

Ciências Agrárias: Campo Promissor em Pesquisa 3

Jorge González Aguilera
Alan Mario Zuffo
(Organizadores)



Jorge González Aguilera
Alan Mario Zuffo
(Organizadores)

**Ciências Agrárias: Campo Promissor
em Pesquisa**
3

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora
Copyright © Atena Editora
Copyright do Texto © 2019 Os Autores
Copyright da Edição © 2019 Atena Editora
Editora Executiva: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira
Diagramação: Geraldo Alves
Edição de Arte: Lorena Prestes
Revisão: Os Autores

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Conselho Editorial

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Ciências Biológicas e da Saúde

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás
Prof.ª Dr.ª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará

Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande

Ciências Exatas e da Terra e Engenharias

Prof. Dr. Adélio Alcino Sampaio Castro Machado – Universidade do Porto
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fabrício Menezes Ramos – Instituto Federal do Pará
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista

Conselho Técnico Científico

Prof. Msc. Abrãao Carvalho Nogueira – Universidade Federal do Espírito Santo
Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos – Ordem dos Advogados do Brasil/Seccional Paraíba
Prof. Msc. André Flávio Gonçalves Silva – Universidade Federal do Maranhão
Prof.ª Drª Andreza Lopes – Instituto de Pesquisa e Desenvolvimento Acadêmico
Prof. Msc. Carlos Antônio dos Santos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Msc. Daniel da Silva Miranda – Universidade Federal do Pará
Prof. Msc. Eliel Constantino da Silva – Universidade Estadual Paulista
Prof.ª Msc. Jaqueline Oliveira Rezende – Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Msc. Leonardo Tullio – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof.ª Msc. Renata Luciane Polsaque Young Blood – UniSecal
Prof. Dr. Welleson Feitosa Gazel – Universidade Paulista

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
C569	Ciências agrárias [recurso eletrônico] : campo promissor em pesquisa 3 / Organizadores Jorge González Aguilera, Alan Mario Zuffo. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Ciências Agrárias. Campo Promissor em Pesquisa; v. 3) Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader. Modo de acesso: World Wide Web. Inclui bibliografia ISBN 978-85-7247-417-7 DOI 10.22533/at.ed.177192006 1. Agricultura. 2. Ciências ambientais. 3. Pesquisa agrária – Brasil. I. Aguilera, Jorge González. II. Zuffo, Alan Mario. III. Série. CDD 630
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná - Brasil
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A obra “*Ciências Agrárias Campo Promissor em Pesquisa*” aborda uma publicação da Atena Editora, apresenta seu volumem 3, em seus 23 capítulos, conhecimentos aplicados as Ciências Veterinárias.

A produção de alimentos nos dias de hoje enfrenta vários desafios e a quebra de paradigmas é uma necessidade constante. A produção sustentável de alimentos vem a ser um apelo da sociedade e do meio acadêmico, na procura de métodos, protocolos e pesquisas que contribuam no uso eficiente dos recursos naturais disponíveis e a diminuição de produtos químicos que podem gerar danos ao homem e animais. Este volume traz uma variedade de artigos alinhados com a produção de conhecimento na área de veterinária, ao tratar de temas como manejo nutricional de caprinos, peixes, cães, gatos, aves, avelhas, entre outros. São abordados temas inovadores relacionados com sistemas de produção e manejo, melhora da cadeia produtiva, qualidade e bem-estar animal. Os resultados destas pesquisas vêm a contribuir no aumento da disponibilidade de conhecimentos úteis a sociedade.

Aos autores dos diversos capítulos, pela dedicação e esforços, que viabilizaram esta obra que retrata os recentes avanços científicos e tecnológicos nas Ciências Veterinárias, os agradecimentos dos Organizadores e da Atena Editora.

Por fim, esperamos que este livro possa colaborar e instigar mais estudantes e pesquisadores na constante busca de novas tecnologias para a área da Agronomia e, assim, contribuir na procura de novas pesquisas e tecnologias que possam solucionar os problemas que enfrentamos no dia a dia.

Jorge González Aguilera
Alan Mario Zuffo

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 1

ANÁLISE DO RENDIMENTO CORPORAL DE PEIXE-REI

Deivid Luan Roloff Retzlaff
Daiane Machado Souza
Josiane Duarte de Carvalho
Juvêncio Luis Osório Fernandes Pouey
Luana Lemes Mendes
Paulo Leonardo Silva Oliveira
Rodrigo Ribeiro Bezerra De Oliveira
Rafael Aldrighi Tavares
Suzane Fonseca Freitas
Welinton Schröder Reinke

DOI 10.22533/at.ed.1771920061

CAPÍTULO 2 6

ANÁLISE POLÍNICA DO MEL DE *Apis melífera* DE SANTA HELENA E TERRA ROXA, REGIÃO OESTE DO PARANÁ, DAS SAFRAS 2016, 2017 E 2018 – RESULTADOS PRELIMINARES

Luanda Leal das Neves Carvalho
Regina Conceição Garcia
Renato de Jesus Ribeiro
Paulo Henrique Amaral de Sousa
Sandra Mara Stroher
Simone Cristina Camargo
Bruna Larissa Mette Cerny
Lucas Luan Tonelli

DOI 10.22533/at.ed.1771920062

CAPÍTULO 3 11

AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE DE CULTIVARES DE *Brachiaria brizantha* POR CAPRINOS

Marina Gabriela Berchiol da Silva
Giuliana Micai de Oliveira
Paulo Roberto de Lima Meirelles
Édina de Fátima Aguiar
Guilherme Costa Venturini

DOI 10.22533/at.ed.1771920063

CAPÍTULO 4 20

BONE TURNOVER MARKERS IN SHEEP AND GOAT: A REVIEW OF THE SCIENTIFIC LITERATURE

José Arthur de Abreu Camassa
Camila Cardoso Diogo
Cristina Maria Peixoto de Sousa
Jorge Manuel Teixeira de Azevedo
Carlos Alberto Antunes Viegas
Rui Luís Gonçalves Dos Reis
Nuno Miguel Magalhães Dourado
Maria Isabel Ribeiro Dias

DOI 10.22533/at.ed.1771920064

CAPÍTULO 5 46

CARACTERIZAÇÃO CITOGENÉTICA DE SERRAPINUS MICRODON (*Teleostei, Characidae, Cheirodontinae*) DA BACIA DO SEPOTUBA, TANGARÁ DA SERRA-MT

