



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS.
CAMPUS PALMAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGRONEGÓCIO**

MARIA LEAL DOS SANTOS

**PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO DISTRITO DE
TAQUARUÇU – TO E ANÁLISE DOS PONTOS DE VENDA.**

**PALMAS-TO
2017**



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TOCANTINS.
CAMPUS PALMAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGRONEGÓCIO**

MARIA LEAL DOS SANTOS

**PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO DISTRITO DE
TAQUARUÇU – TO E ANÁLISE DOS PONTOS DE VENDA.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como
requisito parcial para conclusão do Curso Superior
de Tecnologia em Agronegócio do Instituto Federal
do Tocantins, Campus Palmas.

Orientador: Prof.º Me. Clauber Rosanova

**PALMAS - TO
2017**

Santos, Maria Leal.

Perfil do consumidor de carne bovina de Taquaruçu – TO e Análise dos pontos de venda/ Maria Leal dos Santos. – Palmas, 2017. 54 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação Tecnológica em Agronegócio). – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Campus Palmas, 2017.
Orientador: Prof.º Me. Clauber Rosanova.

1. Carne; 2 Hábitos; 3.Preferencias; 4.Tocantins.

MARIA LEAL DOS SANTOS

**PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO DISTRITO
DE TAQUARUÇU - TO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial para
obtenção do Título de Tecnólogo em
Agronegócio do Curso Superior de
Tecnologia em Agronegócio do Instituto
Federal do Tocantins, *Campus* Palmas.

Aprovado em: ____/____/____.

Prof.^a Dr.^a Cheila Cristina Naves Barbiero
Supervisora do Trabalho de Conclusão de Curso

BANCA AVALIADORA

Prof.^o Me. Clauber Rosanova
Presidente e Orientador

Prof.^o Dr. José Eustáquio Canguçu Leal
Membro de Banca Avaliadora

Prof.^o Me. Alysso Soares da Rocha
Membro de Banca Avaliadora

AGRADECIMENTOS

Ao universo e à mente de Deus inteira e a cada ser nela contido, a todos os lugares onde eu tenha estado experiências das quais tenha participado e a todos os seres, sejam conhecidos ou desconhecidos de mim.

Aos meus filhos, João Pedro Leal Barros e João André Leal Barros, pela ternura carinho e afeto, combustível necessário para seguir a caminhada.

A minha prima Giliana Mendes e ao meu amigo Hemerson Leandro Carvalho de Holanda que me auxiliaram e me motivaram a vencer essa etapa.

Aos profissionais do Instituto Federal do Tocantins, Campus de Palmas, por me oportunizarem momentos únicos de aprendizado, em especial ao meu orientador, Profº Me. Claubert Rosanova pela paciência e caridade na elaboração desde Trabalho.

Dedico este trabalho a meu amado esposo Joran Oliveira Barros Júnior, pela paciência, incentivo, carinho e atenção dedicada, atributos indispensáveis determinantes para minha formação acadêmica.

Aprende a buscar esse conhecimento prostrando-se aos pés dos sábios, interrogando-os e servindo-os; e os sábios, os que vêem a verdade irão iniciar-te na sabedoria.

Bhagavad Gita

RESUMO

Alimentação é uma necessidade humana, e o consumo de carne faz parte da alimentação, sendo um dos principais alimentos consumidos diariamente. A pesquisa teve como objetivo caracterizar o perfil do consumidor de carne bovina no distrito de Taquaruçu – TO, buscando analisar as preferências no consumo e tipificar os estabelecimentos de vendas desses produtos no Distrito. A pesquisa possibilitou fazer alguns questionamentos, tais como: como se comportam? Como escolhem as carnes e os estabelecimentos de venda? Qual a frequência do consumo desse tipo de carne e assim valores médios gastos por compra, entre outros. Levantou-se assim como hipóteses que a maioria dos consumidores de carne em Taquaruçu, a grande maioria tem conhecimento quanto à procedência das carnes, no entanto levam em conta na hora da compra o preço e deixam em segundo plano a qualidade da mesma. O estudo se justifica em virtude de não ter até o momento nenhuma pesquisa que disponibilizou a caracterização dos consumidores e tipificação dos locais de vendas em Taquaruçu. Utilizou-se como metodologia, as técnicas disponibilizadas pela pesquisa bibliográfica e de campo, utilizando-se dos questionários como meio de coletas de dados, os quais foram aplicados em 8 estabelecimentos e a 54 pessoas no Distrito de Taquaruçu, sendo uma pesquisa de cunho qualitativo e quantitativo, sendo sistematizada em conformidade com as normas da ABNT. Os dados mostram que é consolidado o consumo de carne em Taquaruçu e os consumidores são atraídos por preços mais baixos, sendo esse o principal diferencial na hora da compra do produto.

Palavras-chave: Carne. Hábitos. Preferências. Tocantins.

ABSTRACT

Food is a necessity human, and the consumption of meat is part of the diet, being one of the main foods consumed daily. The objective of the research was to characterize the beef consumer profile in the district of Taquaruçu - TO, seeking to analyze preferences in consumption and to typify the sales establishments of these products in the District. The research made it possible to ask some questions, such as: how do they behave? How do you choose meats and shops? What is the frequency of consumption of this type of meat and thus average amounts spent on purchase, among others. It was thus hypothesized that most consumers of meat in Taquaruçu, consumers in the vast majority are aware of the origin of the meat, however takes into account at the time of purchase the price and leaves in the background the quality of it. The study is justified because there is no research that has made the characterization of consumers and typification of sales sites in Taquaruçu available to date. As a methodology, the techniques provided by the bibliography and field research were used, using the questionnaires as a means of collecting data, which were applied in 8 establishments and 54 people in the District of Taquaruçu, being a qualitative research And quantitative, being systematized in accordance with ABNT standards. It is concluded that the data show that meat consumption in Taquaruçu is consolidated and consumers are attracted by lower prices, which is the main differential when buying the product.

Keywords: Meat. Habits. Preferences. Tocantins.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa Taquaruçu – TO.	19
-------------------------------------	----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Alimentos mais consumidos pelos moradores de Taquaruçu.	22
Gráfico 2: Gênero.	26
Gráfico 3: Faixa Etária.	26
Gráfico 4: Nível de Instrução.	27
Gráfico 5: Estado Civil.	28
Gráfico 6: Renda Familiar.	29
Gráfico 7: Profissão.	29
Gráfico 8: Preferências.	30
Gráfico 9: Frequência do Consumo	31
Gráfico 10: Preparo das Carnes.	32
Gráfico 11: Tipo de Carne.	33
Gráfico 12: Consumo em kg.	33
Gráfico 13: Corte mais Apreciado.	34
Gráfico 14: Traz Benefícios ou Malefícios.	35
Gráfico 15: Aspectos gerais.	36
Gráfico 16: Aspectos Sensoriais.	37
Gráfico 17: Escolha do Estabelecimento.	38
Gráfico 18: Origem da carne pelos compradores.	39
Gráfico 19: Avaliação geral, higiene do estabelecimento.	40
Gráfico 20: Preço Carne de 1 ^a	44
Gráfico 21: Preço carne de 2 ^a	44
Gráfico 22: Preço carne com osso	45
Gráfico 23: Preço miúdos	45
Gráfico 24: Relação entre frequência de consumo e renda mensal.	48
Gráfico 25: Relação entre tipo corte e consumo em kg.	49
Gráfico 26: Relação entre nível de instrução e gênero.	49
Gráfico 27: Relação entre nível de instrução e profissão.	50

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 : Distribuição da Bovinocultura no Tocantins (2005).	18
Tabela 2: Importância do consumo.	35
Tabela 3: Conhece os benefícios.	35
Tabela 4: Avaliação geral, higiene dos equipamentos.	41
Tabela 5: Avaliação geral, higiene do operador.	42
Tabela 6: Tempo de atividade.	43
Tabela 7: Relação preço dos corte por açougues.	43
Tabela 8: Procedência da carne.	46
Tabela 9: Presença de alvará municipal e sanitário.	47

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
1.1. Problema.....	12
1.2. Hipótese.....	13
1.3. Justificativa.....	13
1.4. Objetivos.....	14
1.4.1. Objetivo Geral.....	15
1.4.2. Objetivos Específicos.....	15
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
2.1. O Rebanho Brasileiro e a Produção de Carne Bovina.....	15
2.2. Carne Bovina no Tocantins.....	18
2.2.1. Exportação de Carne Bovina no Tocantins.....	19
2.3. Distrito de Taquaruçu.....	19
2.3.1. Taquaruçu Comércio e Instituições Públicas.....	20
2.3.2. Taquaruçu Renda Familiar e Alimentação.....	21
3. METODOLOGIA.....	22
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	24
4.1. Perfil dos compradores de Carne Bovina em Taquaruçu – TO.....	25
4.2. Preferências para o consumo.....	30
4.3. Aspectos gerais considerados no momento da compra.....	36
4.3.1 Percepção dos Consumidores em Relação à Origem da Carne.....	38
4.4. Diagnóstico dos pontos de venda.....	40
4.5. Variantes correlacionadas.....	47
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	51
REFERÊNCIAS.....	52

1. INTRODUÇÃO.

As sociedades modernas são caracterizadas por transformações contínuas que podem ser estabelecidas como mudanças socioculturais, tecnológicas, demográficas ou competitivas. Estes fatos tem interferência no comportamento do consumidor, grande parte das pesquisas procuram apontar as futuras tendências, baseadas nas atitudes e intenções por parte dos consumidores. Contudo, o ritmo da evolução dos demais costumes em vigor evolui de modo menos acelerado que os hábitos alimentares (LAMBERT *et al.*, 2005).

Neste sentido, o consumo de carne bovina como item alimentício humano vem datado desde os primórdios evolutivos da raça humana a partir da domesticação dos rebanhos bovinos (BERTOLAMI, 2005). Assim, compreender o comportamento do consumidor de alimentos, em especial o consumidor de carne bovina, tem gerado novos modos de avaliação e interpretação dos resultados das mais diversas áreas de pesquisas, sobretudo no tocante à carne bovina e sua qualidade nutricional (BRISOLA; CASTRO, 2005).

A partir da identificação da contribuição que as gorduras saturadas e o colesterol proporcionam ao processo evolutivo das doenças cardiovasculares, o consumo da carne bovina passou a ser questionado e observado pelo consumidor e por diversas instituições pesquisadoras. Posto isto, a partir do entendimento das características que definem a opção dos consumidores por este tipo de proteína, as empresas tem buscado estratégias que assegurem a sustentabilidade e a competitividade das cadeias produtivas às quais fazem parte (BRISOLA; CASTRO, 2005).

Partindo das conclusões das pesquisas e informações atreladas à mídia, recomendações sobre a limitação do consumo de carne de origem bovina e seus derivados surgiram, advertindo que o consumo elevado destes produtos podem causar o aumento do colesterol e das lipoproteínas de baixa densidade relacionados a ela, causando males cardíacos (BERTOLAMI, 2005).

Todavia, o consumo de carne bovina pode ser visto a partir de duas direções: uma que a enaltece como alimento rico em nutrientes essenciais e pelo seu sabor e características de grande aceitabilidade pelos consumidores; e outra que indica as suas consequências prejudiciais à saúde humana (FREITAS;

LOBATO, 2006). Os dois pontos de vista embasados por pesquisas científicas mostram que o consumo de carne bovina é saudável e recomendado até certo ponto, no qual o colesterol, gorduras saturadas e demais fatores prejudiciais à saúde são indesejados (VITOLLO, 2008).

A recomendação é consumir a carne bovina moderadamente em decorrência do seu valor de gorduras elevado neste alimento, que podem ocasionar o desenvolvimento de obesidade, de doenças cardiovasculares e demais doenças, inclusive em alguns tipos de câncer.

A Organização Mundial e Saúde, bem como o Ministério da Saúde, recomendam o consumo de uma porção de carne vermelha diariamente, podendo ser substituída por aves, ovos e peixes. Isso porque sabe-se que diversos fatores subsidiam o consumo de carne bovina no Brasil, como a disposição de proteína de elevado valor biológico, de ferro, de zinco, pela influência da tradição regional do país, de carboidratos, de lipídios, e diversas outras substâncias essenciais ao organismo humano (CARDOSO, 2010).

Assim, a compreensão do perfil do consumidor de carne bovina pode ser considerado como um indicativo do conhecimento da sua qualidade nutricional, como também auxilia a população a entender os benefícios e malefícios que este tipo de alimento pode causar à saúde, bem como indicar as condições econômicas da população, onde seu custo e o valor agregado são elevados, interferindo diretamente no orçamento das famílias que a consomem.

Partindo do pressuposto, este projeto de pesquisa objetivou caracterizar o perfil do consumidor de carne bovina no distrito de Taquaruçu – TO. A escolha do distrito deu-se devido à ausência de informações dos consumidores nessa localidade e em virtude da pesquisadora ser moradora do local.

Como base para a discussão aqui proposta foram realizadas entrevistas com consumidores, de carne de origem bovina, nos pontos de venda do distrito de Taquaruçu – TO e proprietários ou atendentes de açougues da localidade, tendo ainda como fundamento a pesquisa bibliográfica para proporcionar aos leitores uma ampliação dos conhecimentos sobre o tema em estudo.

1.1. Problema.

Diante do aumento do consumo de carne bovina pela população do Brasil nos últimos anos, torna-se importante conhecer o perfil, os hábitos, preferências e demais comportamentos do consumidor deste produto, considerando as diferenças de cada região que existe no país em razão da sua extensão e diversidade cultural. Bem como os tipos de estabelecimentos que ofertam esses produtos aos consumidores, quais suas localizações; respeitam a legislação; ou simplesmente vendem os produtos sem nenhum tipo de controle, entre outras interrogações.

