



CARNE VERMELHA: PROCEDÊNCIA, FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO, PREFERÊNCIAS E CONSUMO NO MUNICÍPIO DE PALMEIRA DAS MISSÕES-RS

GIROTTTO, Fernanda¹; GLASENAPP, Sirlei²; PÖTTER, Luciana³

¹Deptº de Administração – CESNORS/UFSM
Campus Universitário – Av. Independência. – CEP 98300-000.
feadm15@yahoo.com.br

² Unidade Descentralizada de Educação Superior da UFSM em Silveira Martins – UDESSM/UFSM
Campus Universitário – Rua Francisco Guerino, 407. Silveira Martins – 97195-000.
sirleig@smail.ufsm.br

³ Deptº de Zootecnia – CESNORS/UFSM
Campus Universitário – Av Independência- CEP 98300-000
lucianapotter@smail.ufsm.br

1. INTRODUÇÃO

O Brasil necessita valorizar o preparo de sua carne bovina indicando que maiores incrementos no consumo dessa, obrigatoriamente devem passar por uma reestruturação na sua forma de comercialização. Considerando a importância da cadeia produtiva da carne bovina na economia estadual, a crise que passa a bovinocultura de corte em nosso Estado principalmente em função da diminuição da margem de comercialização da atividade e da falta de modernização da mesma pela grande maioria, a necessidade de melhorar a forma e a apresentação de comercialização da carne bovina para garantir competitividade com outras carnes. De outro lado, não temos informação quanto a procedência de boa parte da carne bovina comercializada, tanto nos municípios como em todo o país. O número de couros comercializados para a indústria é muito superior ao contabilizado nos abatedouros e frigoríficos com inspeção sanitária. Isso indica que muitos animais abatidos em nosso país não sofrem qualquer tipo de inspeção sanitária, proporcionando incrementos na ocorrência de zoonoses e favorecendo crimes como abigeato. Assim o trabalho objetiva identificar a procedência, formas de comercialização, preferência e consumo de carne bovina no município de Palmeira das Missões. O alcance desse objetivo tem por finalidade promover uma campanha de sensibilização nos órgãos competentes, tais como Secretária de Saúde, Secretária da Agricultura e Sindicato Rural para estimular o consumo de carne vermelha com fiscalização sanitária municipal.

2. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa é descritiva, que de acordo com Gil (1999), tem como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou estabelecimento de relações entre as variáveis. Caracteriza-se também como uma pesquisa de campo, que conforme Vergara (2000), constitui-se numa investigação empírica realizada no local onde ocorreu um fenômeno ou dispõe de elementos para explicá-lo.

A pesquisa foi realizada entre maio e dezembro de 2008. Os dados foram obtidos a partir de uma amostra dos pontos de venda, supermercados, mercearias e açougues, de carne vermelha no município de Palmeira das Missões, contidos na lista telefônica, uma vez que a Secretaria de Indústria e Comércio não possui um cadastro atualizado. A coleta de dados se deu por meio de um questionário estruturado, com questões abertas e fechadas. A análise foi quantitativa baseado nas informações obtidas nos pontos de comercialização de carne vermelha.

Como instrumento de pesquisa foi elaborado um questionário e aplicado aos consumidores finais totalizando assim 98 questionários válidos com 22 questões referentes ao perfil do consumidor e preferências quanto ao consumo de carne vermelha. O trabalho foi realizado no município de Palmeira das Missões, cuja população urbana esta estimada em 30.825 habitantes segundo dado do IBGE (2000).

Para realização deste trabalho o mesmo foi dividido em duas etapas: primeiramente foi feita uma pesquisa junto aos estabelecimentos de venda de carne vermelha e depois pesquisa junto ao consumidor final. Para obtenção dos resultados da pesquisa foi elaborado um questionário com perguntas abertas e fechadas que foram aplicados nos estabelecimentos de venda de carne vermelha no município de Palmeira das Missões totalizando assim (19) estabelecimentos. Na segunda parte foi elaborado um questionário que foi aplicado junto aos consumidores finais, com perguntas fechadas e mistas, totalizando 22 questões que foram aplicadas para 100 consumidores escolhidos de forma aleatória sendo que 2 não responderam, fazendo assim o total de 98 questionários validados. Os dados foram analisados em percentuais, utilizando o programa estatístico (SPSS).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para o alcance dos objetivos da pesquisa foram questionados 19 estabelecimentos de venda de carne vermelha. Analisando os dados, verificou-se que a sua maioria (63,2%) são mercados, a média de venda diária de carne vermelha é de mais de 71Kg. A seleção dos fornecedores da carne é pela qualidade da carne que oferecem, sendo a frequência de compra da carne pelo fornecedor é de duas vezes por semana. Os estabelecimentos de venda de carne vermelha sofrem inspeção sanitária no local sendo o SIE-estadual (57,9%). O controle da temperatura do sistema de refrigeração é feita através de termostato, sendo que na maioria dos estabelecimentos a revisão do sistema de refrigeração é feita de 6 a 6 meses. A forma que é comprada a carne pelos estabelecimentos é carcaça inteira (63,2%). Os clientes sempre procuram saber a procedência da carne que estão comprando.

