passaram a consumi-lo diretamente dando início ao consumo de carne de porco no país (KIRINUS et. al., 2016).

Os estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e Minas Gerais fazem parte da maior produção de carne suína no Brasil, foram responsáveis em 2012, por 63% da produção nacional. Verificou-se também que a produção nacional cresceu aproximadamente 15% de 1990 a 2012 e a concentração entre os quatro principais, cresceu aproximadamente 20%. As exportações também têm origem, principalmente, em municípios da região Sul (GASTARDELO; MELZ, 2014, p. 49).

A gripe suína atribuiu errada e injustamente sua origem à carne do porco, o que derrubou as vendas em cerca de 25 a 35% aumentando a desconfiança da carne de porco tida anteriormente como muito gordurosa. Há quase três décadas o que existe atualmente é o porco carne e não o porco banha, essa é uma carne saborosa e macia, além de ser muito nutritiva e rica em vitaminas e minerais (ORTELA; AGUMA, 2014).

A engorda é feita por melhorias no manejo e não por hormônios, é, portanto, uma carne saudável desde que seja bem cozida e tenha boa procedência. No Brasil a carne de porco é produzida em geral por pequenos e médios produtores que se unem em cooperativas. Para não depender do mercado externo as cooperativas vem promovendo há alguns anos campanhas do aumento do consumo interno difundindo receitas de carne de porco (KIRINUS et. al., 2016).

Assim, o aumento do consumo é uma boa notícia sobre o ponto de vista social, já que milhares de famílias vivem da suinocultura. Crises no oriente médio e países árabes não afetam a exportação de carne de porco, pois não se consome carne suína por motivos religiosos, porém, na Europa, a carne de porco é a mais consumida, bem a frente da carne bovina. No Brasil, a tradição alimentar opta pela carne bovina, porém, quando o preço se altera como atualmente o preço tem um grande impacto na escolha dos brasileiros (GASTARDELO; MELZ, 2014).

A população brasileira está comendo mais carne suína que no ano de 2018, o consumo deve ser de quase 50.000 toneladas a mais que em 2017. Um dos motivos é o curso que é menos do que a carne bovino. O Brasil é o quarto maior produtor e exportador de suínos do mundo, segundo a associação brasileira de proteína animal, somente em abril de 2017 foram exportadas 40.000 toneladas do produto principalmente para a Rússia e a China (GASTARDELO; MELZ, 2014).

2.2 SUINOCULTURA EM RONDÔNIA

Rondônia possui atualmente cerca de 300 produtores de médio porte de carne suína, porém, a produção é insuficiente para abastecer o mercado interno, por isso, o Estado é obrigado a importar de estados como o Mato Grosso e Paraná. A boa notícia é que Rondônia começa a atrair novos investimentos para o setor, já que desde 2009 o Estado é reconhecido em todo o país com o status de livre de gripe suína (SILVA, 2015).

Rondônia é um estado que tem avançado em várias frentes de produção agropecuária como o rebanho bovino que é sétimo maior do Brasil, é o maior produtor de peixe de água doce e tem avançado na produção de grãos, no momento atual alguns setores se destacam de forma tímida no Estado como a suinocultura (MOURA, 2018, p. 5).

O Estado ainda é considerado comprador de carne suína, porém, existem várias iniciativas, principalmente na região Conesul, do desenvolvimento deste setor para atingir primeiro o mercado interno e também como é uma vocação de Rondônia e com a perspectiva de produção de grãos do Estado, aumentar a produção, a produtividade e garantir mercados (GUIMARÃES et. al, 2017).

O combate à doença existe, mas a vacinação somente é autorizada em locais que ainda tem a doença, Rondônia não vacina mais, porém, mantém o controle rigoroso. A cada seis meses é feita uma amostragem onde esta é enviada para laboratórios fora do estado para verificar a existência de doenças. A cada dois anos

são realizadas outras amostragens nas propriedades consideradas de fundo de quintal, onde também se afere a qualidade sanitária dos animais (MOURA, 2018).

A suinocultura brasileira ocupa destaque no cenário internacional, o Brasil é o quarto maior produtor e o quarto maior exportador de carne suína. No estado de Rondônia a suinocultura ainda é pequena se comparada a outras atividades da pecuária. No propósito de tecnificar a suinocultura no estado, o governo do estado, por intermédio da Secretária de Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento e Regularização Fundiária (Seagri), com a Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia (Idaron) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia (Emater-RO), realizaram palestra com o diretor executivo da Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS) (SILVA, 2015, p. 7).