As pesquisas realizadas com os consumidores de carne bovina são importantes meios de coleta de informações, pois seus resultados podem orientar os produtores e distribuidores de como proceder com o manejo de seu produto, tornando o seu processo de decisão produtivo, mais fácil e mais assertivo com o que os consumidores buscam ao adquirir a carne.

Nesse contexto, a pesquisa traz os seguintes questionamentos: qual é o perfil do consumidor de carne de origem bovina no distrito de Taquaruçu - TO?

1.2. Hipótese.

Entre os consumidores de carne bovina a maior frequência será o corte de 1ª, entre consumidores de nível de instrução e econômico mais elevado que escolhem o estabelecimento levando em consideração a procedência e o preço. E a menor frequência será de miúdos, pelos consumidores de menor poder aquisitivo que escolhem o estabelecimento levando em consideração, preço e localização. Quanto à carne de segunda, é a carne mediana entre os consumidores, tanto os consumidores de maior como menor poder aquisitivo fazem aquisição desse tipo de carne. Os consumidores na grande maioria tem conhecimento quanto à procedência das carnes, sobre os aspectos de higiene e regularização do estabelecimento, no entanto adquirem os cortes, em virtude dos preços, os quais se comparados com outros lugares da região, são mais acessíveis, atraindo os compradores que comprem pelo valor, deixam em segundo plano os demais quesitos que envolvem a qualidade da carne adquirida.

1.3. Justificativa.

A alimentação saudável e adequada em parceria com outras questões inerentes ao comportamento humano é essencial para a manutenção da vida, exercendo uma função preventiva de enfermidades e complicações oriundas dela. É de conhecimento geral que o consumo alimentar excessivo como insuficiente é responsável por danos à saúde (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2002).

As dietas alimentares dos seres humanos são baseadas não somente pelas suas preferências ou por questões que envolvam a economia, mas também, pelas questões de cunho cultural, que acabam por definir em larga escala a sua saúde, bem como seu desenvolvimento e crescimento.

Assim compreender as características da dieta da população é de grande importância para entender os diversos fatores, considerando seus atributos positivamente ou negativamente para que sejam desencorajados ou acentuados a manter certos hábitos em uso (BENDER, 1992).

A carne, como alimento oriundo dos animais, é importante para atividades orgânicas, isto porque são fontes de proteínas altamente ricas em minerais e substâncias que são fundamentais para as funções orgânicas. Entretanto, sabe-se que o consumo excessivo de produtos oriundos dos animais, em especial as carnes vermelhas com alto teor de gordura, causam males à saúde, principalmente pelo elevado teor de gordura saturada e colesterol, causando doenças cardíacas, entre outras (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2005).

A escassez de material para fonte de referência bibliográfica a respeito de qualquer atividade bem como a da temática, torna essa pesquisa válida, nesse sentido realizar um levantamento dos pontos de vendas de carne bovina bem como a procedência da mesma é de fundamental importância, uma vez que se percebe uma oferta maior que a demanda, assim podendo influenciar no comportamento dos consumidores.

Neste sentido, este projeto justifica-se pela ausência de estudos que analisem a aquisição e o consumo de carne bovina, bem como a caracterização dos consumidores e tipificação dos locais de vendas no distrito de Taquaruçu – TO.

1.4. Objetivos.

1.4.1. Objetivo Geral.

Caracterizar o perfil do consumidor de carne bovina no distrito de Taquaruçu – TO, analisar suas preferências e tipificar os estabelecimentos de vendas desse produto no Distrito.

1.4.2. Objetivos Específicos.

Identificar o perfil socioeconômico dos consumidores que adquirem carne bovina no distrito de Taquaruçu – TO;

Analisar as preferências e o real consumo dos compradores de carne bovina em Taquaruçu – TO;

Apontar fatores determinantes no momento da compra e a frequência na aquisição da carne;

Caracterizar e tipificar os locais de venda de carnes em Taquaruçu e descrever aspectos visuais dos mesmos;

Diagnosticar a importância dada pelos consumidores a respeito da legislação vigente para comercialização de carne bovina no que diz respeito à qualidade, higiene do estabelecimento e procedência da carne.

2. REFERENCIAL TEÓRICO.

2.1. O Rebanho Brasileiro e a Produção de Carne Bovina.

O território brasileiro é considerado o quinto maior do mundo, possuindo uma extensão de 8,5 milhões de km², dos quais 174 milhões de hectares são ocupados por pastos. Ainda que o clima do país seja predominantemente tropical, há a predominância de uma variedade climática extensa, que incide na pluviometria e, em consequência, na produção da pecuária (ABIEC, 2012). Nesse contexto o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística explicam que:

O rebanho bovino do Brasil é composto por cerca de 80% de animais da espécie *Bos indicus* (zebuínas), que tem como características principais sua alta adaptabilidade ao ambiente que predomina no país e sua rusticidade.

Destes animais, destaca-se como maior quantidade de bovinos a raça Nelore (IBGE, 2012).

O fato de o Nelore corresponder à maior parte dos animais presentes nos pastos brasileiros é devido à sua alta adaptabilidade às condições do clima do país, no que se refere ao sistema produtivo e no ambiente. Em sua criação predomina a alimentação pelo pasto suplementada com minerais. Esta suplementação de energia e proteínas tem suprido as carências nutricionais que ocorrem nos períodos de seca ao longo do ano. Assim, a variedade dos sistemas de produção bovina acaba por refletir a diversificação de seus produtos, visto que o país apresenta uma extensão territorial bastante vasta (ABIEC, 2012).

O mercado de carne bovina brasileiro é capaz de atender seja qual for o mercado de qualquer parte do mundo, atendendo suas particularidades e exigências, sejam elas cortes específicos, com maior ou menor teor de gorduras, sob qualquer quantidade, dentre outras.

De acordo com o presidente da Comissão Nacional de Bovinocultura de Corte, Antonio Pitangui de Salvo:

“O Brasil cada vez mais se estabelece como fornecedor de alimento para o mundo e a pecuária de corte também assume importância socioeconômica cada vez maior. O país está localizado em uma área tropical favorável para a produção de alimentos, durante todo o ano, oferecendo oportunidade para o aumento da produção nacional em sistemas cada vez mais intensivos e integrados evitando assim a abertura de novas áreas de pastagem”. (SNA, 2016)

Esse avanço é percebido nas exportações que cresceram 737% em 14 anos, passando de US\$ 779 milhões, em 2000, para US\$ 6.4 bilhões, no ano de 2014. O Brasil é líder mundial em vendas externas de carne bovina, com 21% do total.(SNA, 2016)

O rebanho brasileiro conta cada dia mais com a tecnologia utilizada na pecuária. Associada ao desenvolvimento de pesquisas e técnicas alheias aos sistemas de produção, ela fomenta a produtividade do rebanho e contribui para um sistema pecuário mais sustentável e eficiente. Nestas circunstâncias, vale ressaltar que o Brasil ocupa a posição mundial de segundo maior produtor de carne bovina (ABIEC, 2012).

Brisola e Costa (2005) afirmam que os consumidores de carne bovina no Brasil sofrem influência das peculiaridades do ambiente no qual ela é adquirida, os quais agem diretamente no processo de compra e da qualidade do produto que são notadas pelo consumidor, além da influência ainda do local no qual são comercializadas, bem como a higiene deste lugar que também é um indicador da qualidade do produto comercializado, a procura pelas informações básicas da carne, como ainda o modo em que ela é apresentada são fatores que fazem a diferença ao consumidor.

As exigências dos consumidores da carne bovina, de acordo com Schiffman e Kanuk (2000), formam os pilares do marketing moderno, situação esta que é essencial à manutenção de qualquer negocio, com rentabilidade e crescimento que haja competição, demonstrado na habilidade de identificação e satisfação das necessidades que o consumidor exige.

Desta forma, em uma pesquisa realizada por Souki (2003) na cidade de Belo Horizonte – MG, relacionada às características do ponto de venda que contribuem para a decisão do consumidor em efetuar a compra da carne bovina em determinado estabelecimento, obteve-se os seguintes critérios:

- 1º. A aparência e higiene do estabelecimento;
- 2º. Prazo de validade nos produtos;
- 3º. Selo de qualidade;
- 4º. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.);
- 5º. Selo de procedência (origem);
- 6º. Honestidade e transparência nas transações com clientes;
- 7º. Cordialidade no atendimento;
- 8º. Aparência dos funcionários;
- 9º. Preços, e
- 10º. Padronização dos produtos (SOUKI, 2003, p. 25).

Observando os critérios que dizem a respeito aos locais de escolha que determina a decisão de compra, aparência e higiene do estabelecimento, qualidade e preço, são requisitos de importância para efetivação da compra em relação ao ponto de venda de escolha do consumidor.

A seguir serão expostas informações relacionadas à produção de carne bovina no Estado do Tocantins – TO.

2.2. Carne Bovina no Tocantins.

De acordo com o IBGE (2005) Cerca de 20% do rebanho de bovinos brasileiros está localizado na região norte do país, sendo que 3,84% destes animais localizam-se no estado do Tocantins, ocupando a décima primeira colocação do índice nacional.

No Tocantins, a atividade pecuária é exercida principalmente de forma extensiva. Mesmo que a atividade pecuarista esteja presente em todo o estado, é na porção ocidental do Rio Tocantins que apresenta um nível superior de desenvolvimento em comparação à região oriental, possuindo um índice de 80% do rebanho total (IBGE, 2005). A tabela a seguir ilustra a afirmação supracitada.

Tabela 1 : Distribuição da Bovinocultura no Tocantins (2005).

Mesorregiões, Microrregiões	Bovinos	Porcentagem (%)
Tocantins	7.961.926	100
Região Ocidental do Tocantins	6.364.913	79,94
Bico do Papagaio	722.053	9,07
Araguaína	1.730.600	21,74
Miracema do Tocantins	1.577.570	19,81
Rio Formoso	1.258.130	15,80
Gurupi	1.076.560	13,52
Região Oriental do Tocantins	1.597.013	20,06
Porto Nacional	395.348	4,97
Jalapão	376.190	4,72
Dianópolis	825.475	10,37

Fonte: Adaptado, IBGE, 2005.

Em 2003, o consumo per capita anual de carne nos seguintes estados estava em torno de: Tocantins, 38 kg; São Paulo, 37 kg; Minas Gerais, 34 kg; e Mato Grosso do Sul, 42 kg. Desta totalidade, cerca de 50% - TO; 42% - SP; 31% - MG; MS – 52%; esses são índices que representam o consumo de carne bovina. Contudo, destaca-se que, no Tocantins, esta carne tem seu consumo localizado em outros estados e em outros países devido principalmente à exportação, fazendo com que o mercado de carne bovina nos limites territoriais do estado do Tocantins seja pouco representativo e como consequência também do índice populacional baixo e de demais fatores. No estado, os principais meios de distribuição da carne bovina são açougues, supermercados e feiras. Em geral, estes canais não são passíveis de modernização e às tendências do país (IBGE, 2005).

2.2.1. Exportação de Carne Bovina no Tocantins.

A exportação de carne bovina e seus derivados ocorrem, principalmente, para os países europeus e asiáticos. No ano de 2007, resultou-se uma soma de 32 milhões de dólares resultante destas exportações, ultrapassando a quantia de 17 mil toneladas de carne (SEAGRO, 2007).

No Tocantins, está acontecendo um crescimento da pecuária de corte com a instalação de novas indústrias frigoríficas e com a reestruturação das que já atuavam no estado com a finalidade de ampliação de suas atividades, fatos estes que são contrários ao restante do mercado nos demais estados brasileiros devido à crise internacional (FIETO, 2009).

2.3. Distrito de Taquaruçu.

O distrito de Taquaruçu é localizado na região serrana a 32 km da capital Palmas - TO. Seu clima apresenta temperaturas médias de 20° durante todo o ano, podendo variar de acordo com a temporada de chuva ou de seca. Para se chegar até o distrito, segue a TO – 050, que vai de Palmas à Taquaralto (14 km) e a TO – 030, que vai de Taquaralto à Taquaruçu (18 km). A legislação ambiental vigente na localidade é a da APA – Área de Proteção Ambiental, devido à grande riqueza natural que conta com as matas, cachoeiras, rios, riachos, dentre outros (TURISMO TOCANTINS, 2017).

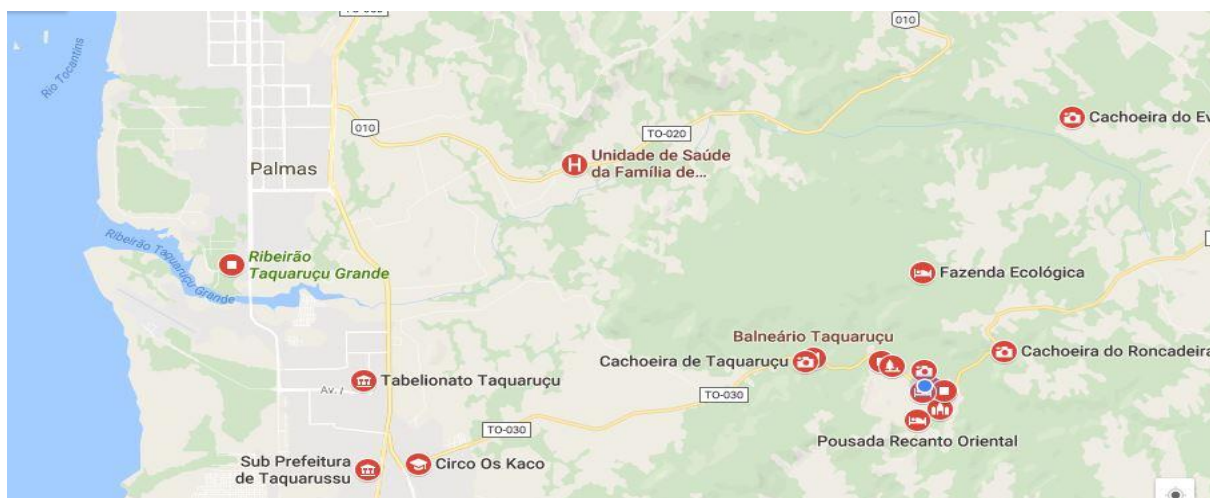


Figura 1: Mapa Taquaruçu – TO.