Erica Baleroni Pacheco

Marina Malaco

DOI 10.22533/at.ed.1771920065

CAPÍTULO 6 54

CASOS DE INTOXICAÇÕES EM CÃES E GATOS NO BRASIL DE ACORDO COM O SISTEMA NACIONAL DE INFORMAÇÕES TÓXICO-FARMACOLÓGICA

Higor da Silva Ferreira

Allana Freitas Barros

Renata Mondêgo de Oliveira

Eslen Quezia Santos Miranda

Douglas Marinho Abreu

Isabel Silva Oliveira

Maria Gabriela Sampaio Lira

Ranielly Araújo Nogueira

Alessandra Lima Rocha

DOI 10.22533/at.ed.1771920066

CAPÍTULO 7 59

COMBINAÇÃO DO EXERCÍCIO FÍSICO E RAÇÃO HIPOCALORICA PARA TRATAR A OBESIDADE DE CÃES GUIAS

Vítor Magalhães de Mendonça Cunha Miranda

Letícia Aline Lima da Silva

Tayara Soares Lima

Myllena Emely de Paiva Carmo

Marina Ximenes de Oliveira

Maria Camila Mendes Santos da Silva

Joelline Rebecca Pimentel Leite de Oliveira

Juliette Gonçalves da Silva

Larissa Manoely da Silva Gomes

Charles Demetrius Gonçalo da Silva Júnior

José Matheus de Moura Andrade

Silvio Mayke Leite

DOI 10.22533/at.ed.1771920067

CAPÍTULO 8 67

Gracilaria birdiae PODE SER UM ALIMENTO ALTERNATIVO PARA AVES?

Ayala Oliveira do Vale Souza

Alex Martins Varela de Arruda

Ana Cecília Nunes de Mesquita

Nicolas Lima Silva

Maria Gabriela Alves Costa

DOI 10.22533/at.ed.1771920068

CAPÍTULO 9 76

HISTOLOGICAL CHANGES CAUSED BY *LIGOPHORUS URUGUAYENSE* (*Monogenoidea*) IN REARED MULLET *MUGIL LIZA*

Eduardo Pahor-Filho

Marta da Costa Klosterhoff

*Natalia da Costa Marchiori,
Rogério Tubino Vianna,
Joaber Pereira Júnior*

DOI 10.22533/at.ed.1771920069

CAPÍTULO 10 85

INFLUÊNCIA DOS FATORES METEOROLÓGICOS E FLORA APÍCOLA SOBRE O PESO DE COLMEIAS DE ABELHAS MELÍFERAS EM ÁREA DE CAATINGA

*Pedro de Assis de Oliveira
Marileide de Souza Sá
Marcelo Casimiro Cavalcante
Marcelo de Oliveira Milfont*

DOI 10.22533/at.ed.17719200610

CAPÍTULO 11 96

ISOLAMENTO DE *Staphylococcus aureus* EM AMOSTRAS DE QUEIJO

*Nayara Carvalho Barbosa
Cecília Nunes Moreira
Bruna Ribeiro Arrais
Flávio Barbosa da Silva
Priscila Gomes de Oliveira
Angélica Franco de Oliveira*

DOI 10.22533/at.ed.17719200611

CAPÍTULO 12 101

LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS VETERINÁRIAS DO HOSPITAL VETERINÁRIO DA REGIONAL JATAÍ, A SERVIÇO DA POPULAÇÃO DO SUDOESTE GOIANO

*Hélio de Souza Júnior
Priscila Gomes de Oliveira
Patrícia Rosa de Assis
Andréia Vitor Couto do Amaral
Alana Flávia Romani*

DOI 10.22533/at.ed.17719200612

CAPÍTULO 13 107

MANIÇOBA COMO ALTERNATIVA FORRAGEIRA NA REGIÃO DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO: UMA REVISÃO DA LITERATURA

*Wanderson Câmara dos Santos
José Adivânio da Silva
Everton Chianca de Medeiros
Emerson Moreira de Aguiar
Pablo Ramon Da Costa
Jefferson Avelino da Costa
Arthur Felipe Bezerra de Azevedo Silva
Alysson Lincoln da Costa Silva Junior
João Manuel Barreto da Costa
Samuel Norberto Silva
Júlio César de Andrade Neto*

DOI 10.22533/at.ed.17719200613

CAPÍTULO 14 116

MONITORAMENTO COMPORTAMENTAL DO PEIXE BETTA DA ESPÉCIE *Betta splendens* (REGAN, 1910) NA VARIEDADE CROWNTAIL NO MASK STEEL

Thalline Santos Diniz
Yago Bruno Silveira Nunes
Matheus Martins da Silva
Gabriel Luiz Souza Vieira
Amanda Rafaela Cunha Gomes
Carlos Riedel Porto Carreiro

DOI 10.22533/at.ed.17719200614

CAPÍTULO 15 121

OVOS ENRIQUECIDOS COM ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS ÔMEGA-3

Marcos José Migliorini
Janaina Martins de Medeiros
Fernanda Picoli
Luana de Bittencurt Acosta
Rayllana Larsen
Mariana Nunes de Souza
Suélen Serafini

DOI 10.22533/at.ed.17719200615

CAPÍTULO 16 129

PARÂMETROS BIOMÉTRICOS DE DUAS ESPÉCIES DE ABELHAS SEM FERRÃO (*Melipona Interrupta* E *Scaptotrigona aff. xanthotricha*) EM COMUNIDADES DA RESEX TAPAJÓS- ARAPIUNS

Adcleia Pereira Pires
Jonival Santos Nascimento Mendonça Neto
Andria Tavares Galvão
Hierro Hassler Freitas de Azevedo
Valbert Cruz Canto
Ana Paula da Silva Viana
Adria Fernanda Ferreira de Moraes
Delzuíte Teles Leite
Alanna do Socorro Lima da Silva
Aline Pacheco
Nivea Maria Pantoja Neves
Marina Gabriela Cardoso de Aquino

DOI 10.22533/at.ed.17719200616

CAPÍTULO 17 137

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DO BAIRRO DE DOIS IRMÃOS NA CIDADE DO RECIFE- PERNAMBUCO

Letícia Aline Lima da Silva
Vitor Magalhães de Mendonça Cunha Miranda
Myllena Emely de Paiva Carmo
Marina Ximenes de Oliveira
Anderson Cristiano Ferreira Costa
Fernando de Figueiredo Porto Neto
Dayane Albuquerque da Silva
Juliette Gonçalves da Silva
Larissa Manoely da Silva Gomes
Nataly de Almeida Arruda