A peste suína clássica é uma doença muito perigosa, pode ser comparada a febre aftosa para o rebanho bovino, é altamente contagiosa, se espalha rápido e tem uma mortalidade elevada, os principais sintomas são hemorragias pelo corpo e manchas avermelhadas, por isso, a importância de comunicar aos órgãos de defesa assim que estes sintomas aparecerem. Caso o plantel seja contaminado, todos os animais da propriedade precisam ser sacrificados, o que causa grande prejuízo econômico (GASTARDELO; MELZ, 2014).

Algumas das doenças e infecções importantes na suinocultura, foram destacadas pela Organização Internacional de Epizootias (OIE), em 2014, as seguintes: peste suína africana (PSA), peste suína clássica (PSC), doença vascular, encefalite pelo vírus nipah, gastroenterite transmissível, SRRS, cisticercose suína, sendo estas caracterizadas do suíno (GUIMARÃES *et. al*, 2017, p. 35).

Mantendo o status livre da peste suína clássica, Rondônia pode fazer parte da lista dos 14 estados que podem ser reconhecidos internacionalmente pela Organização Internacional de Epizootias (OIE). Uma vez que o Estado tem este reconhecimento os mercados se abrem, a expectativa é que com o crescimento da atividade no Estado de Rondônia que possam atingir novos mercados e ao mesmo tempo garantir os mercados nacionais que precisa deste reconhecimento (SILVA, 2015).

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1 LOCAL DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada no município de Vilhena, localizado no estado de Rondônia na Região Norte, com 102.211 habitantes, possui latitude de 12° 44' 26" S, longitude de 60° 08' 45" W e uma altitude de 600m totalizando uma área de 11411,2 Km².

3.2 METODOLOGIA

Foram coletadas informações de 105 participantes durante o mês de Setembro e Outubro de 2020. Os formulários foram realizadas em formato de questionário (apêndice 1) via Google Forms, abrangendo acadêmicos, atletas de academia, empresas privadas e públicas. Todos os participantes foram abordados via email. O formulário foi composto por 10 perguntas fechadas de múltipla escolha.

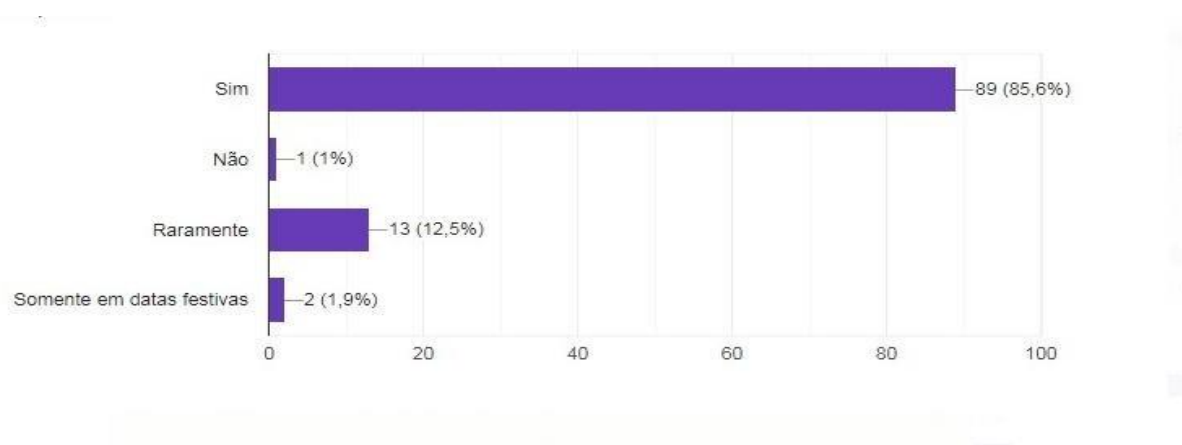
3.3. ANÁLISE ESTATÍSTICA

Os dados obtidos foram tabulados e submetidos à avaliação por meio de estatística descritiva.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O consumo de carne suína no município de Vilhena – Rondônia, ficou evidente que 85,6% dos entrevistados consomem a carne suína, 1% não consome, 12,5% consomem raramente e 1,9% consomem somente em datas festivas, o que mostra uma grande aceitação no município sobre o consumo deste tipo de carne. Estes dados atendem as perspectivas de consumo de carne suína no mundo, considerando que estudos comprovam que o consumo de carne suína no Brasil chega a 39%, ou seja, mais da metade da oferta total (SALES,2014).