Fonte: Dados do Mapa@2017 Google.

Conforme informações da Secretaria do Estado do Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia, Turismo e Cultura, Taquaruçu é um distrito hospitaleiro, aconchegante, repleto de belezas naturais, que atrai mais pessoas a conhecê-lo. Sua criação data de 01 de janeiro de 1988 e, em 19 de dezembro de 1989, foi transformado em distrito. Tem uma população de aproximadamente 4.739 habitantes, de acordo com o Senso de 2010, ocupando uma área de 469 km² (TURISMO TOCANTINS, 2017).

A origem do nome é indígena e significa “Taboca Grande”. O distrito recebeu este nome devido ao rio que banha a região. Taquaruçu é um dos mais antigos povoados do Tocantins, no qual localizavam-se um número elevado de propriedades rurais. Em decorrência disso, surgiu um ponto de descanso para tropeiros que faziam o trajeto entre as cidades de Porto Nacional e Palmas, e demais municípios (TURISMO TOCANTINS, 2017).

Com o passar dos anos, dividiram-se as grandes propriedades, formando assim um aglomerado de chácaras, pousadas e casas de fim de semana. O distrito tornou-se um refúgio para muitas pessoas por possuir belas cachoeiras e atividades de ecoturismo (TURISMO TOCANTINS, 2017).

2.3.1. Taquaruçu Comércio e Instituições Públicas.

Segundo Santos (2004), citado por Fonseca (2004, p. 20) “na década 1950 (século XX), pela significativa produção de arroz e da atividade extrativa do coco babaçu, Taquaruçu recebeu o título de Celeiro de Porto Nacional”. Na década de 60 (século XX) “Taquaruçu perde sua relativa importância pela abertura da estrada BR-153, (Belém Brasília) que proporciono a polarização do comércio entre as cidades surgidas ao longo da rodovia federal”. De acordo com Fonseca (2004):

A presença de instituições públicas geralmente se dá em um contexto urbano, visando, principalmente, atender à população de forma organizada e eficiente naquilo que é de sua competência. Em Taquaruçu desde a implantação de Palmas e a sua inserção neste município, vem crescendo a demanda por serviços públicos, cujo atendimento (ainda que precário) tem propiciado uma mudança na qualidade de vida dos moradores, percebida

por eles próprios, quando em comparação com o período que antecede a implantação de Palmas. (FONSECA, 2004, p. 43).

Essas instituições no geral estão presentes na forma de: Creches, Escolas de cunho Municipal e Estadual, ainda conta com Ginásio Poliesportivo, Casa da Cultura e Centro de atendimento ao turista CATUR.

2.3.2. Taquaruçu Renda Familiar e Alimentação.

Dados referentes à renda familiar é uma fonte fornecedora de indicativos para estudo que correlacionam pobreza, desigualdades entre outros fatores bem como o poder de compra da população assim sendo, existem diferenças entre regiões, e que a ocorrência de pobreza é bem maior nas regiões Norte e Nordeste (ROCHA, 2003).

Em uma pesquisa realizada por Fonseca (2004) no local objeto dessa pesquisa, no qual diz respeito às transformações sócio culturais em Taquaruçu na perspectiva do desenvolvimento local e sustentável, em relação à renda familiar dessa população chegou aos seguintes resultados:

A predominância de famílias na área do distrito cuja renda está entre 1 e 2 salários mínimos , o correspondente a 38% da amostra . Esta renda cobre despesas em média, de quatro pessoas, na residência. Já nos setores periféricos a situação se difere, pois a renda familiar fica entre 2 e 5 salários, para quatro pessoas em média. Tal fato se justifica principalmente pela ocupação da área central por antigos moradores quando da chegada de novos moradores no distrito e pelos 7% desempregado, 12% de aposentados e 14% de donas de casa e/ou estudantes distribuídos por setores: ruas centrais e periféricas (FONSECA, 2004, p.94).

Observando os resultados da pesquisa Fonseca (2004, p.95) segue afirmando que “no geral, é grande o consumo de cereais [...], e a carne é consumida igualmente por todos”.

O gráfico a seguir ilustra as informações.

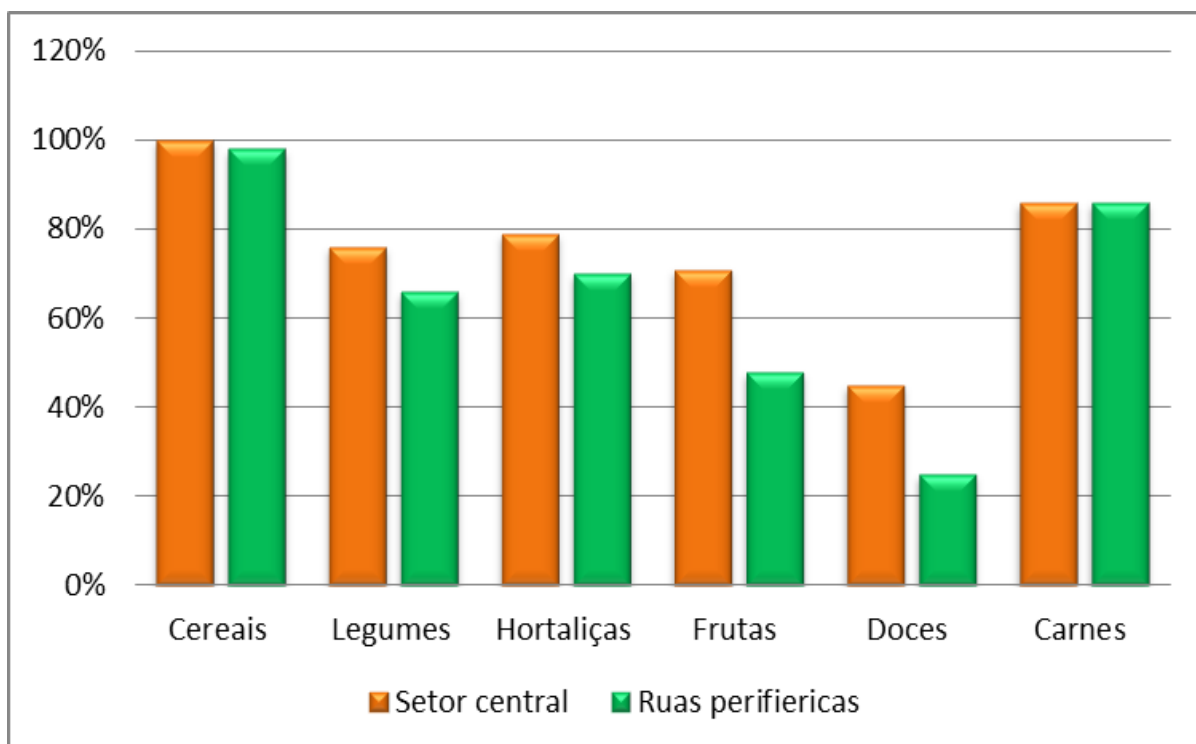


Gráfico 1: Alimentos mais consumidos pelos moradores de Taquaruçu.

Fonte: Santos, 2017, adaptado Fonseca, 2004.

Nesse sentido, como a pesquisa de Fonseca aconteceu no ano de 2004, é válido buscar informações e dados atualizados quanto ao consumo e aquisição de carne no distrito de Taquaruçu – TO, pois do ano de 2004 aos dias atuais a dinâmica social tem sofrido significativas mudanças.

3. METODOLOGIA.

Para atingir os objetivos deste projeto e compreender o objeto de estudo foi desenvolvido um estudo de caso fundamentado em pesquisa quantitativa e qualitativa, de cunho bibliográfico e documental, tendo como referencial teórico as seguintes fontes: ABIEC (2012), Brisola e Costa (2005), IBGE (2005), dentre outros que abordam a temática em estudo.

Na pesquisa bibliográfica buscou conhecer o perfil do mercado e do consumidor de carne brasileira para, posteriormente, caracterizar o perfil do consumidor de carne bovina no distrito de Taquaruçu – TO.

Segundo Cervo, Bervian e Silva (2007, p. 60) a pesquisa bibliográfica procura explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em artigos, livros, dissertações e teses. Pode ser realizada de forma independente ou como

forma de pesquisa, seja ela descritiva ou experimental. Em ambos os casos, busca-se conhecer e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado sobre determinado assunto, tema ou problema. Segundo Gil (2002):

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. [...] a pesquisa bibliográfica também é indispensável nos estudos históricos. Em muitas situações, não há outra maneira de conhecer os fatos acontecidos se não com base em dados bibliográficos (GIL, 2002, p. 45).

Neste estudo foram utilizados os seguintes referenciais: materiais já publicados, constituídos basicamente por aqueles disponibilizados na Internet, livros, revistas especializadas, artigos, dentre outros. Já o estudo de caso na concepção de Cervo (2007) é “a pesquisa sobre determinado indivíduo, família, grupo ou comunidade que seja representativo de seu universo, para examinar aspectos variados da vida”.

A pesquisa quantitativa proporciona informações sobre o conteúdo abordado pelos pesquisados. Quanto à população, a concepção do ambiente de pesquisa, bem como os sujeitos que estão envolvidos nas técnicas de coleta de dados, são fatores de fundamental importância para consumir o levantamento das informações do problema em estudo.

Nesse contexto, de acordo com Lakatos e Marconi (1991, p. 223), essa delimitação do universo da pesquisa “[...] consiste em explicitar que pessoas ou coisas, fenômenos, etc. serão pesquisados, enumerando suas características comuns, como por exemplo, sexo, faixa etária, organização a que pertencem comunidade onde vivem etc.”.

Nesse sentido, os sujeitos dessa pesquisa foram os consumidores de carne, os que estavam adquirindo carne bovina no ato da escolha, os atendentes dos clientes e proprietários dos pontos de vendas do distrito de Taquaruçu – TO.

Os tipos de dados coletados neste projeto foram de dois tipos: primários e secundários. Dada à natureza da pesquisa como bibliográfica, os dados primários são aqueles coletados em primeira mão, como pesquisa de campo, testemunho oral, depoimentos, entrevistas, questionários. Os secundários por sua vez são aqueles colhidos em relatórios, livros, revistas, jornais e outras fontes impressas ou eletrônicas (CERVO; BERVIAN; SILVA, 2007, p.80).

Os dados primários foram coletados mediante a realização de entrevista estruturada, com os consumidores, atendentes e proprietários dos açougues do distrito de Taquaruçu – TO. Já os dados secundários foram pesquisados nos sítios da internet voltados para o assunto, bem como livros, jornais, periódicos, artigos, dentre outros.

Para a realização deste projeto utilizou-se o instrumento de coleta de dados denominado entrevista estruturada. De acordo com Cervo; Bervian e Silva (2007, p. 51), a entrevista não é uma simples conversa. É uma conversa orientada para um objetivo definido: recolher, por meio do interrogatório do informante, dados para pesquisa.

Em relação aos procedimentos de coleta de dados, os dados primários foram coletados no período de março, abril de 2017. Os dados secundários foram coletados durante todo o percurso deste trabalho, através de pesquisa realizada em textos virtuais e impressos já divulgados na mídia.

Já em relação aos procedimentos para o tratamento e análise dos dados coletados, a entrevista foi realizada e posteriormente tratada no Excel. Os dados tratados foram organizados por temas e, em seguida analisado em confronto com a teoria estudada e tabulado em planilhas.

E por fim, quanto às limitações da pesquisa, a maior dificuldade se deu quanto a alguns dos proprietários dos açougues do distrito de Taquaruçu – TO se mostraram rudes ao responder aos questionamentos, e dispor de informações necessárias à elaboração da pesquisa, o que pode ter comprometido os resultados apresentados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.

Como discorrido nos tópicos anteriores o consumo de carne bovina no Brasil é elevado, isso se deve em partes, segundo Farsul (2012) devido 85% da carne produzida no País fica para consumo interno, e apenas 15% segue para exportação.

Segundo informações da Política Setorial no ano de 2012, mais de 30 milhões de brasileiro passaram de uma classe para outra, na última década, e essa ascensão faz com que o poder de compra e de consumo da população aumente, o

que contribui consideravelmente o aumento do consumo de carne, e ainda a mesma faz parte da composição base da alimentação nacional. Outro ponto que os dados da Política Setorial (2012) chamam a atenção é para a mudança no perfil do consumidor, em virtude das grandes mudanças ocorridas no setor econômico, as quais refletem diretamente na hora da compra, fazendo com que todos analisem melhor a qualidade, preço, e localização do local de venda, com intuito de adquirir um produto de qualidade e fazendo economia.