José Matheus de Moura Andrade

Silvio Mayke Leite

DOI 10.22533/at.ed.17719200617

CAPÍTULO 18 150

PIRARUCU, GIGANTE DA AMAZÔNIA: DESAFIOS ENFRENTADOS POR PRODUTORES DE ALEVINOS DO SUDESTE PARAENSE

Natalia Bianca Caires Medeiros

Marcela Cristina Flexa do Amaral

Leandro de Lima Sousa

Marcos Rodrigues

Igor Guerreiro Hamoy

Marília Danyelle Nunes Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.17719200618

CAPÍTULO 19 163

PRÁTICAS DE MANEJO E ABATE EM SISTEMA *RANCHING* DE CRIAÇÃO DE JACARÉ (*Caiman yacare*) EM COOPERATIVA NO PANTANAL MATO-GROSSENSE

Natalia Bianca Caires Medeiros,

Erica Vanessa Xavier de Almeida

Marcela Cristina Flexa do Amaral

Drausio Honorio Moraes

Marília Danyelle Nunes Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.17719200619

CAPÍTULO 20 176

PREVALÊNCIA DE PARASITOSSES INTESTINAIS EM CÃES DA CIDADE DE JATAÍ-GO

Fernanda Regina Cinelli

Vera Lúcia Dias da Silva

Luana Grazielle Oliveira Silva

Josielle Nunes Silva

Rodolfo Medrada de Oliveira

DOI 10.22533/at.ed.17719200620

CAPÍTULO 21 182

RENDIMENTO CORPORAL DE *CYPHOCHARAX* VOGA

Welinton Schröder Reinke

Daiane Machado Souza

Suzane Fonseca Freitas

Paulo Leonardo Silva Oliveira

Deivid Luan Roloff Retzlaff

Luana Lemes Mendes

Josiane Duarte de Carvalho

Rafael Aldrighi Tavares

Juvêncio Luis Osório Fernandes Pouey

DOI 10.22533/at.ed.17719200621

CAPÍTULO 22 187

SISTEMA DE RECIRCULAÇÃO AQUÍCOLA PARA INCUBAR EMBRIÃO DE POLVOS
Octopus vulgaris TIPO II

Clara Luna de Bem Barreto Cano

Luciana Guzela

Penélope Bastos

Cláudio Manoel Rodrigues de Melo

Débora Machado Fracalossi

Carlos Rosas Vásquez

Katt Regina Lapa

DOI 10.22533/at.ed.17719200622

CAPÍTULO 23 197

UMA ANÁLISE DA OFERTA NO VAREJO BRASILEIRO DE PRODUTOS ORIUNDOS
DE PROCESSO DE PRODUÇÃO COM BEM-ESTAR ANIMAL

Priscila Hitomi Inoue

Marco Antonio Silva de Castro

Gilmara Bruschi Santos de Castro

DOI 10.22533/at.ed.17719200623

SOBRE OS ORGANIZADORES..... 207

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DO BAIRRO DE DOIS IRMÃOS NA CIDADE DO RECIFE- PERNAMBUCO

Letícia Aline Lima da Silva

Universidade Estadual de Maringá
Maringá- PR

**Vitor Magalhães de Mendonça Cunha
Miranda**

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Natal – Rio Grande do Norte

Myllena Emely de Paiva Carmo

Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Natal – Rio Grande do Norte

Marina Ximenes de Oliveira

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Anderson Cristiano Ferreira Costa

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Fernando de Figueiredo Porto Neto

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Dayane Albuquerque da Silva

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Juliette Gonçalves da Silva

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Larissa Manoely da Silva Gomes

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

Nataly de Almeida Arruda

Universidade Federal Rural de Pernambuco
Recife- Pernambuco

José Matheus de Moura Andrade

Universidade Estadual de Maringá
Maringá- PR

Silvio Mayke Leite

Universidade Estadual de Maringá
Maringá- PR

RESUMO : O objetivo foi analisar o perfil do consumidor e a carne mais consumida no bairro de Dois Irmãos na cidade do Recife – PE. A coleta dos dados foi realizada no período entre os dias 12 e 15 de janeiro de 2017. A amostra foi composta por 100 entrevistados escolhidos aleatoriamente. Observou-se que os consumidores de carne do bairro de Dois Irmãos apresentam de forma diversificada no que se refere ao sexo, grau de escolaridade, renda e composição familiar. Constatou-se que a carne mais consumida foi a de aves (60,6%), pois 47,5% leva em conta o preço na hora da compra, porém a preferência do consumo é a bovina (58,5%). O modo de preparo mais utilizado é frita (48,6%) pela praticidade. Observou-se que 65,3 % dos entrevistados preferem comprar as carnes em supermercados, um ponto importante na escolha do local da compra é a aparência e higiene do local (47,2%) por realizarem compras semanais (47,2%) e preferirem um alimento mais fresco. O aspecto que mais é levado em conta na hora da compra é a aparência geral

(35,6%) e a cor (42,6%). Concluiu-se com esta pesquisa conhecer e avaliar o perfil dos consumidores quanto ao consumo de carne no bairro de Dois Irmãos, assim pode-se observar que a carne bovina é a preferida pelos entrevistados em relação às outras espécies animais, ocupando lugar de destaque na dieta do consumidor. O melhor indicador da qualidade da carne é a cor, sendo o principal atributo e da compra em supermercado.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Consumo, Hábito.

ABSTRACT: The objective was to analyze the profile of the consumer and the meat most consumed in the Dois Irmãos neighborhood in the city of Recife - PE. Data collection was performed between January 12 and 15, 2017. The sample consisted of 100 randomly selected interviewees. It was observed that the consumers of meat of the district of Dois Irmãos present in a diversified form with regard to gender, educational level, income and family composition. It was found that the most consumed meat was poultry meat (60.6%), since 47.5% took into account the price at the time of purchase, but the consumption preference is cattle (58.5%). The most used preparation method is fried (48.6%) by the practicality. It was observed that 65.3% of the interviewees prefer to buy the meat in supermarkets, an important point in choosing the place of purchase is the appearance and hygiene of the place (47.2%) because they make weekly purchases (47.2%) and prefer a fresher food. The aspect that is most taken into account at the time of purchase is the general appearance (35.6%) and color (42.6%). It was concluded that with this research know and evaluate the profile of consumers regarding the consumption of meat in the neighborhood of Dois Irmãos, so it can be observed that the beef is preferred by the interviewees in relation to that of other animal species, occupying a prominent place in the diet of the consumer. The best indicator of the quality of the meat is the color, being the main attribute and the purchase in the supermarket.