Gráfico 1: Consumo de carne suína



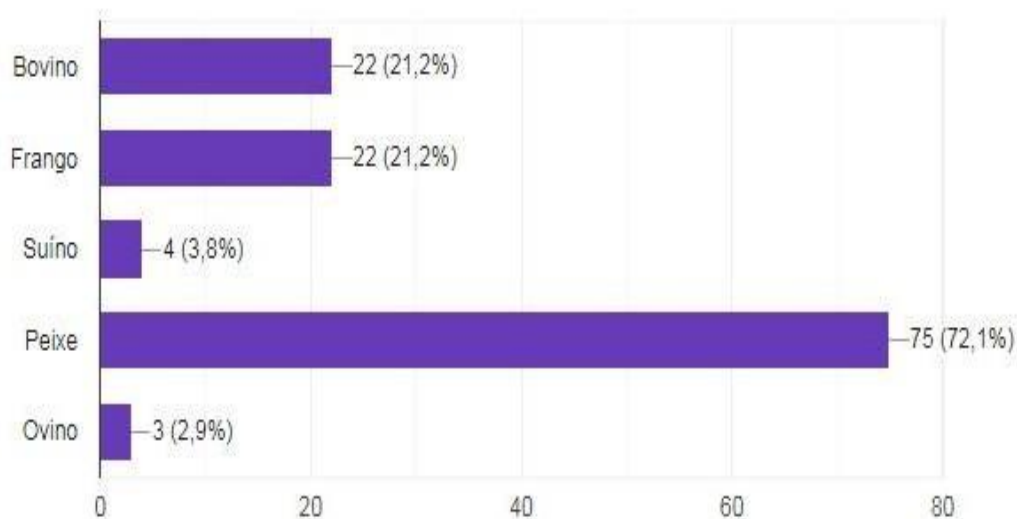
Fonte: Laiza Marianne (2020).

Quando foi questionado sobre qual a carne você acredita ter mais benefícios para a saúde, podemos ver no gráfico 2 que 72,1% das resposta foi a carne de peixe e 3,8% carne suína. De acordo com Schneider (2014, p. 358) “Os peixes, principalmente das espécies arenque, anchova, salmão, sardinha e truta, têm alta concentração de ácidos graxos poli-insaturados essenciais, da série ômega 3, os quais estão relacionados à prevenção de doenças cardiovasculares”. Além destes benefícios, os peixes também são ricos em cálcio e vitaminas A, E e D.

Hoje o consumidor está modificando seus conceitos, estudos mostram que a carne suína vai muito além de sabor, é rica em nutrientes e oferecem muitos benefícios a saúde humana, muitas pessoas não tem conhecimento dessas

informações e geram alguns preconceitos totalmente equivocados sobre a carne suína, sabendo que além de muito sabor ela também é saudável (GEESDORF, 2010).

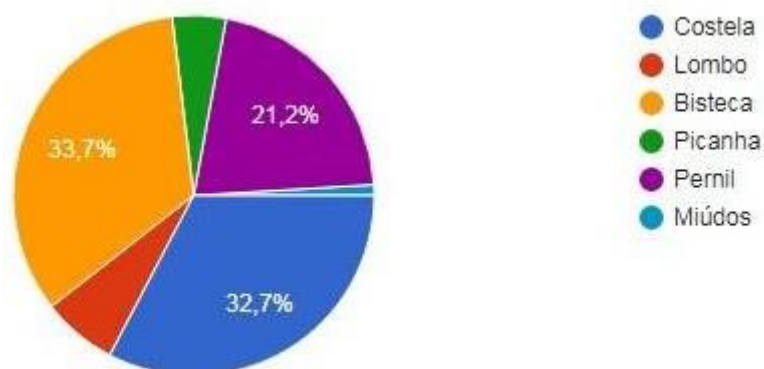
Gráfico 2: Qual a carne você acredita ter mais benefícios para a saúde



Fonte: Laiza Marianne(2020).