Nesse contexto na sequência serão apresentados os dados estatísticos quanto ao consumo, perfil do comprador, caracterização dos pontos de vendas, preços dos cortes, legalização dos estabelecimentos entre outros pontos relevantes a tornarem conhecido o consumo de carne bovina no Distrito de Taquaruçu.

As respostas dos questionários foram tabuladas em tabelas e gráficos, e analisadas textualmente para melhor compreensão do leitor. Sendo que no total foram entrevistadas 54 pessoas, em oito estabelecimentos, entre os meses de março e abril do ano de 2017.

4.1. Perfil dos compradores de Carne Bovina em Taquaruçu – TO.

Objetivou identificar o perfil dos consumidores de carne bovina em Taquaruçu. A seguir apresenta-se a análise, quanto ao gênero dos compradores do referido Distrito.

O gráfico 2 demonstra o perfil do cliente quanto ao gênero dos compradores de carne bovina no Distrito de Taquaruçu – TO, sendo que do universo de 54 pessoas que responderam ao questionário da pesquisa, 59% são do gênero masculino, ou seja, o que representa um total de 32 pessoas, enquanto as mulheres foram 41%, correspondente a 22 pessoas.

Em uma pesquisa relacionada às características dos consumidores de carne bovina bem como o processo de decisão de compra, realizada em Palmas - TO, por Silva et al.(2011), mostrou percentuais dos compradores quase que idênticos, porém invertidos nos gêneros, assim os consumidores de Palmas – TO a maior frequência se deu para o gênero feminino (58,33 %) e gênero masculino (41,67 %). Assim em Palmas - TO, as mulheres são responsáveis pela aquisição da carne para consumo e no seu distrito essa responsabilidade fica a cargo dos

homens. Isso atribui se devido o fato da pesquisa em Palmas ter sido realizada em supermercados locais que no geral as mulheres fazem as compras, enquanto que no Taquaruçu parte são apenas açougues locais frequentados pelos homens.

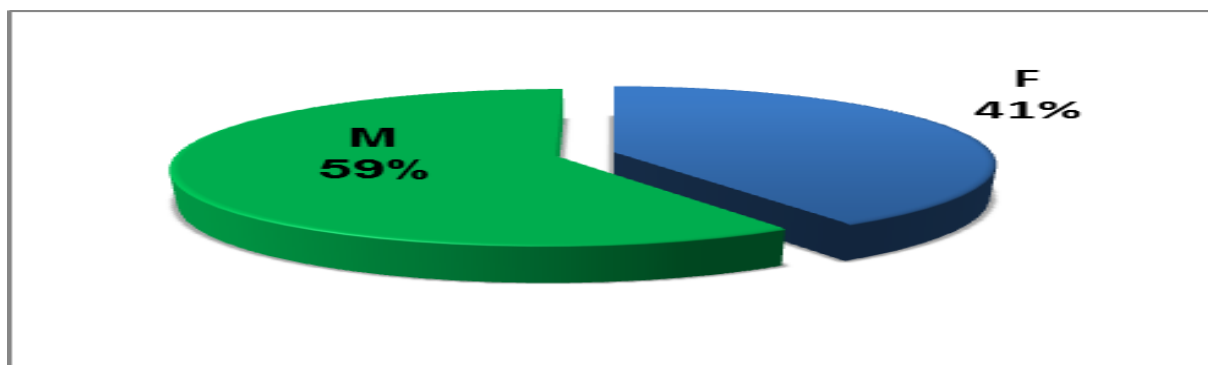


Gráfico 2: Gênero.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

No gráfico 3 observou que a faixa etária dos compradores de carne bovina em Taquaruçu, é de uma clientela composta principalmente por adultos, distribuídos de forma quase que uniforme sendo a maioria composta por faixa etária que representam os provedores das famílias e em menor representação os de idade avançada. Assim a faixa etária de 45 a 59 anos, correspondendo 33% da população em um universo de 54 entrevistados, seguido de 28% na faixa etária de 15 a 29, entre os de idade média 30 a 44 anos correspondiam a uma fatia 19%, e de 13% e 7% entre 60 a 74 e 75 e 90 anos respectivamente.

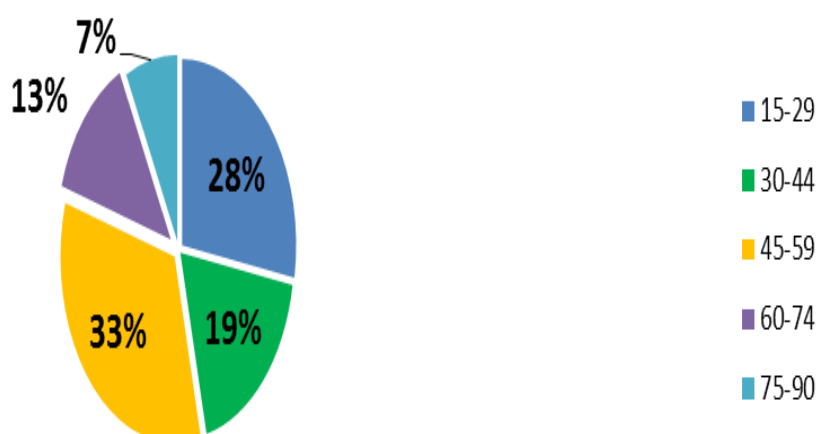


Gráfico 3: Faixa Etária.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Referente ao nível de instrução dos compradores de carne bovina, os resultados mostram que 43% dos compradores, possuem apenas o ensino médio, ou seja, possuem pouca instrução, o que pode ser correlacionado com a localização e tamanho do distrito tendo características básicas de regiões do interior, com vida simples e voltada aos trabalhos mais simples, os quais não necessitam de muita instrução. Ressaltando que 35% possuem ensino fundamental incompleto, 9% o ensino médio incompleto, e apenas 5% tem nível superior, seguido de 4% com título de Mestre.

Esses dados mostram que os consumidores de Taquaruçu –TO, possuem um nível de instrução inferior ao da sua capital Palmas –TO, que conta com (30,00%) com nível superior completo e incompleto e apenas (7,50%) nível fundamental completo e incompleto (SILVA et al., 2011, p.5).

Segue o gráfico 4 para melhor compreensão:

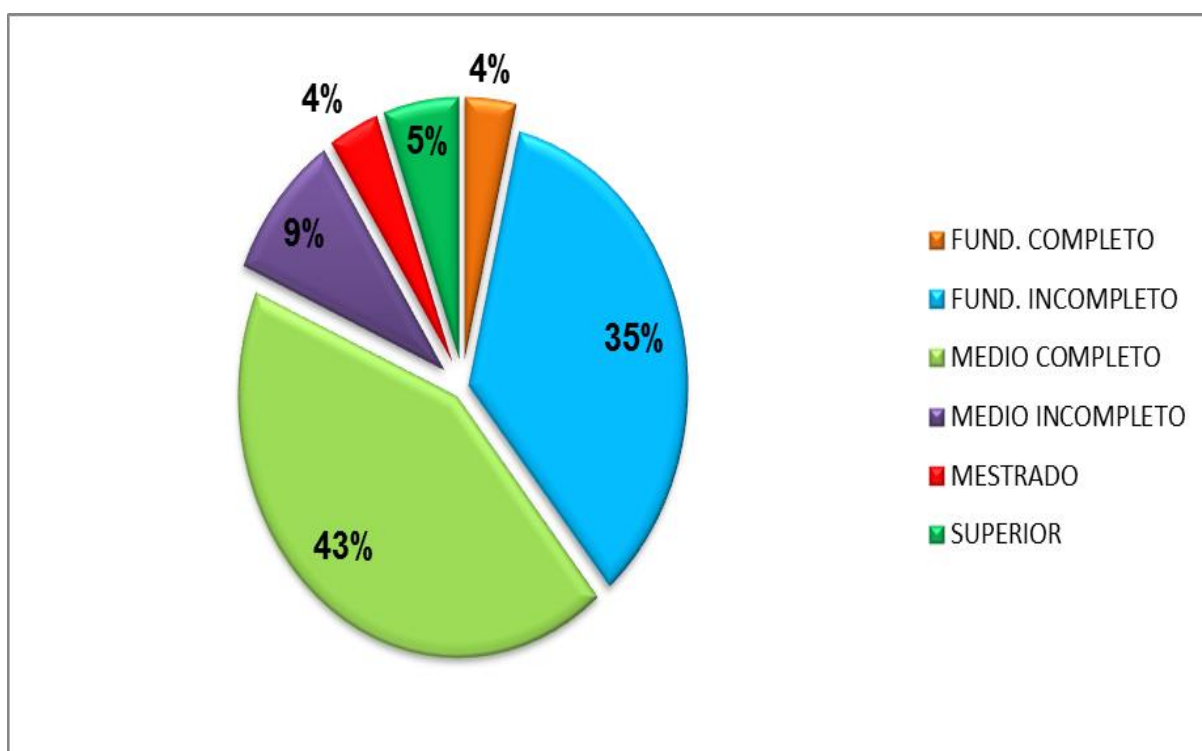


Gráfico 4: Nível de Instrução.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Dos 54 compradores que se dispuseram em responder a pesquisa, 67% são casados, 28% solteiros e 5% viúvos, o que demonstra que a principal finalidade da carne bovina comprada em Taquaruçu é para alimentação de famílias, e são

adquiridas por pais de famílias que buscam proporcionar uma alimentação mais completa a sua família. O gráfico 5 a seguir ilustra a afirmação supracitada:

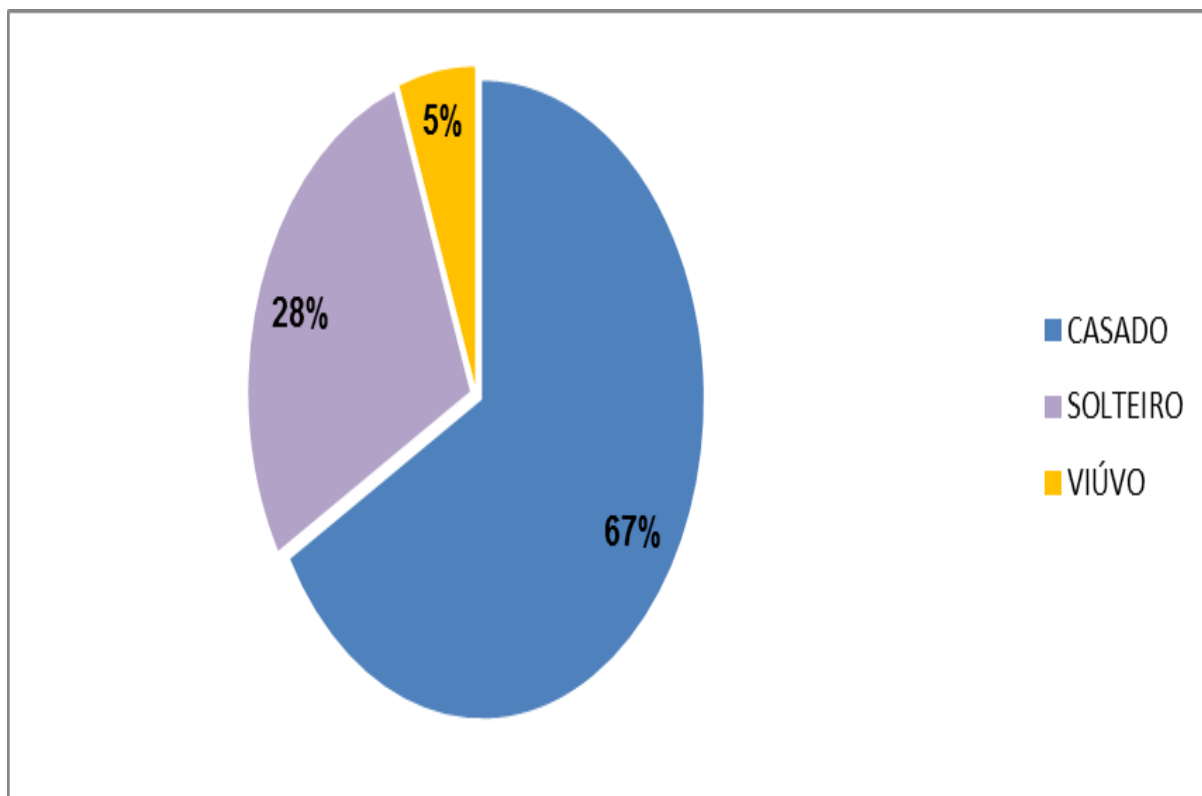


Gráfico 5: Estado Civil.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Os consumidores desta pesquisa no geral são pessoas simples, que vivem com uma média de um salário mínimo, o qual correspondem a 48% dos entrevistados, outros 37% com remuneração de um a dois salários por mês, sendo que entre esses uma fatia exercem atividades no setor público, e 6% vivem com dois a três salários, apenas 2% tem renda de três a quatro salários mínimos por mês, chamando atenção que 7% têm um ganho mensal acima de quatro salários mínimos, esses por sua vez estão na categoria de funcionários públicos bem remunerados.

No geral pode-se considerar uma população de pouco poder aquisitivo, e tem a carne bovina como primordial nas refeições, devido seu valor nutritivo e grande disponibilidade para aquisição, como parte da alimentação diária das famílias. O gráfico 6 aponta os ganhos mensais.