KEYWORDS: Consumption, Food, Habit.

1 | INTRODUÇÃO

A carne é um alimento de origem animal, fonte de proteínas de alto valor biológico e rica em vitaminas do complexo B e em minerais de alta biodisponibilidade como ferro e zinco (Bender, 1991).

O Brasil é considerado o segundo maior produtor mundial de proteína animal e tem no mercado externo o principal destino de sua produção (USDA, 2012). A carne está entre os alimentos mais consumidos no mundo e no Brasil, segundo dados da USDA Bradesco, o consumo de carne bovina no mundo foi de 22,5 %, já o Brasil teve um consumo de 38,6%, a carne de frango teve um consumo no mundo de 34,6 % e no Brasil 46,8% e a carne suína teve o consumo mundial de 42,9%, no Brasil foi de 14,5%.

A carne apresenta-se juntamente como um de alimento de ótima composição

nutricional para o ser humano. Possui proteínas de alto valor biológico tanto no aspecto qualitativo como quantitativo. Rica em aminoácidos essenciais, de forma balanceada, supre aproximadamente 50% das necessidades diárias de proteína do ser humano (Azevedo, 2008).

As pesquisas que abordam o comportamento do consumidor fazem uso das informações referentes à produção, abastecimento e dados sobre as compras dos alimentos para identificarem as práticas alimentares. Desta maneira, pesquisadores e organizações buscam conhecer os gostos, preferências, hábitos e atitudes dos consumidores, para que se possam apontar tendências e perspectivas em relação ao comportamento de consumo (Sproesser et al., 2006).

Muitos são os fatores que podem interferir na escolha do tipo de carne e corte a ser comprado, como renda, idade, grau de escolaridade, estado civil, número de filhos, local de residência, sexo, praticidade de preparo e ocasião a ser consumida. O valor nutricional e os benefícios à saúde também estão sendo pontos determinantes na escolha da carne, pois os consumidores estão cada vez mais informados e exigentes de qualidade nos alimentos (Pires, 2015).

Devido ao tamanho da cadeia produtiva que é composta pela produção de aves, suínos, bovinos e pescados e sua grande variedade de produtos disponível surgiu a certificação para diminuir a desconfiança dos consumidores em relação à qualidade e o valor nutricional (Brandão et al., 2010).

A rastreabilidade é uma ferramenta de certificação que pode passar para os consumidores informações sobre os produtos e também dar garantias destes produtos (Brandão et al., 2010), pode passar informações sobre local e condições que o animal foi abatido e até questões de bem-estar animal (Brandão et al., 2010).

O comportamento alimentar é complexo, pois inclui vários determinantes que vão desde os recursos financeiros disponíveis para o acesso dos alimentos até as preferências e crenças da população sobre com o que se alimentar.

Melhores condições socioeconômicas, como maior grau de escolaridade e maiores níveis de renda, estimulam melhorias na infra-estrutura e na capacidade para a aquisição dos alimentos. Consegue-se perceber que aqueles indivíduos com melhor situação socioeconômica têm uma dieta mais diversificada e geralmente consomem carnes com maior frequência do que aqueles indivíduos com menores condições.

Em conjunto com os fatores socioeconômicos, os fatores demográficos agem diretamente na determinação do consumo. Vale à pena observar a diferença existente no consumo entre os gêneros e a faixa etária. Entre os homens, em qualquer estudo revisado nesse projeto, houve maior consumo de carnes, em termos de quantidade e frequência, quando comparados às mulheres.

A tomada de decisão para compra da carne é influenciada por objetivos pessoais, metas, comportamento, atitudes e necessidades da família (BRANDÃO et al., 2010). Este processo ainda sofre influência do ambiente físico e social do momento da compra, o tempo disponível para compra, o propósito e ainda as condições momentâneas como

humor, saúde e dinheiro (PENNA, 2008).

É notável que em países como o Brasil, embora o consumo esteja ainda bem abaixo comparado aos níveis de consumo da América do Norte e da maioria dos países industrializados, as dietas estejam cada vez mais ricas e diversificadas, incluindo a carne (Barbosa, 2013).

Porém, para a maioria das pessoas no mundo, particularmente nos países em desenvolvimento, a ingestão desse alimento ainda é necessária para suprir deficiências nutricionais.

Segundo Barcellos (2007), nos últimos anos houve um crescimento no número de pesquisas com consumidores de alimentos, principalmente os alimentos de origem animal. Este aumento nas pesquisas pode ser explicado por surtos de doenças animais, os pros e contras do consumo de proteína animal na nutrição e na saúde das pessoas, as mudanças no padrão de consumo e a entrada de novos membros de culturas diferentes no bloco econômico (Barcellos, 2007).

As pesquisas servem para auxiliar o desenvolvimento de novos produtos, inovações em um produto, auxílio nas decisões de preço e identificação de alternativas mais interessantes de distribuição e publicidade, o consumidor precisa ser estudado (Raimundo e Batalha, 2012).

Conforme passa o tempo, os consumidores tendem a ser mais exigentes, e com isso o mercado tem que se adequar a esta exigência produzindo com alta qualidade, maior valor agregado e maior conveniência (Heinen, 2013). A qualidade dos produtos de origem animal não depende apenas de um elo da cadeia produtiva, e sim de todos os elos desde o nascimento do animal até a mesa do consumidor (Barcellos, 2004).

Os recursos econômicos gastos com a alimentação, em termos de mercado, são consideráveis, perfazendo um montante bastante superior àqueles relativos a outros setores como o automobilístico, o eletrônico ou o de armamento (Proença, 2007).

Em função destes aspectos, o objetivo foi analisar o perfil do consumidor e a carne mais consumida na cidade do Recife – PE.

2 | METODOLOGIA

Foi realizada uma pesquisa “Survey”, a qual foi utilizada para a obtenção de informações por intermédio de uma entrevista com os participantes, na qual foram feitas inúmeras perguntas acerca do tema abordado por meio da aplicação de um questionário estruturado para obter uma padronização do processo de coleta de dados (Francisco et al., 2007).