Sobre o tipo de corte escolhido para a carne suína, 33,7% dos entrevistados afirmaram que preferem a bisteca e 32,7% costela, sendo que menos de 10% ressaltaram que preferem a picanha e o lombo.

Gráfico 3: Qual corte de carne suína você mais usa



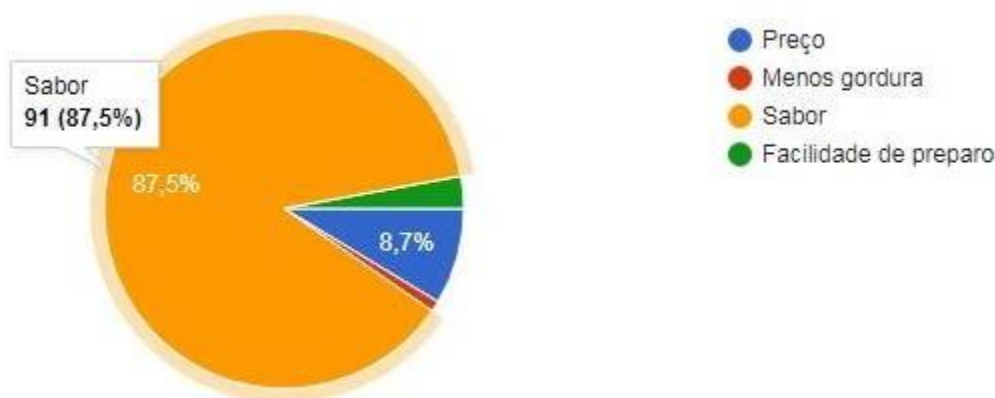
Fonte: : Laiza Marianne (2020).

Merliniet. al (2014), realizou um estudo que afirmavam que 33,6% dos seus entrevistados preferiam o consumo de lombo e bisteca, porém este estudo foi realizado em outra região, na região norte, as carnes suínas são separadas com mais frequência em bisteca, pernil, costela, paleta e miúdos.

O sabor da carne suína foi um dos fatores que atraíram muitos consumidores, dentro deste contexto como mostra o gráfico 4, onde 87,5% considera o principal motivo do consumo o sabor, outro fator interessante é o preço 8,7%.

Segundo Schneider et. al, (2014, p. 357) “o consumo de carnes está intimamente relacionado à disponibilidade do alimento, preço, tradição, economia, influências religiosas e até mesmo à geografia do local”.

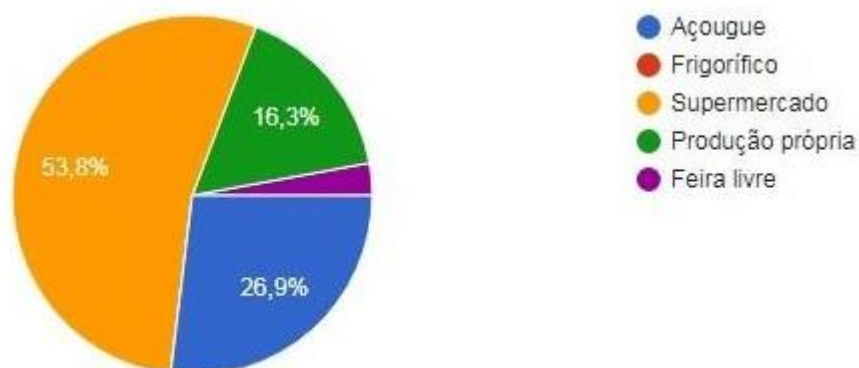
Gráfico 4: Por que consome carne suína.



Fonte: Laiza Marianne (2020).

Dentro da perspectiva de preferência de local para comprar a carne suína, a maior parte dos entrevistados 53,8% demonstraram que preferem comprar a carne suína em supermercado e 16,3% disse preferir consumir carne suína de produção própria. Os estudos de Barcelos (2015) apontaram que “a maioria dos consumidores de carne realizam a compra em supermercados ou hipermercados devido a facilidade, presença de sistemas de Inspeção Federal (SIF) e garantia de origem e marcas dos produtos”.