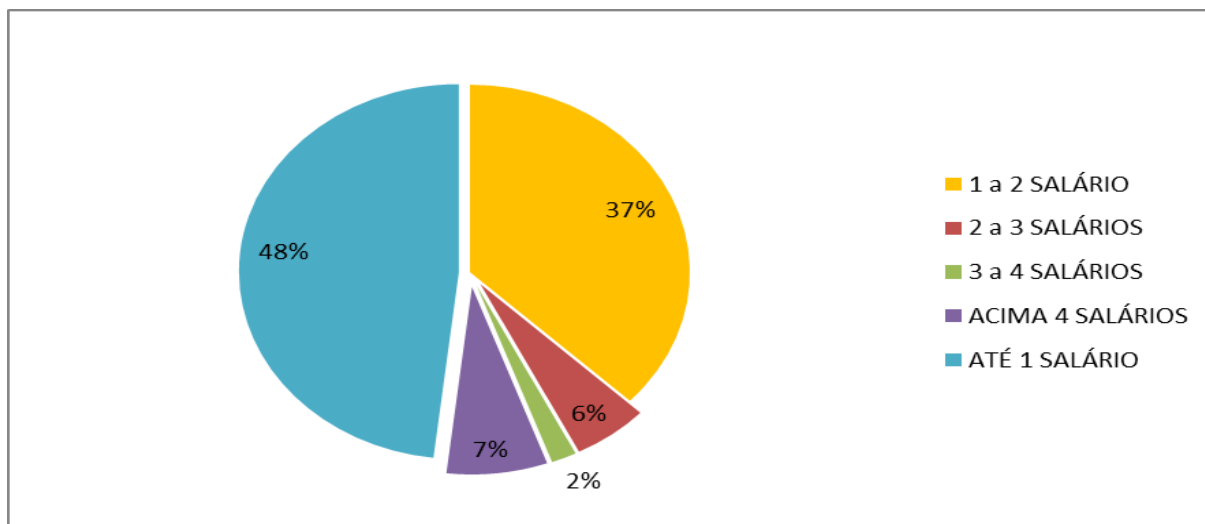


Gráfico 6: Renda Familiar.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Quanto às profissões dos compradores, 26% são profissionais liberais, sendo que entre os que se diziam profissionais liberais a sua maioria residem em propriedades rurais e vivem de práticas conhecidas como agricultura familiar, outros 24% trabalham em empresas privadas e pode ser observado que são representantes de uma fatia com remuneração até um salário mínimo, e ainda 19% são aposentados, 20% funcionários públicos, 7% do lar e 4% estudantes.

O gráfico 7 exibe os dados sobre as profissões dos compradores.

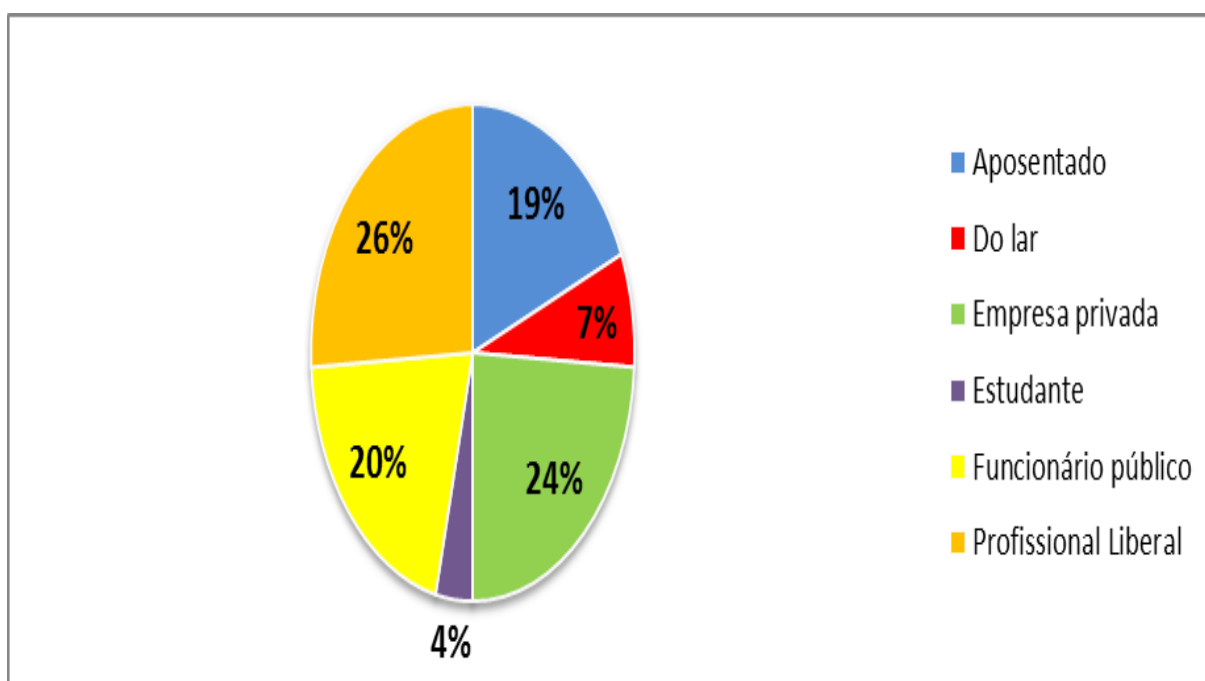


Gráfico 7: Profissão.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

4.2. Preferências Para o Consumo.

Com o objetivo de verificar o consumo de carne bovina, na perspectiva dos compradores, foram obtidos resultados que comprovam que a carne bovina tem uma importância relevante para a alimentação.

As preferências dos compradores foram para os cortes de carne bovina, que pode sofrer influência de uma oferta abundante, representando 69% dos consumidores, e 15% para as carnes de aves, levando em consideração, os entrevistados serem apenas os consumidores que estavam adquirindo carne bovina.

Percebe-se que o consumo de aves é bem elevado devido ao valor mais acessível o que significa que esse consumidor representa um típico consumidor de aves brasileiro e a nível mundial (PINHEIRO; GOMES; LOPES, 2008), ou seja, na ausência da carne bovina o frango da granja supre a demanda.

Segue 10% peixes e 6% suínos, o que demonstra que assim como os consumidores de carne bovina de Palmas - TO, os consumidores de Taquaruçu - TO, preferem carne bovina, no entanto esse fator pode estar relacionado a uma oferta opulenta que oferece um universo de possibilidades (SILVA et al., 2011, p.5).

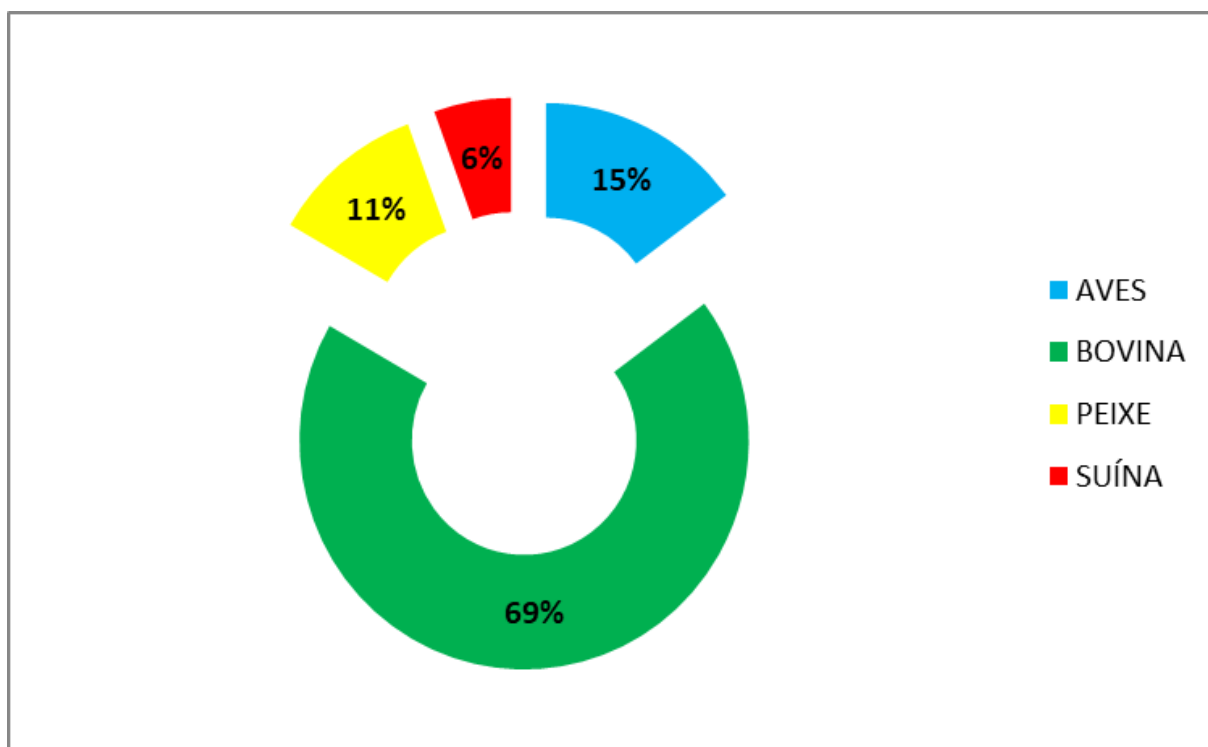


Gráfico 8: Preferências.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A população de Taquaruçu consome carne bovina em média três vezes por semana o que representa 56%, e 40% da população consomem diariamente, esses dados comprovam que a proteína animal tem lugar garantido na dieta desses consumidores, e ainda apenas 4% consomem 1 vez por semana.

O gráfico 9 exhibe a frequência no consumo de carne bovina:

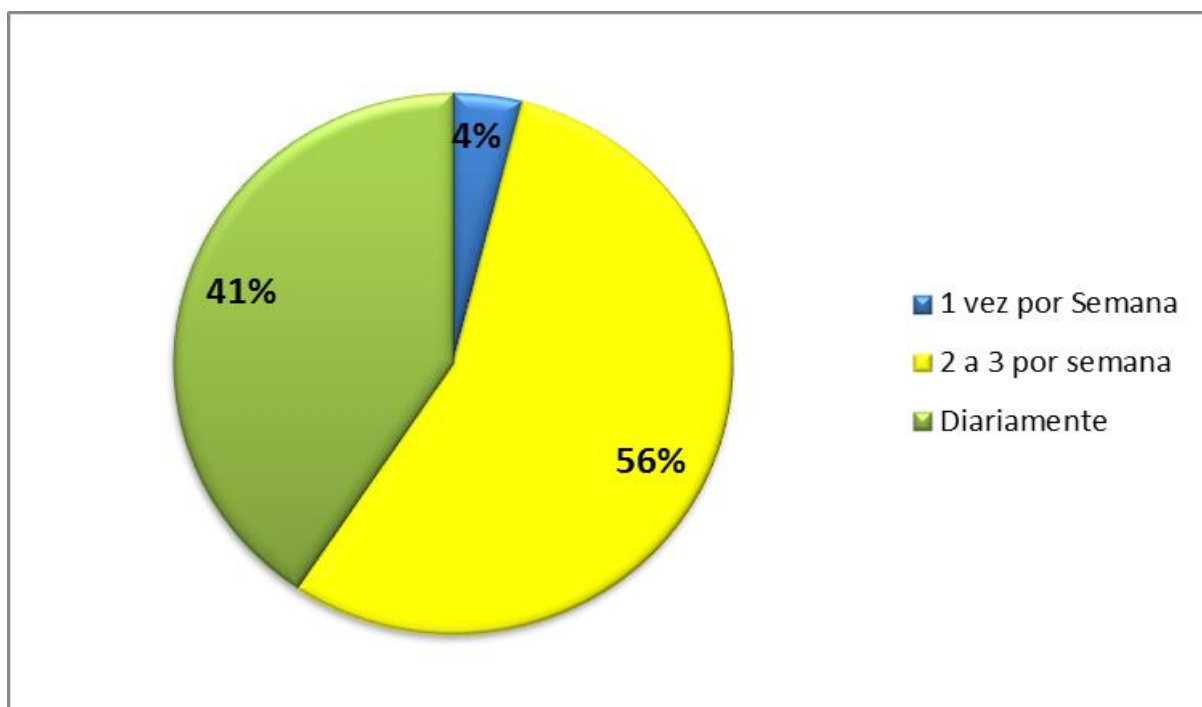


Gráfico 9: Frequência do Consumo
Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Verificada a frequência do consumo foi importante conhecer como esses consumidores utilizam e preparam a carne, os diferentes tipos de preparo para o consumo são formas que diferenciam os consumidores, a exemplo: os de maior poder aquisitivo dos mais carentes, e ainda até mesmo o gênero, religião dentre outros fatores.

Esses consumidores são adeptos às carnes cozidas, modo de preparo que representa 44% da população, 30% apreciam os preparos fritos, e 17% apreciam os preparos de todas as formas e afirmam que sendo carne de gado é bem vinda de qualquer jeito, e apenas 9% costumam prepará-las assadas o que representou bem os compradores que estavam de passagem.

O preparo de forma cozida pode estar associado ao tipo de carne adquirida e ainda à renda familiar dos compradores, isso porque com uma renda

média de 1 a 2 salários mínimos, fica mais viável a aquisições de carne dos corte de segunda ou com osso, por serem mais baratas.