O presente trabalho foi realizado na cidade de Recife - Pernambuco e no município de Dois Irmãos. A coleta dos dados foi realizada no período compreendido entre os dias 12 a 15 de janeiro de 2017, as entrevistas ocorreram em dias alternados. Inicialmente foi elaborado um questionário de múltipla escolha composto de 15 perguntas fechadas,

onde foram abordados vários aspectos do consumo de carne.

Tratou-se de uma pesquisa de caráter exploratório que se apoiou em base quantitativa realizada através de questionário estruturado direcionado exclusivamente os consumidores de carne desta região. A amostra foi composta por 100 entrevistados escolhidos aleatoriamente em diversos pontos da região.

Os dados foram processados utilizando-se o programa Excel 2013 da Microsoft®, versão *for Windows 10*, no qual foram feitas as análises estatísticas descritivas e inferenciais.

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os questionários foram respondidos pelos consumidores. A partir deles houve a contagem das respostas, classificando-se e entrelaçando-se os resultados de forma a responder ao objetivo do trabalho. As respostas do questionário foram tabuladas e analisadas.

Levando em conta o sexo dos entrevistados, pode-se observar no Gráfico 1 que neste trabalho houve uma predominância do sexo feminino com 60,67%, enquanto o sexo masculino teve uma porcentagem de 39,33%.

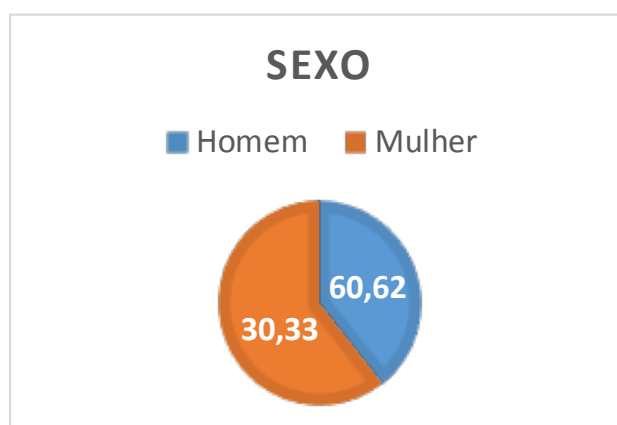


Gráfico 1: Porcentagem do sexo dos entrevistados. Fonte: Própria

Em relação à idade, 14,47% dos consumidores entrevistados tinham entre 18 a 25 anos; 36,85% de 26 a 40 anos; 48,68% acima de 40 anos, sendo a faixa etária predominante. Deste modo, pode-se dizer que houve uma distribuição heterogênea quanto à faixa etária entrevistada, sendo possível obter opiniões de um número representativo de pessoas de idades diferentes.

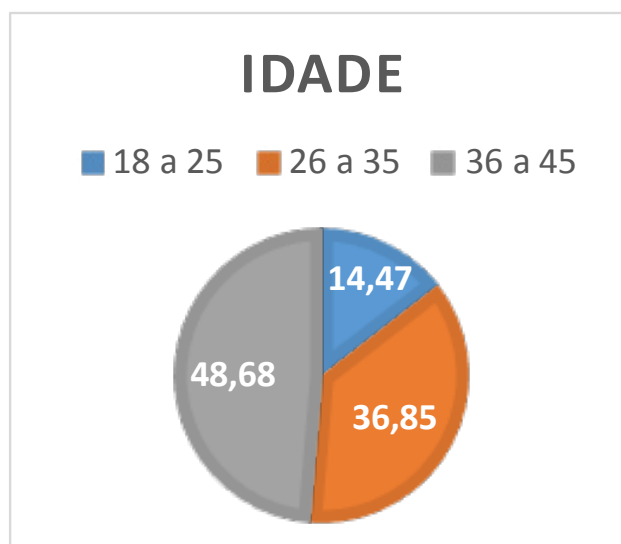


Gráfico 2: Porcentagem da idade dos entrevistados. Fonte: Própria

A escolaridade também foi investigada e os resultados apontam maior participação de pessoas com nível superior (58,52%) em detrimento do nível médio (38,95%) e fundamental (2,23%). O grau de escolaridade pode ser largamente relacionado com o nível de informação dos consumidores que vai influenciar diretamente na hora da escolha dos alimentos.

Conforme Tabela 01, observa-se que a grande maioria dos entrevistados apresenta renda familiar entre 4 a 6 salários mínimos com 56,8% e a dimensão do agregado familiar que apresentou maior porcentagem (39,5%) foi a de 2 pessoas por família.

Variáveis	Total Inquirido (%)
Dimensão do Agregado Familiar	
1	19,2
2	39,5
3	23,2
4	9,2
Acima de 4 pessoas	8,9
Renda Familiar	
1 a 3 Salário mínimo	30
4 a 6 Salário mínimo	56,8
7 a 10 Salário mínimo	13,2

Tabela 1: Perfil dos consumidores questionados em Recife. Fonte: Própria

A renda e a quantidade de pessoas na casa são um fator que pode interferir quanto ao consumo de determinados alimentos, em função do preço, do poder de compra de cada família, preferência e facilidade na hora do preparo. Barcellos (2004), afirma que as pessoas que possuem menores rendas buscam mais informações quando comparadas com as de maiores rendas.

Variáveis	Total Inquirido (%)
Carne mais consumida	
Suíno	9,6
Bovino	25,8
Aves	60,6
Pescados	4,0
Alto consumo se deve	
Preço	47,5
Qualidade	24,3
Sabor	9,7
Valor Nutricional	18,5

Tabela 2: Carne mais consumida em Recife. Fonte: Própria

Mediante os dados da tabela 2 observou-se que a maioria (60,6%) possui um maior consumo de carne de aves, seguida da carne de bovina (25,8%) e a de suíno com 9,6% e o mais baixo consumo foi de pescados (4%). Esse consumo elevado de carne de aves se deve ao preço e facilidade de se encontrar. Muitos afirmam que o preço e a qualidade da carne de aves estão interligados, já que a produção de aves vem crescendo e visando uma carne magra e de qualidade.

Mediante os dados do gráfico 3 observou-se que apenas 15,6% dos consumidores consideram a carne suína como preferida para o consumo, sendo que, a maioria (58,5%) indicou preferir a carne bovina, seguida da carne de aves (22,8%) e carne de peixe (3,1%).