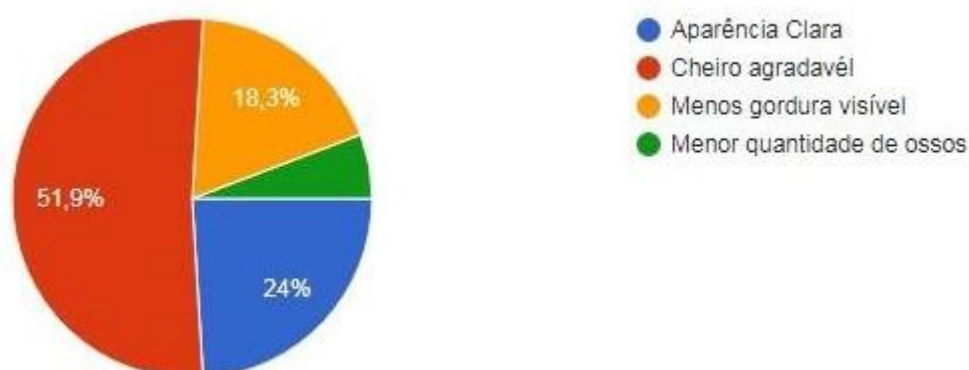
Gráfico 5: Qual a procedência da carne suína que você compra



Fonte: Laiza Marianne (2020).

Já no gráfico 6, a maioria dos entrevistados (51,9%) disseram que uma carne suína de qualidade é aquela com cheiro agradável e 5,8% afirmaram que a carne suína de qualidade é a carne com menos quantidade de osso. Já na quantidade de gordura visível na carne é um forte estímulo no processo de escolha na hora da compra da carne na gôndula do supermercado. A aparência clara da carne é também importante na tomada de decisão na hora da compra pelo consumidor, ela está relacionada com aspectos sensoriais e tecnológicos da carne.

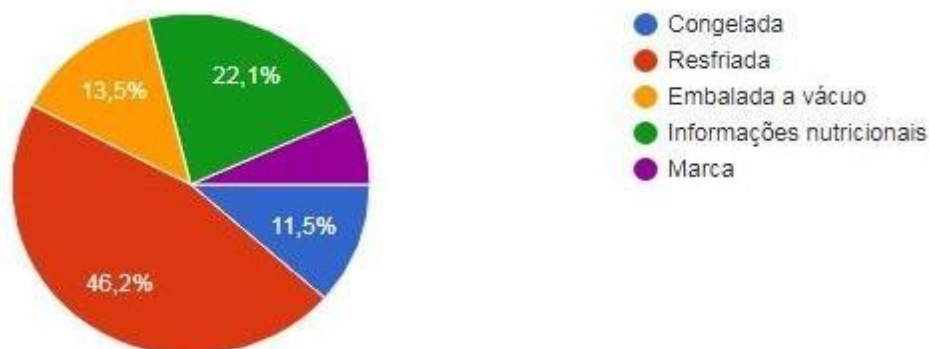
Gráfico 6: O que é carne suína de qualidade



Fonte: : Laiza Marianne (2020).

Sobre o fator mais importante na apresentação da carne 46,2% dos entrevistados alegaram que o resfriamento é o mais importante, visto que marca ficou com 6,7% das opiniões.

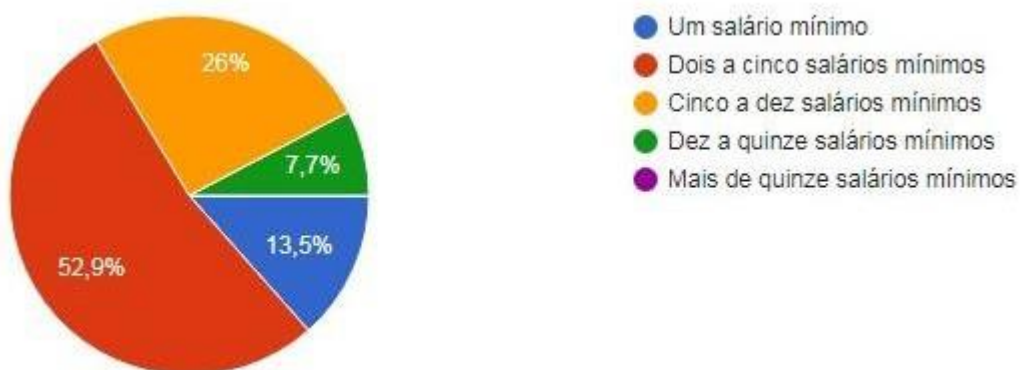
Gráfico 7: Qual o fator mais importante na apresentação da carne.