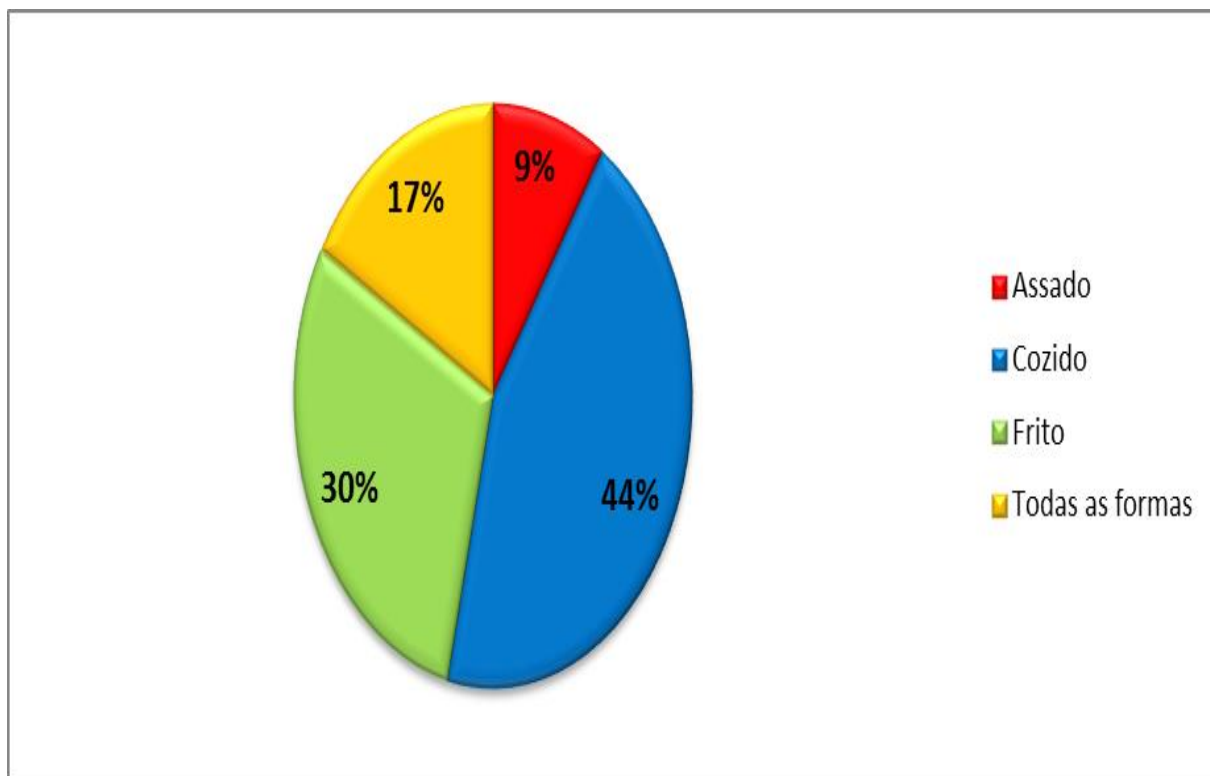


Gráfico 10: Preparo das Carnes.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

O gráfico a seguir retrata os tipos de cortes mais apreciados pelos compradores de Taquaruçu, tendo a carne de 2ª em primeiro lugar o que representa bem os consumidores locais com 45% do consumo, o que chama atenção para o modo de preparo discorrido anteriormente onde (44%) apreciam a carne cozida esse tipo de corte requer um período maior de cozimento para facilitar a digestão.

Segue 35% dos que apreciam a carne de 1ª sendo representados pelos compradores que estavam de passagem bem como também os consumidores com renda acima de quatro salários mínimos, e por fim 20% da carne com osso, o que revela assim que o poder de compra do Distrito é baixo, onde a maioria dos consumidores alterna entre carne com osso e carne de segunda, o que reflete diretamente nas opções de compra da população do lugar.

Segue o gráfico 11 para melhores ilustrações.

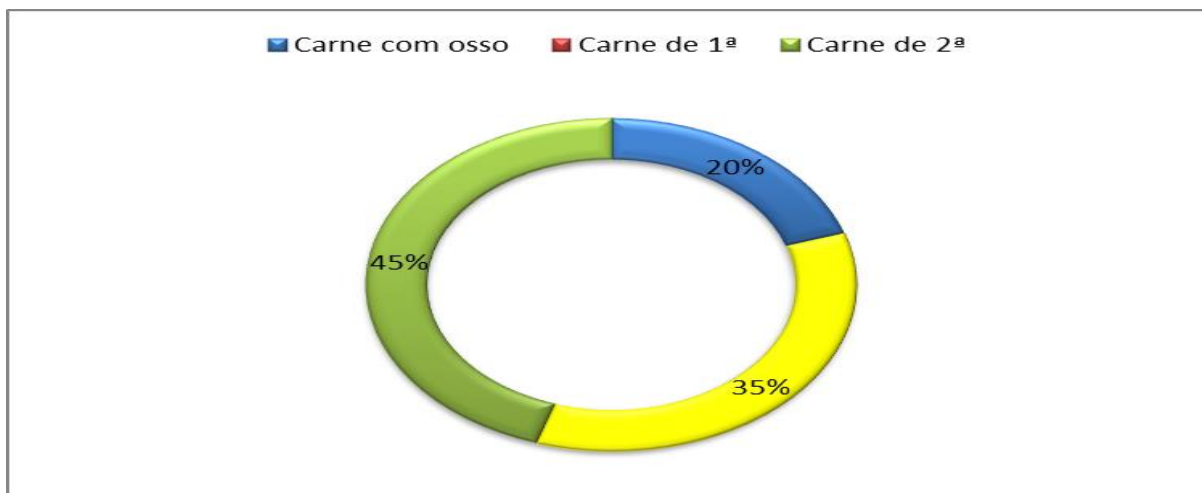


Gráfico 11: Tipo de Carne.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Os consumidores consomem semanalmente, em média 3 quilos de carne bovina semanal, o que representa 54% dos compradores, 39% consomem até 5 quilos, e apenas 7% consomem mais de 5 quilos por semana, o que significa que a carne bovina está sempre presente a mesa desses consumidores, sendo em pouca ou em grande quantidade, levando em consideração que muitos consumidores relatarão que sem carne a comida não tem sabor, ressaltando que esse percentual ainda está incluído as pessoas de cidades circunvizinhas que compram carne em Taquaruçu, por considerarem o valor mais em conta. O gráfico 12 refere-se à quantidade consumida por semana.

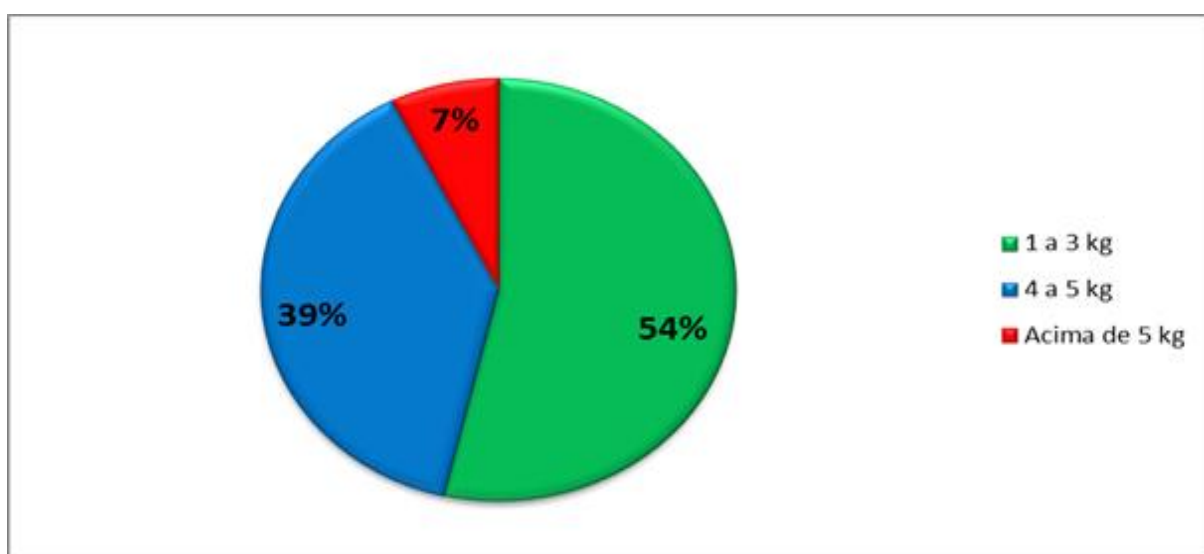


Gráfico 12: Consumo em kg.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Finalizando o perfil e preferências, que caracterizam o consumidor de carne bovina, no Distrito de Taquaruçu, estão os tipos de cortes mais apreciados pela população, sendo eles, a costela com 19%, o músculo com 17% estes utilizados como parâmetros de preço na hora da compra, o contrafilé e o coxão mole com 13% estes em parâmetros de preço estão em uma categoria intermediária, à fraldinha com 7%, o acém com 6%, o patinho e a picanha com 4% e o lagarto e capa de filé com 2% das preferências.

Observa-se que o comprador de carne bovina em Taquaruçu, possui pouca instrução, vive com recurso financeiro limitado, pertencendo assim à classe média e baixa da população brasileira, tendo assim, portanto pouco poder de compra, ficando então com os cortes de carne menos nobre, como mostram os dados das ilustrações anteriores.

O gráfico 13 exhibe os cortes mais apreciados:

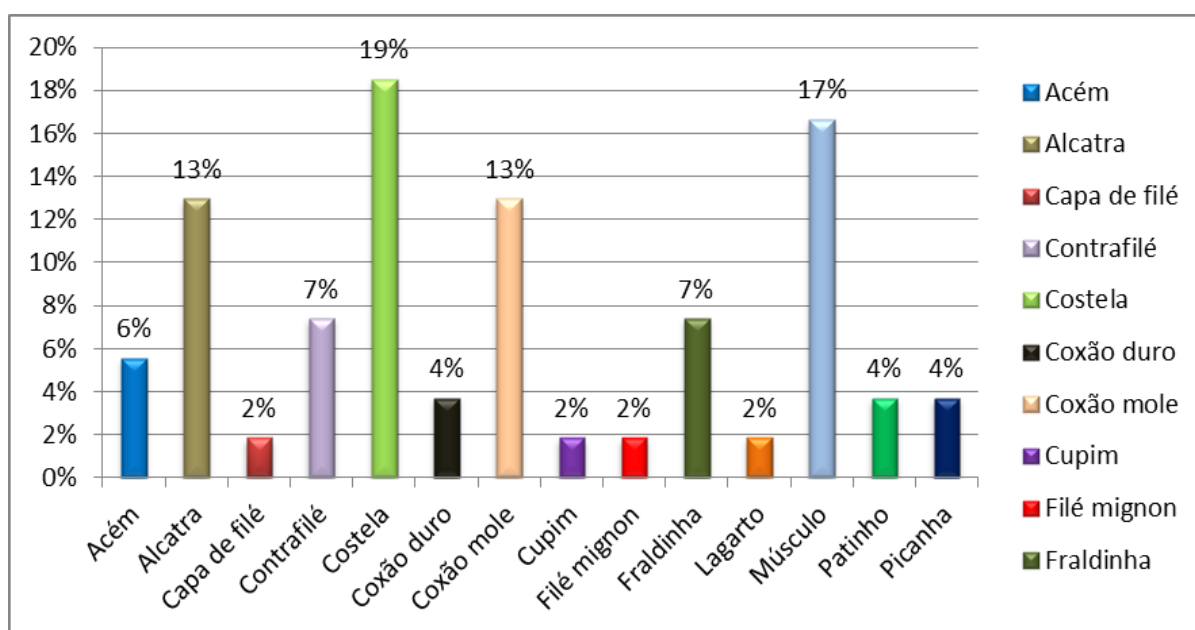


Gráfico 13: Corte mais Apreciado.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Na tabela 2, observa-se a visão dos compradores quanto à importância em consumir carne bovina, os quais 51% consideram importante, 30% pouco importante e 19% muito importante, o que mostra um público que valoriza a carne bovina, bem como a maioria dos consumidores brasileiros.

Tabela 2: Importância do consumo.

Importância do consumo	Quantidade	%
Importante	28	51%
Muito importante	10	19%
Pouco importante	16	30%
Total	54	100%

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

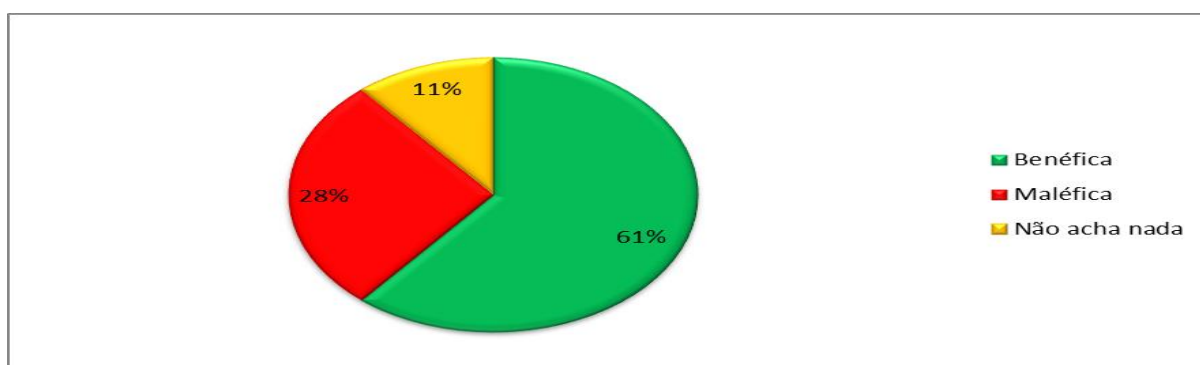
Já a tabela 3, quando sistematizados os dados referentes ao conhecimento dos consumidores dos benefícios da carne bovina, 63% verbalizaram que sim os conhece, e apenas 37% disseram não conhecer, condizendo com a porcentagem da tabela 2, em relação à importância, pois a maioria considera importante o consumo.