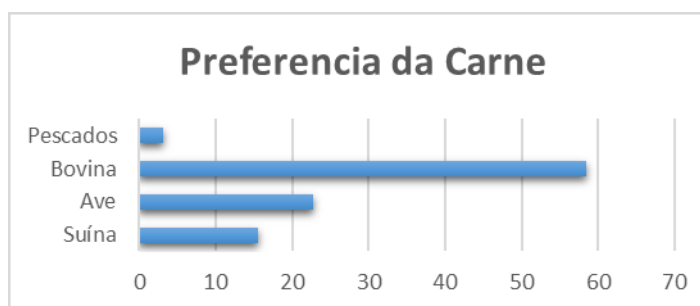


Gráfico 3: Preferência da Carne. Fonte: Própria

Resultados semelhantes foram encontrados por Cavalcante Neto (2003), Souza (2007), Falleiros et al. (2008), Silva e Silva (2009) e Santos et al. (2011) que desenvolveram pesquisa com consumidores de carnes questionando a preferência de consumo e, em todos os casos, a carne bovina foi citada pela maior parte da população amostral, seguida da carne de aves, carne suína e, por último, de peixe. Estes resultados podem estar relacionados aos mitos e preconceitos relacionados à carne suína, presentes inconscientemente nas preferências e hábitos dos consumidores.

Variáveis	Total Inquirido (%)
Modo de preparo	

Frito	48,6
Assado	27,8
Cozido	20
Outro	3,6

Tabela 3: Modo de preparo da Carne. Fonte: Própria

Na tabela 3 estão disponíveis as formas de preparo mais utilizadas pelos consumidores. Observou-se que 48,6% dos entrevistados mencionaram consumir a carne frita. Esta forma de preparo está relacionada à praticidade no momento de consumo, onde, em função da rotina dos consumidores, há uma crescente busca por alternativas de pratos rápidos para o consumo e, a fritura, é uma alternativa (Heinen, 2013). Contudo, 27,8% dos entrevistados mencionaram preferir o consumo da carne assada, o que demonstra que, apesar da busca por praticidade, muitos consumidores preocupam-se com a saúde e apenas 20% preferem cozinhar a carne, para ficar mais saborosas segundo os entrevistados.

Variáveis	Total Inquirido (%)
Estabelecimento que adquire a carne	
Açougue/ Butique	29,5
Feiras Livre	05,2
Supermercado	65,3
Escolha do Estabelecimento	
Preço	35,1
Aparência e higiene	47,2
Deslocamento	17,7
Frequência da Compra	
Semanal	47,2
Quinzenal	35,1,
Mensalmente	17,7

Tabela 4: Local de compra e escolha do estabelecimento. Fonte: Própria

Na Tabela 4, observa-se que grande parte dos entrevistados neste trabalho afirma comprar carnes em supermercados (65,3%), este fato pode ocorrer devido à facilidade de compra e a disposição de outros produtos além das carnes como pode ser verificado nas pesquisas realizadas por Barcellos (2002), Brisola e Castro (2005), Raimundo (2013) e Wagner (2014),

Brandão et al. (2010), afirmam que as boutiques e açougues são mais procurados quando a carne se destina a alguma ocasião especial como um churrasco, já que estes estabelecimentos possuem um atendimento personalizado. Apesar da procura por esse estabelecimento vem crescendo, já que a procura com qualidade vem aumentando, com isso 29,5 % dos entrevistados preferem comprar carne nesses estabelecimentos.

Quando tratamos do estabelecimento que o consumidor efetua a compra, neste é

fundamental para ele a aparência do local, o atendimento e os funcionários são levados a sério na hora de escolher onde vai comprar (Barcellos, 2004). Como podemos ver na tabela 4 onde 47,2 escolhe o estabelecimento pela higiene do local e em segundo lugar que é observado é o preço (35,1%).

Observou-se na avaliação dos hábitos do consumidor que a frequência de compra de carne semanal corresponde a 47,2% (Tabela 5), mostrando que os entrevistados têm uma preferência por um alimento mais fresco.

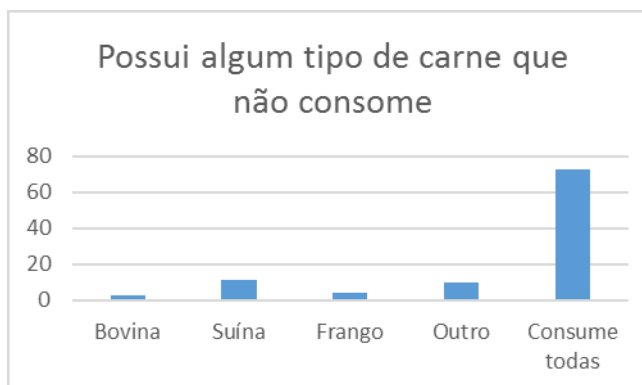


Gráfico 4: Possui algum tipo de carne que não consome. Fonte: Própria

No gráfico 4 podemos ver que a carne que ainda apresenta um alto percentual que ainda não é consumida é a de suíno com 11,3 %, apesar do consumo de carne ter crescido ainda existe esse preconceito.

É importante ressaltar que a Associação Brasileira de Criadores de Suínos (ABCS) vem fazendo um forte trabalho de marketing e informação para favorecer o consumo de carne suína em nosso país, porém, este fato ainda não é muito relevante já que o consumo de carne suína no Brasil é menor que o de carne bovina e de frango, por exemplo. (Raimundo e Zen, 2009).

A carne suína ainda é vista por muitos como uma carne que apresenta grande quantidade de gordura e prejudicial à saúde (Sarcinelli et al., 2007). E ainda muitos veem os suínos como sendo animais sujos que trazem problemas sanitários para a população (Roppa, 2002).

Variáveis	Total Inquirido (%)
Aspecto levado em conta no momento da compra	
Embalagem	22,1
Validade	15,6
Aspecto visual geral	35,6
Selo de inspeção	26,7
Outro	---
Atributos considerados importantes na hora da compra	

Cor	42,6
Maciez	37,6
Quantidade de Gordura	15,5
Outro	4,05

Tabela 5: Aspectos e atributos levando em conta na hora da compra Fonte: Própria

A aparência da carne, especialmente a sua cor (42,6), é utilizada pelos consumidores como um importante indicador de qualidade seguida da maciez (37,6%). Silva et al. (2007) enfatiza que Saab (1999), em trabalho realizado em Ribeirão Preto, verificou que os atributos mais importantes para os consumidores do município são, nesta ordem: cor; selo de garantia de maciez; preço; embalagem. Segundo esse autor, a cor é o atributo mais facilmente perceptível.