Fonte: Laiza Marianne (2020).

Sobre a renda salarial dos entrevistados, 52,9% destes recebem de 2 a 5 salários mínimos e 13,5% recebem um salários mínimo. Este resultado confirma o resultado da outra questão, no qual apontou que 82,7% destacam o sabor como principal motivo para o consumo da carne suína e não o preço. A média de renda familiar dos entrevistados é de 3,5 a 10 salários mínimos.

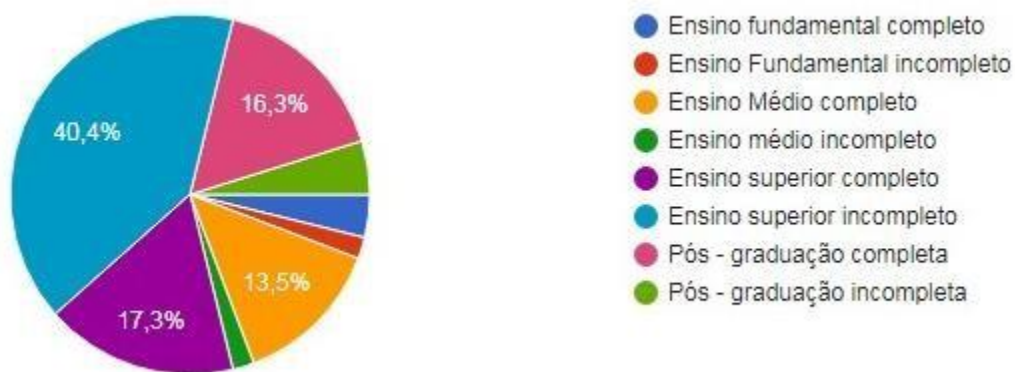
Gráfico 8: Qual sua renda familiar



Fonte: Laiza Marianne (2020).

Sobre o grau de escolaridade, verificou-se que 40,4% dos entrevistados possuem ensino superior incompleto, 17,3% nível superior completo e 16,3% pós-graduação completa. Estes resultados apontam para o fato de que o nível de escolaridade não teve impacto significativo para a caracterização do consumo de carne no município de Vilhena.

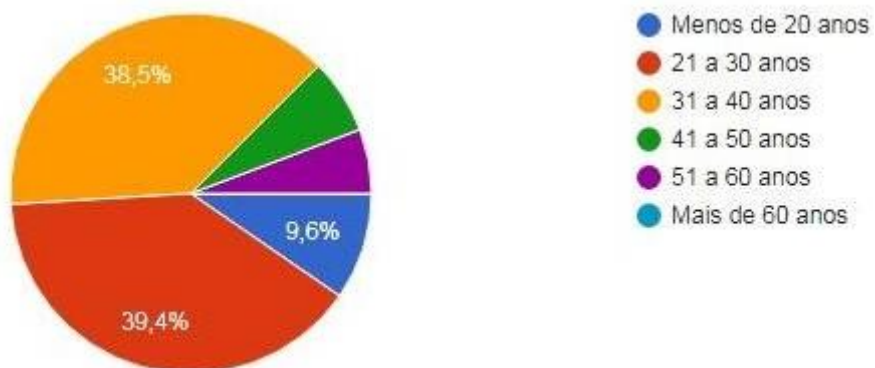
Gráfico 9: Qual sua escolaridade



Fonte: Laiza Marianne (2020).

A maioria dos entrevistados está na faixa etária de 21 a 30 anos, correspondendo a 39,4% da pesquisa, ainda é possível verificar entre 31 a 40 anos há 38,5% do entrevistados.

Gráfico 10: Qual sua idade



Fonte: Laiza Marianne (2020).

5 CONCLUSÃO

O consumidor no município de Vilhena tem a carne suína como a quarta opção de consumo. Pode-se observar que são muitos os mitos que envolvem a carne suína, a maior parte das pessoas não tem conhecimento sobre a qualidade nutricional desse produto, mas atualmente estão sendo desmistificados, demonstrando assim a qualidade através dos meios de comunicações criando assim um novo olhar para esse produto.

O sabor foi um dos principais fatores que atraíram o consumidor para o consumo da carne suína, pois a suinocultura atual atende às novas demandas do mercado e busca satisfazer todos os consumidores, produzindo produtos saudáveis e diferenciados para um mercado tão exigente.