Tabela 3: Conhece os benefícios.

Conhece os Benefícios	Quantidade	%
Não	20	37%
Sim	34	63%
Total	54	100%

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

O gráfico 14 descreve a visão da população quanto aos benefícios e malefícios, os quais 61% da população acham a carne bovina benéfica à saúde, 28% dizem que é maléfica e 11% não opinaram. Pôde ser analisado que a população quanto ao consumo de carne bovina, que a maioria dos entrevistados, veem a carne bovina como um diferencial a saúde, sendo um componente alimentar essencial para a alimentação diária, embora seja crescente o numero de campanhas nas mídias bem como organizações que combatem produção e o consumo animal afirmando que o consumo de carne bovina possa ser prejudicial à saúde humana.

**Gráfico 14:** Traz Benefícios ou Malefícios.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

4.3. Aspectos Gerais Considerados no Momento da Compra.

Aqui objetivou analisar as variantes adotadas pelos consumidores na sua decisão de compra de carne bovina. Os aspectos gerais observados pelos consumidores de carne bovina em Taquaruçu estão relacionados, 58% a qualidade da carne ofertada, 33% ao preço e apenas 9% a validade do produto, o que demonstram que qualidade e preço são fatores decisivos na hora da compra.

A esses aspectos, em uma pesquisa recente sobre o comportamento do consumidor de carne bovina em Santa Catarina e Paraná, Avila (2016), afirma que o consumidor valoriza a qualidade da carne bovina, mas que o preço é a principal motivação na decisão da compra.

Em uma pesquisa realizada por Brisola et al. (2003), que trata do interesse do consumidor da cidade de Brasília a respeito da rastreabilidade da carne bovina, a grande parte dos consumidores consideram o preço como o fator de principal importância no momento da compra. Assim percebe-se que o consumidor de Taquaruçu se preocupa com a qualidade mais que a motivação final também é o preço a ser pago.

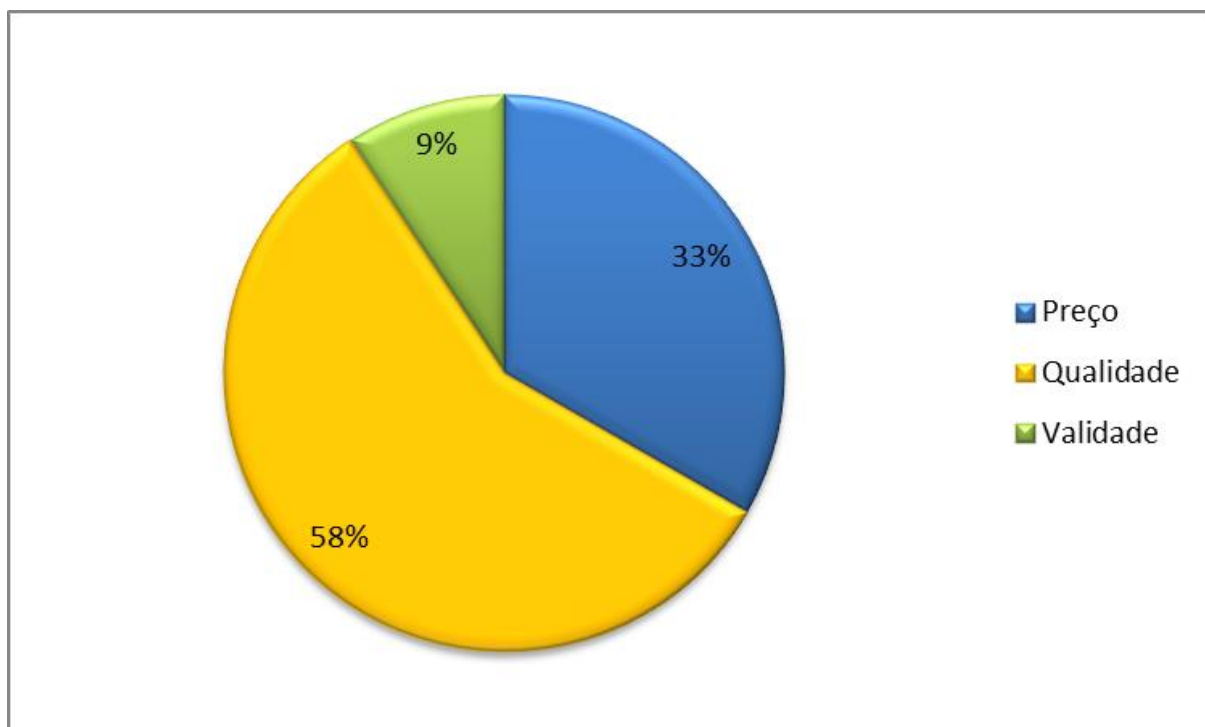


Gráfico 15: Aspectos gerais.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

No que tange aos aspectos sensoriais do produto, os compradores, a maioria escolhem a carne pela cor correspondendo a 54%, outros 17% pelo aroma, 15% pelo sabor, e apenas 9% pela textura do produto ofertado. Fazendo-se correlação com os aspectos gerais acima, nota que os consumidores de carne bovina associa a cor da carne (54%) com a qualidade (58%), o que mostra que o aspecto visual da carne influencia o consumidor.

Minim (2010) menciona que um estudo sensorial detalhado da cor do alimento é utilizado para analisar a qualidade referente ao equilíbrio do que compõe os alimentos, para assegurar qualidade do mesmo.

Segue o gráfico 16 para melhores ilustrações.

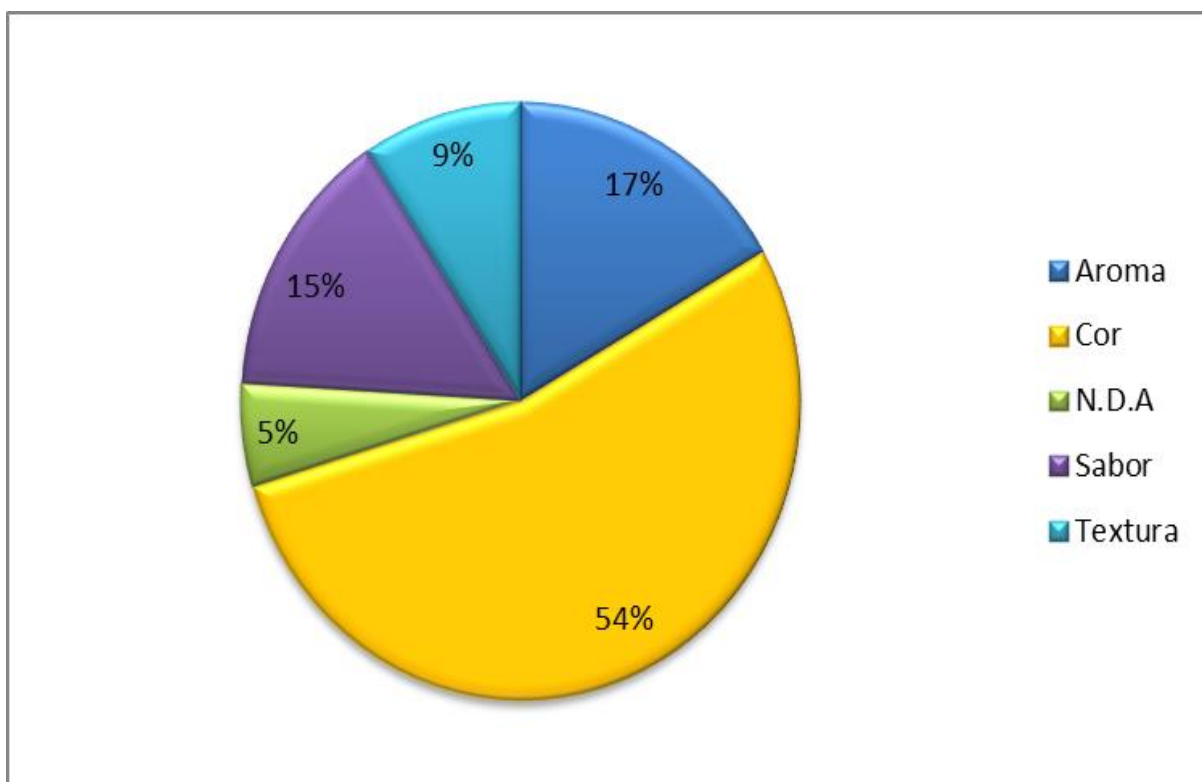


Gráfico 16: Aspectos Sensoriais.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Quanto à credibilidade dos estabelecimentos se da através da aparência e higiene do local, correspondendo a 41% dos consumidores, 28% são atraídos pelos preços fator considerado na hipótese deste trabalho, 15% pela localização 13% pela confiança e 3% não souberam responder.

Neste sentido é válido afirmar que os consumidores de Taquaruçu, seguem a tendência dos consumidores da sua capital Palmas- TO, no que se refere

aos principais fatores que influenciam e motivam o consumo de carne bovina, na qual aparência geral e o preço são aspectos determinantes no processo decisório da compra (SILVA et al., 2011, p.7).

Segue o gráfico 17 para melhor compreensão.

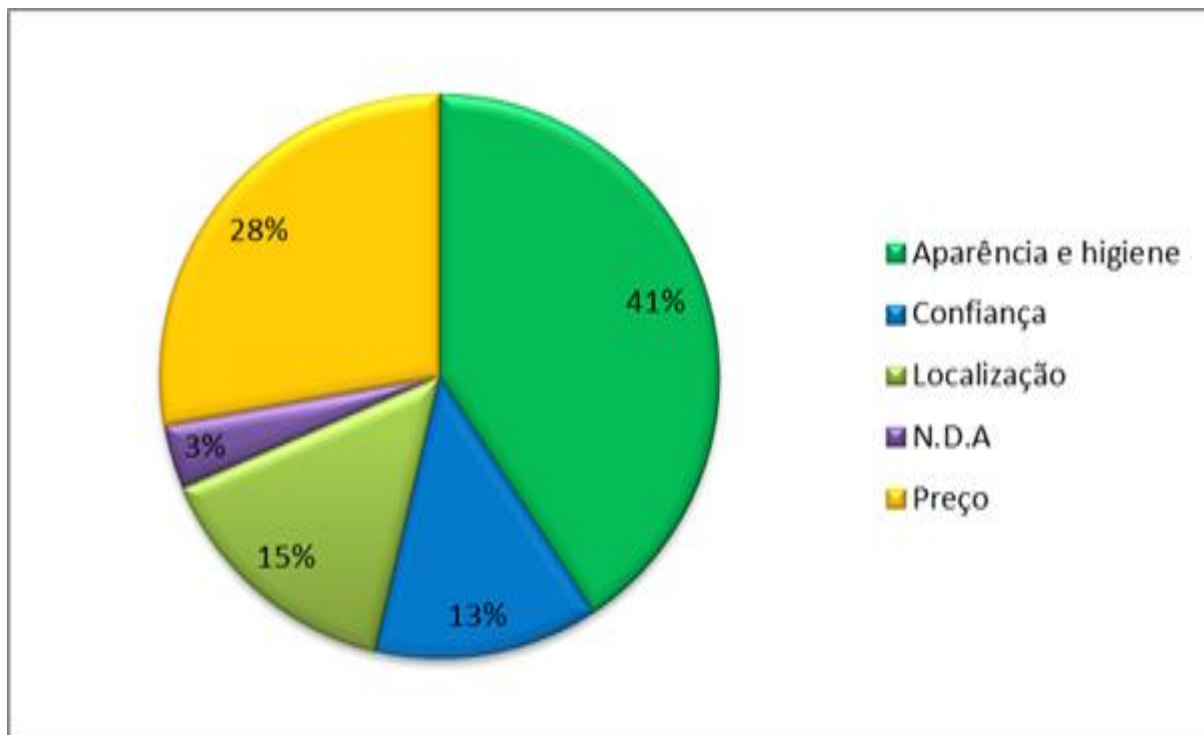


Gráfico 17: Escolha do Estabelecimento.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

4.3.1 Percepção dos Consumidores em Relação à Origem da Carne.

Objetivou levantar dados para comprovar a hipótese na qual os consumidores tem o conhecimento de que a maioria da carne bovina ofertada pelos estabelecimentos é de procedência duvidosa, mas que não levam em consideração devido o fato de o preço ser atraente.

Em uma pesquisa por Brisola e Castro (2006) relacionada ao consumidor de carne bovina do Distrito Federal, cujo objetivo era identificar o quanto o consumidor paga e que atributo seria valioso que o dispusesse a pagar mais na aquisição da carne bovina, afirmam que a maioria dos consumidores não estão dispostos a pagarem mais pela carne em relação ao atributo da rastreabilidade.

De acordo com o novo Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, Rastreabilidade é poder de determinar a procedência e acompanhar a movimentação do produto de origem animal nas fases de produção, a entrega e a venda da matéria primária dos componentes e dos insumos presentes em sua produção.