A manutenção da cor aceitável é uma preocupação tanto dos produtores como do varejo. Inúmeros fatores afetam a cor da carne. Entre os fatores intrínsecos incluem-se a raça, a localização do músculo na carcaça e a idade do animal (Rodrigues, 2009).

4 | CONCLUSÕES

O desenvolvimento desta pesquisa permitiu conhecer e avaliar o perfil dos consumidores quanto ao consumo de carne no bairro de Dois Irmãos da cidade do Recife- PE, assim pode se observar que o preço junto com a qualidade é um fator limitante para o consumo de carne, sendo a carne bovina a preferida pelos entrevistados em relação à de outras espécies animais, ocupando lugar de destaque na dieta do consumidor.

O consumidor considera a cor o melhor indicador da qualidade da carne, sendo o principal atributo e a preferência pela compra em supermercado.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, I. R. R; GOIS, G. C; CAMPOS, F. S; SILVA, T. S; MATIAS, A. G. S. **Pesquisa de mercado: Hábitos de compra e consumo de carne em Senhor do Bonfim – Bahia.** Nutritime. Vol. 14, Nº 02, mar. / abr. de 2017.

AZEVEDO, P. R. A. O valor nutricional da carne. **Revista Nacional da Carne**, São Paulo, n.372, p.18-29, 2008.

BARBOSA, A. C. O. **Aspectos Positivos Relacionados Ao Consumo De Carne Bovina.** Monografia. Universidade De Brasília. 2013.

BARCELLOS, M. D. de. **Informação e qualidade na compra de carne bovina.** v.3, n.2. p.43-59, Belo Horizonte, 2004.

BARROS, A J. D; MENEZES, A. M. B; SANTOS. I. S; ASSUNÇÃO, M. C. F; GIGANTE, D; FASSA, A. G. **O Mestrado do Programa de Pós graduação em Epidemiologia da UFPel baseado em consórcio de pesquisa: uma experiência inovadora.** Revista Brasileira de Epidemiologia;

(suplemento 11): 33-44 2008.

BENDER, A. **Meat and meat products in human nutrition in developing countries.** FAO FoodNutrPap; 53:1-91, 1992.

BLEIL, S. I. **O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil.** Cadernos de Debate, Campinas, V. 6, p. 1-25, 2008.

BRANDÃO, F. S; WINCKLER, N. C; MACHADO, J. A. D. **Processo decisório da rastreabilidade da carne bovina brasileira.** Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Campo Grande, 2010.

BRIDI, A.M. **Consumo De Carne Bovina E Saúde Humana: Convergências E Divergências.** Disponível em: <<http://www.uel.br/grupopesquisa/gpac/page/s/arquivos/consumo%20de%20carne%20revisado%20II%20livro%20ronaldo.pdf>>. Acessado em: 10 de out 2017.

CAMPOS, E. A; SOARES, D. P; CORDEIRO, L. F. R; COLLE, A. C; MARTINEZ, J. C. **Consumo De Carne De Frango No Município De Pontes E Lacerda/MT.** XXV CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA. ZOOTEC. Dimensões Tecnológicas e Sociais da Zootecnia. Fortaleza – CE, 2015.

CAVALCANTE NETO, A. A **Caracterização, avaliação e estratégias de desmistificação dos consumidores e do mercado da carne suína no Estado da Paraíba.** 2003. 102 f. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Zootecnia) – Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia, Paraíba, 2003.

DELGADO, C. L. **Rising Consumption of Meat and Milk in Developing Countries Has Created a New Food Revolution.** American Society for Nutritional Sciences;133(11)(suppl):3907S-10S, 2003.

ELAAW, W. **Influences on meat consumption in Australia.** Appetite;36:127-36, 2001.

FALLEIROS, F. T; MIGUEL, W. C; GAMEIRO, A. H. **A desinformação como obstáculo ao consumo da carne suína in natura.** In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 46, 2008, Acre. Anais do XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Acre: SOBER, 2008.

FERNANDES, P.T; TEIXEIRA, K. V; MELO, E. S; SILVA, D. M; AZEVEDO, C. A. N; CARVALHO, L. A; VIANA, P. T; FONSECA, R. A. F. **Análise Do Perfil E Preferência Do Consumidor De Carne Bovina Em Guanambi – BA e Microrregião.** Disponível em: < <http://faculadeguanambi.edu.br/wp-content/uploads/2015/11/an%c3%81lise-do-perfil-e-refer%c3%8ancia-do-consumidor-de-carne-bovina-em-guanambi-%e2%80%93-ba-microrregi%c3%83o.pdf> > Acessado em: 10 de out 2017.

FRANCISCO, D. C; NASCIMENTO, V. P; LOGUERCIO, A. P; CAMARGO, L. **Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre.** Ciência Rural, v.37, n.1, p. 253 - 258, 2007.

HEINEN, S. M. **Principais Aspectos Considerados Por Consumidores Na Aquisição De Carne Suína.** Monografia. CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS. UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ. 2013

PENNA, L. B. **Estudo do comportamento de compra dos consumidores: uma análise da utilização desta ferramenta na elevação do consumo da carne suína no Brasil.** Revista FACEVV, n. 1, 2º semestre, p. 41-51, 2008.

PIRES, H. V. **Preferências Dos Consumidores De Carne: Um Enfoque Na Cidade De Florianópolis - SC.** Monografia. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

POPKIN, B. M. **Reducing meat consumption has multiple benefits for the world's health.** Arch

Intern Med;169(6):543-5, 2009.

PROENÇA, R. P. C. **Desafios atuais na alimentação humana.** UFSC. 2007.

RAIMUNDO, L. M. B; ZEN, S. **Aferição do perfil do consumidor de carne suína – Estudo de caso Carrefour/ Jundiá (SP).** Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Campo Grande, 2009.

RAIMUNDO, L. M. B; BATALHA, M. O. **Determinantes do comportamento do consumidor de carnes: proposta de modelo teórico.** Bento Gonçalves, 2012.

RODRIGUES, S.D. **Pesquisa de mercado: Hábitos de consumo e perfil do consumidor de carne bovina in natura na grande Vitória.** 2009. 55f. Monografia (Pós-Graduação “*Latu Sensu*” em Higiene e inspeção de produtos de origem animal) - Universidade Castelo Branco, Vitória, 2009.