REFERÊNCIAS

USDA, Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, em pesquisa divulgada em 2019.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária 2018. Disponível <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/conjuntura>>.

GASTARDELO, T. A. R; MELZ, L. J. A suinocultura industrial no mundo e no Brasil. **Revista UNEMAT de Contabilidade UNEMAT.Volume 3, Número 6 jul./dez. 2014.**

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GUERRA, Eliane Linhares de Assis. **Manual de Pesquisa Qualitativa**: Belo Horizonte: UNA, 2014.

GEESDORF, C. Benefícios da carne suína na alimentação humana, Portal Dia de Campo, 2010.

GUIMARÃES, D; AMARAL, G; MAIA, G; LEMOS, M. Suinocultura: estrutura da cadeia produtiva, panorama do setor no brasil e no mundo e o apoio do BNDES. **Agroindústria. BNDES Setorial 45, p. 85-136. 2017.**

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Indicadores IBGE, Publicado em 12/12/2019.

KIRINUS, J. K; BENEDETTI, M; TEÓ, A. Caracterização do consumo de carne suína da população de Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental Santa Maria, v.20, n. 1, jan.-abr. 2016, p. 233-240.**

MERLINI, S.L. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína no município de Umuarama – Paraná – Brasil. **Enciclopédia biosfera, v. 10, n. 18; p. 833-839, 2014.**

MOURA, V. **Suinocultores de Rondônia se reúnem em Ji-Paraná para discutir ações estratégicas de avanço para a cadeia produtiva**. 2018. Disponível em: <<http://www.rondonia.ro.gov.br/suinocultores-de-rondonia-se-reunem-em-ji-parana-para-discutir-acoes-estrategicas-de-avanco-para-a-cadeia-produtiva/>>. Acesso em: 14 out. 2018.

OLIVEIRA, Maxwell Ferreira de. **Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração**. Catalão: UFG, 2011. 72 p.: il.

ORTELA, C; AGUMA, M. **Suinocultura brasileira avança no cenário mundial**. 2014. Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada.

SALES, L.E.M. Avaliação da carne suína in natura comercializada em Mossoró-RN. **Acta Veterinária Brasília, v. 7, n. 4, p. 306-310, 2013.**

SCHNEIDER, B. C; DURO, S. M; ASSUNÇÃO, M. **Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional.** Programa de Pós-graduação em Epidemiologia, Universidade Federal de Pelotas. 2014.
SEAGRI. Secretaria de Estado da Agricultura, 2018. Disponível <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>.

SILVA, D. C. **Governo incentiva organização da suinocultura em Rondônia.** 2015. Disponível em: < <http://www.rondonia.ro.gov.br/governo-incentiva-organizacao-da-suinocultura-em-rondonia>>. Acesso em: 18 out. 2018.

APÊNDICE A

APÊNDICE A - INSTRUMENTO DE COLETA DOS DADOS: QUESTIONÁRIO

Nº	QUESTOES
1	Consome carne suína? Sim () Não ()
2	Qual a carne você acredita ter mais benefícios para a saúde? Bovino () Frango () Suíno () Peixe () Ovino ()
3	Qual o corte de carne suína você mais usa? Costela () Lombo () bisteca () Picanha () Pernil () Miúdos ()
4	Porque consome carne suína? Preço () Menos gordura () Sabor () Facilidade de preparo ()
5	Qual a procedência da carne suína que você compra? Açougue () frigorífico () Supermercado () Produção própria ()
6	O que é uma carne suína de qualidade para você? Aparência clara () Cheiro agradável () Menos gordura visível () Menor quantidade de ossos ()
7	Qual o fator mais importante na apresentação da carne? Congelada () Resfriada () Embalada a vácuo () Informações nutricionais () Marca ()
8	Qual sua renda familiar (salários mínimos)? 2 a 5 () 5 a 10 () 10 a 15 () Mais de 15 ()
9	Qual sua escolaridade? 1º grau incompleto () 1º grau completo () 2º grau incompleto () 2º grau completo () 3º grau incompleto () 3º grau completo () Pós-graduação incompleta () Pós-graduação completa ()
10	Qual sua idade? Menos de 20 () 21 a 30 () 31 a 40 () 41 a 50 () 51 a 60 () Mais de 60 ()