Diante do que foi apresentado, os consumidores da carne vermelha no município de Palmeira das Missões procuram saber a procedência da carne vermelha que consomem, assim os estabelecimentos que comercializam a carne prezam pela qualidade, sendo que a totalidade dos estabelecimentos questionados comercializam somente carne inspecionada como também sofrem inspeção sanitária no local de venda e tem como fornecedores empresas da região.

A pesquisa revelou que os consumidores da carne vermelha, na sua maioria compram a carne vermelha para consumo de sua família em supermercados, sendo a carne vermelha entre as outras carnes a mais consumida, esta é consumida diariamente, sendo fator limitante de seu consumo o preço como também se este fosse menor aumentaria o consumo da carne, o tipo de conservação que o consumidor mais prefere é a resfriada por considerarem mais saborosa. O tipo de corte mais lembrado é a picanha e a costela, sendo que o consumidor procura saber a procedência da carne que esta comprando, os consumidores ainda acreditam que pode se pegar doenças comprando carnes cuja origem é desconhecida, como acreditam também que comer carne gorda é prejudicial a saúde. Os consumidores ao comprar a carne olham principalmente para maciez, cor ou aparência, sendo a quantidade consumida de carne por semana até 2 kg.

Em relação ao tipo de carne, a maioria dos respondentes (91,8%) consome com mais freqüência a carne vermelha e (8,2%) consome carne branca com mais freqüência.

4. CONCLUSÕES

Diante da pesquisa realizada, foi possível concluir que se atingiram os objetivos propostos dentro das possibilidades ao acesso as informações que as organizações pública e providas disponibilizaram. Para a execução do projeto percebeu-se que estas organizações não possuem registros atuais para fornecer, dificultando a obtenção de dados.

A procedência da carne comercializada na maioria (43%) dos estabelecimentos de venda de carne vermelha é do frigorífico Cotripal localizado em Panambi. A forma que a carne é comprada pelos consumidores é resfriada (85,7%) na maioria dos casos eles dizem preferir por alegarem ser mais saborosa e o tipo de corte mais lembrado é a picanha (29,6%) e a costela (20,4%). A carne vermelha é consumida diariamente sendo fator limitante de seu consumo o preço.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANUALPEC. **Anuário Estatístico da Pecuária de Corte**. São Paulo: FNP Consultoria & Comércio, 2003. 312p.
- CACHAPUZ, J. M. da S. **O Panorama setorial da bovinocultura de corte gaúcha no processo de integração do MERCOSUL**. Porto Alegre, EMATER. 29p. (Série Realidade Rural, 7). 1993.
- CORRÊA, V.A **Pesquisa sobre consumo da carne do bovino jovem**. Alegrete, FARSUL/SENAR, 1996.
- CLUBE DO AÇOUGUEIRO. **Jornal**. Ano 1. No.8. Maio 1998.
- GAITHER, N.; FRAZIER, G. **Administração de produção e operações**. 8 ed. São Paulo: Ed. Pioneira. 2001.
- GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GRAWUNDER, A. F.; MIELITZ NETTO, C. G. A. **Pecuária de corte no sul do Brasil: que caminhos tomar?** Ver. Econ. Rural, v.17, n.4, p.119-136.1979

LOBATO, J. F. P. **Renovação na pecuária e agricultura.** Jornal Ponche Verde, Dom Pedrito, 06 ag.p.2. 1994.

PÖTER, L. **Produtividade e análise econômica de um modelo de produção para novilhas de corte primíparas aos dois, três e quatro anos de idade.** Porto Alegre, 1997. 147f. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) – Programa de Pós-Graduação em Agronomia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1997.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em Administração.** 3ed. São Paulo: Atlas, 2000.