ROPPA, L. **Suinocultura mundial: situação atual e perspectivas.** Pork World, v. 4, n. 25, 2012.

SAAB, M. S. M. **Changes in contractual relations - an example in the beef agribusiness system in Brazil.** In: WORLD FOOD AND AGRIBUSINESS FORUM AND CONGRESS, 1999, Florence, Italy. Electronic proceedings... Florence: IAMA, 1999.

SANTOS, T. M. B; CAPPI, N; SIMÕES, A. R. P; SANTOS, V. A. C; PAIANO, D; GARCIA, E. R. M. **Diagnóstico do perfil do consumidor de carne suína no município de Aquidauana-MS.** Revista Brasileira Saúde Produção Animal, Salvador, v. 12, n. 1, p. 1-13. 2011.

SARCINELLI, M. F.; VENTURINI, K. S.; SILVA, L. C. **Características da Carne Suína.** Universidade Federal do Espírito Santo/UFES Pró-Reitoria de Extensão, Programa Institucional de Extensão Boletim Técnico, 2007.

SARCINELLI, M. F; SILVA, L. C; VENTURINI, K. S. **Processamento da Carne Suína. Universidade Federal do Espírito Santo – UFES,** 2007. Disponível em: <http://www.agais.com/telomc/b01907_processamento_suininos.pdf>. Acesso em 23 de julho de 2013.

SCHNEIDER, B. C, DURO, S. M. S, ASSUNÇÃO, M. C. F. **Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional.** Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-812320140008035_83&script=sci_abstract&lng=p>. Acessado em: 9 de outubro 2017.

SCHNEIDER, B. C. **Consumo De Carnes Pela População Adulta De Pelotas/Rs: Quem E Como Consome.** Dissertação. Programa De Pós-Graduação Em Epidemiologia. Universidade Federal De Pelotas. Rio Grande Do Sul, 2010.

SILVA, D. S; SILVA, J. A; MACIEL, M. L; HOLANDA, M. A. C; HOLANDA, M. C. R; VIGODERIS, R. B; ANDRADE, A. R. S; JUNIOR, J. P. S. **Comercialização e Consumo Da Carne Suína Nos Municípios De Bom Conselho e Terezinha, Pernambuco.** Universidade Federal Rural de Pernambuco. Disponível em: < <http://www.eventosufrpe.com.br/jepex2009/cd/resumos/R1004-1.pdf>>. Acessado em: 9 de outubro 2017

SILVA, J. P; SILVA, L. P. G. **Estudo e avaliação do consumidor de carne suína “in natura” e industrializada na microrregião de Guarabira-PR.** ACSA -Agropecuária Científica no Semi-Árido, v.05, 57-61, UFCG – Patos – PB. 2009.

SOUZA, F. B. R; FRANÇA, A. Z; SILVEIRA, C. R; ZOTTI, C. M; XAVIER, E. G. **Perfil Do Consumidor De Carne Suína No Município De Pelotas-RS.** XVII CIC, XI ENPOS I Mostra Científica. FAEM – Universidade Federal de Pelotas - Campus Universitário, 2007.

SPROESSER, R. L; NOVAES, A. L; BATALHA, M. O; LAMBERT, J. L; LIMA FILHO, D. O. **Perfil do**

consumidor brasileiro de carne bovina e de hortaliças. In.: CONGRESSO DA SOBER, “Questões agrárias, educação no campo e desenvolvimento”, XLIV, 2006, Campo Grande – MS. Anais... Campo Grande, 2006.

THOMS, E. **Perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína por estudantes de nível médio da cidade de Irati, PR.** Revista Acadêmica: Ciências Agrárias e Ambientais, v. 8, n. 4, p. 449-459, 2010.

USDA - United States Department of Agriculture. **Livestock and poultry: World markets and trade.** Foreign Agricultural Service. April 2012. Disponível em: http://www.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf. Acesso em: 12 dez 2012, às 18:30.

WAGNER, B. **Preferências dos consumidores de carne bovina: uma abordagem referente às cidades de Florianópolis – SC e Botucatu – SP.** Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014.

ZAMBERLAN, L; SPAREMBERGER, A; BÜTTENBENDER, P. L; WAGNER, A, ZAMIN, M. **As Atitudes do Consumidor de Carne: um Estudo Exploratório das Percepções e o Papel da Cultura no Consumo.** XXIII Encontro da ANPAD. Rio de Janeiro/RJ –2008.

SOBRE OS ORGANIZADORES

Jorge González Aguilera - Engenheiro Agrônomo (Instituto Superior de Ciências Agrícolas de Bayamo (ISCA-B) hoje Universidad de Granma (UG)), Especialista em Biotecnologia pela Universidad de Oriente (UO), CUBA (2002), Mestre em Fitotecnia (UFV/2007) e Doutorado em Genética e Melhoramento (UFV/2011). Atualmente, é professor visitante na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) no Campus Chapadão do Sul. Têm experiência na área de melhoramento de plantas e aplicação de campos magnéticos na agricultura, com especialização em Biotecnologia Vegetal, atuando principalmente nos seguintes temas: pre-melhoramento, fitotecnia e cultivo de hortaliças, estudo de fontes de resistência para estresse abiótico e biótico, marcadores moleculares, associação de características e adaptação e obtenção de vitroplantas. Tem experiência na multiplicação “on farm” de insumos biológicos (fungos em suporte sólido; Trichoderma, Beauveria e Metharrizium, assim como bactérias em suporte líquido) para o controle de doenças e insetos nas lavouras, principalmente de soja, milho e feijão. E-mail para contato: jorge.aguilera@ufms.br

Alan Mario Zuffo - Engenheiro Agrônomo (Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT/2010), Mestre em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal do Piauí – UFPI/2013), Doutor em Agronomia – Produção Vegetal (Universidade Federal de Lavras – UFLA/2016). Atualmente, é professor visitante na Universidade Federal do Mato Grosso do Sul – UFMS no Campus Chapadão do Sul. Tem experiência na área de Agronomia – Agricultura, com ênfase em fisiologia das plantas cultivadas e manejo da fertilidade do solo, atuando principalmente nas culturas de soja, milho, feijão, arroz, milheto, sorgo, plantas de cobertura e integração lavoura pecuária. E-mail para contato: alan_zuffo@hotmail.com

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-417-7