O gráfico 18 exibem os resultados no que se referem ao conhecimento da origem da carne pelos compradores, os quais apresentaram, porcentagem de 30% não faz diferença, o que mostra que esses consumidores não dão importância a rastreabilidade da carne, o que balizam os dados dos resultados anteriores, que o consumidor está mais interessado no valor pago pela carne do que garantias de que a mesma provem de frigoríficos com inspeção que no geral a maioria dos estabelecimentos afirmam ser a origem de seus produtos , 26% não conhece e não acha importante, o que mais uma vez indica que há algo mais determinante na decisão de compra do que saber se o estabelecimento segue algum protocolo para a venda da carne, 22% conhecem mais não dão importância, 11% gostariam de conhecer, 7% não conhecem e ainda 4% não sabe o que é carne rastreada. Ou seja, a maioria não considera importante conhecer a origem da carne que consomem e não levam isso em consideração na hora de comprar.

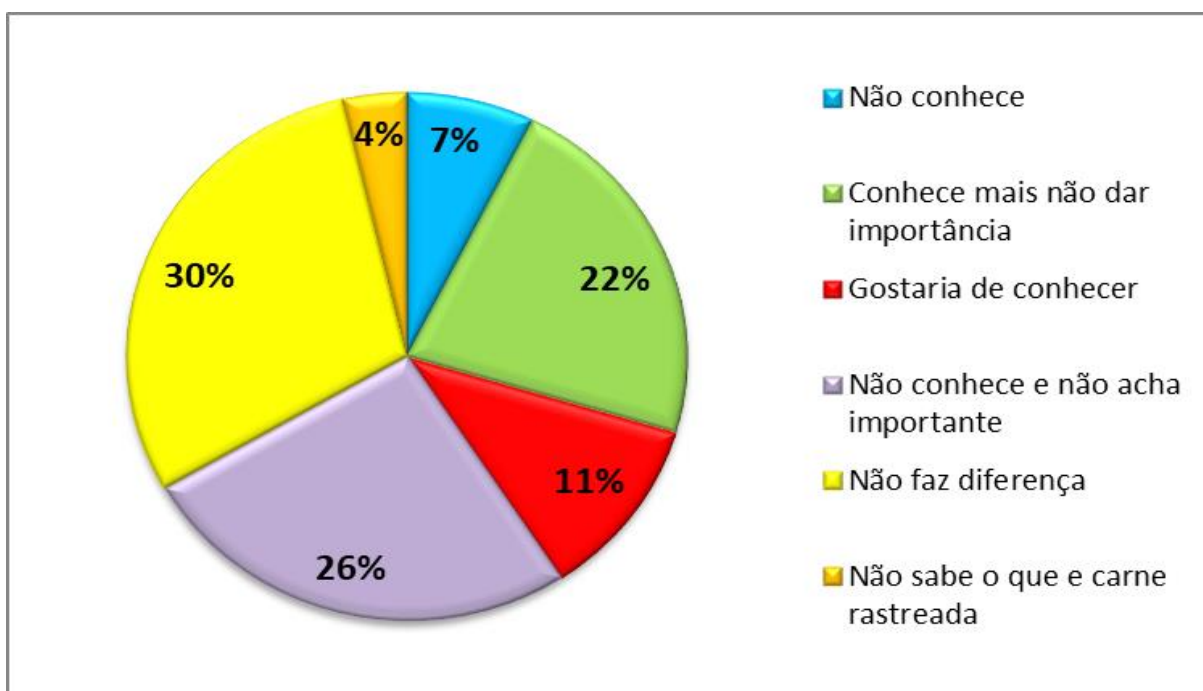


Gráfico 18: Origem da carne pelos compradores.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

4.4. Diagnostico dos Pontos de Venda.

De acordo com o novo Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017, Art. 41. “Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme o projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.”

A higiene dos oitos estabelecimentos, dos equipamentos e operadores, os quais manipulam a carne bovina em Taquaruçu, sendo os dados coletados organizados conforme expostos abaixo. No que se refere à avaliação geral da higiene do estabelecimento, o gráfico 19 faz alusão entre os estabelecimentos.

Expõe que 50% dos estabelecimentos apresentam paredes em péssimas condições; 63% dos pisos estão em boas condições, quanto aos forros em boas condições estava presente em apenas 50% dos estabelecimentos, e ainda 50% dos estabelecimentos não possuíam janelas.

Alguns estabelecimentos a aparência geral é favorável, ainda assim os estabelecimentos com aparência desfavorável mostrou se muito impactante.

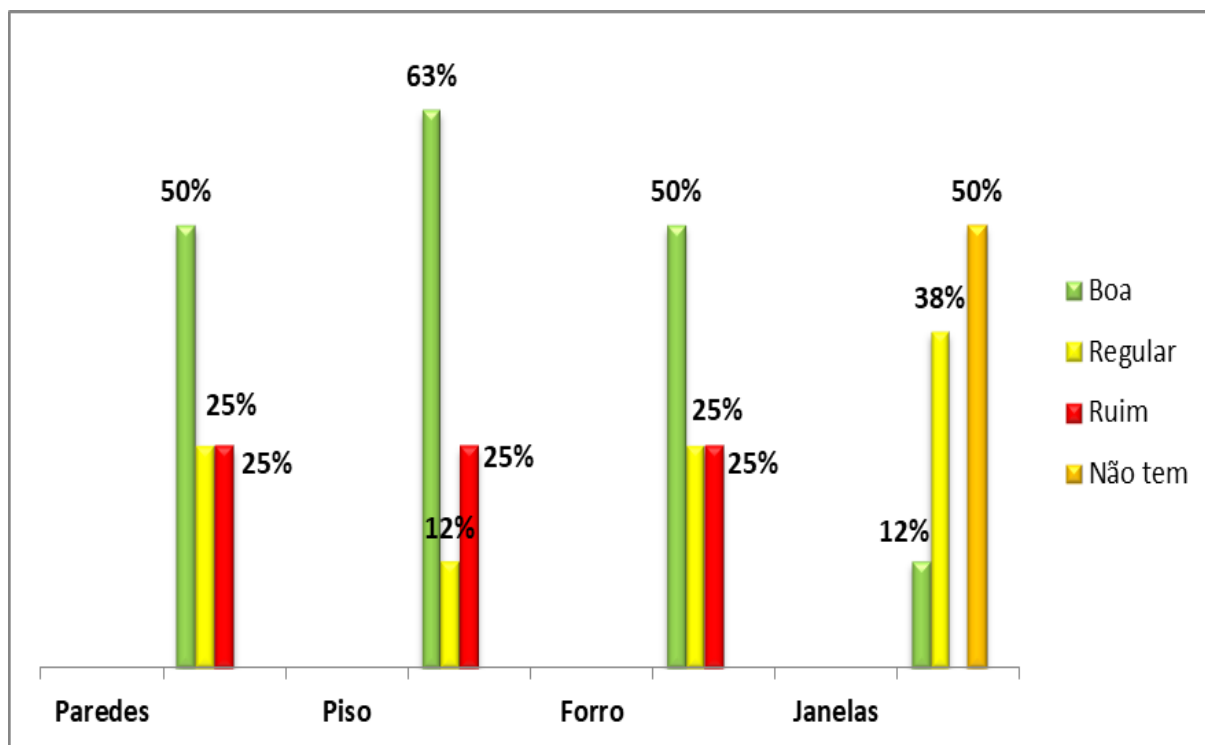


Gráfico 19: Avaliação geral, higiene do estabelecimento.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A higiene dos equipamentos, ao serem avaliados num contexto geral, foi observado que as facas apresentaram 50% de boa higienização, os ganchos apresentaram 75% de aparência regular; já as bandejas estavam com 50% em boas condições e os outros 50% regular, as balanças apresentaram 63% em boas condições, 12% regular e 25% a higiene era ruim, os balcões estavam 38% em boas condições e 38% em condições regular, seguido de 12% com condições ruins.

No que tange a limpeza das pias 38% foram regular e 38% ruim e apenas 24% apresentaram boas condições; os freezers observaram-se 63% em boas condições e 37% em situação ruim. Quanto às serras os resultados mostraram 63% em boas condições, 12% em situação regular e 25% ruins, e as bancadas apresentaram 63% em péssimas condições de higiene, apenas 37% estavam bem higienizadas. Segue a tabela 4 para melhor um entendimento.

Tabela 4: Avaliação geral, higiene dos equipamentos.

Avaliação geral	Boa		Regular		Ruim		Total %
	F	%	F	%	F	%	
Facas	4	50%	2	25%	2	25%	100%
Ganchos	2	25%	6	75%	0	0%	100%
Bandeja	4	50%	4	50%	0	0%	100%
Balança	5	63%	1	12%	2	25%	100%
Balcão	3	38%	4	38%	1	12%	100%
Pias	2	24%	3	38%	3	38%	100%
Freezer	5	63%	3	37%	0	0%	100%
Serra	5	63%	1	12%	2	25%	100%
Bancada	3	37%	5	63%	0	0%	100%

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A seguir estão informações em forma de tabulações para uma análise efetiva da avaliação geral da higiene do operador.

Quanto à higiene dos operadores dos estabelecimentos, os resultados demonstraram que muitos itens essenciais para a higienização estavam ausentes ou em estado ruim, outro fato é o caso dos panos, o qual estava presente em 75% dos estabelecimentos, mas em péssimas condições de higiene, 25% dos estabelecimentos não havia a presença desse item.

O avental 88% não fazem o uso, e apenas 12% ou seja, apenas em um estabelecimento faz se o uso em estão bom estado de conservação e higiene. As

mãos e unhas dos operadores apresentam 63% em bom estado de higiene, 25% estão regulares e 12% ruim.

Referente às toucas 12% em condição regular, 25% em bom estado de higiene e 63% não usam nada para evitar a contaminação e preservação do alimento. Já o uso da máscara, Em 100% dos estabelecimentos os operadores não usam esse item no cotidiano do seu trabalho.

Quanto à manipulação do dinheiro 50% dos estabelecimentos não manipulam o dinheiro, isso se dar devido esses açougues funcionarem dentro dos supermercados e mercadinhos, não sendo responsabilidade do operador do açougue receber o valor correspondente; os outros 50% atendem os clientes e também manipula o dinheiro, isso se dar nos açougues com finalidade comercial única da venda de carnes.

Vale apenas ressaltar aqui a existência de certo equilíbrio entre açougues e açougues com funcionamento no interior dos supermercados em relação à proporção da fatia do mercado de carne bovina de Taquaruçu. Segue a tabela 5 para melhor entendimento.

Tabela 5: Avaliação geral, higiene do operador.

Avaliação geral	Pano		Avental		Mãos/unhas		Touca		Máscara		Manipula dinheiro	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Boa	0	0%	1	12%	5	63%	2	25%	0	0%	0	0%
Regular	0	0%	0	0%	2	25%	1	12%	0	0%	0	0%
Ruim	0	0%	0	0%	1	12%	0	0%	0	0%	0	0%
Não usa	0	0%	7	88%	0	0%	5	63%	8	100%	0	0%
Sim	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	50%
Não	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	50%
Presente	6	75%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Ausente	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Total	8	100%	8	100%	8	100%	8	100%	8	100%	8	100%

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Quanto ao tempo de atuação dos estabelecimentos até a realização desta pesquisa, dos 8 açougues pesquisados, um estabelecimento tem apenas seis meses de atividade o que mostra que no distrito de Taquaruçu sempre há estabelecimentos iniciando e encerrando essa atividade. Outro estabelecimento com 2 anos de atuação e não possui licença de funcionamento, segue outro com 4

anos e meio de atividades, esse estabelecimento embora tenha pouco tempo de atuação possui as melhores condições de higiene, um outro esta nessa atividade há 5 anos, outro tem 6 anos de mercado consolidado. E ainda dois estabelecimentos sendo de um único proprietário um com 8 anos no qual foi adquirido já com açougue dentro do supermercado e outro 10 anos, estes correspondendo a $\frac{1}{4}$ do comercio de carne local.

E por fim o mais antigo possui 16 anos de funcionamento em Taquaruçu. Salientando que o açougue com 16 anos de mercado, na venda de carnes, até o momento da pesquisa não possuía alvará de funcionamento.

Segue a tabela 6 para melhor entendimento.

Tabela 6: Tempo de atividade.

Açougues	Anos de atividades
1	2 anos
2	8 anos
3	6 anos
4	5 anos
5	6 meses
6	10 anos
7	4 anos e meio
8	16 anos

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Na tabela 7 a seguir define os preços ofertados por cada um dos estabelecimentos, assim sendo cada um dos açougues estão representados em ordem numérica, seguindo a ordem das entrevistas da pesquisa.

Segue a tabela 7 para melhor entendimento.

Tabela 7: Relação preço dos corte por açougues.

Açougues	Carne de 1^a	Carne de 2^a	Carne com osso	Miúdos	Outros
1	R\$ 22,00	R\$ 14,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 6,00
2	R\$ 24,00	R\$ 18,00	R\$ 9,00	R\$ 12,00	R\$ 6,00
3	R\$ 21,00	R\$ 15,00	R\$ 10,00	R\$ 12,50	R\$ 8,00
4	R\$ 18,00	R\$ 14,00	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 6,00
5	R\$ 20,00	R\$ 14,00	R\$ 9,00	R\$ 12,00	R\$ 6,00
6	R\$ 20,00	R\$ 15,00	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 6,00
7	R\$ 21,00	R\$ 14,00	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 6,00
8	R\$ 20,00	R\$ 14,00	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 6,00

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

O gráfico 20 define que, a carne de 1^a varia de R\$ 18,00 a R\$ 24,00 entre os oitos estabelecimentos, um açougue trabalha com o preço mínimo e outro com o

preço máximo, uma diferença de até R\$ 6,00, o que corresponde 25% do valor máximo e o mínimo entre os estabelecimentos.

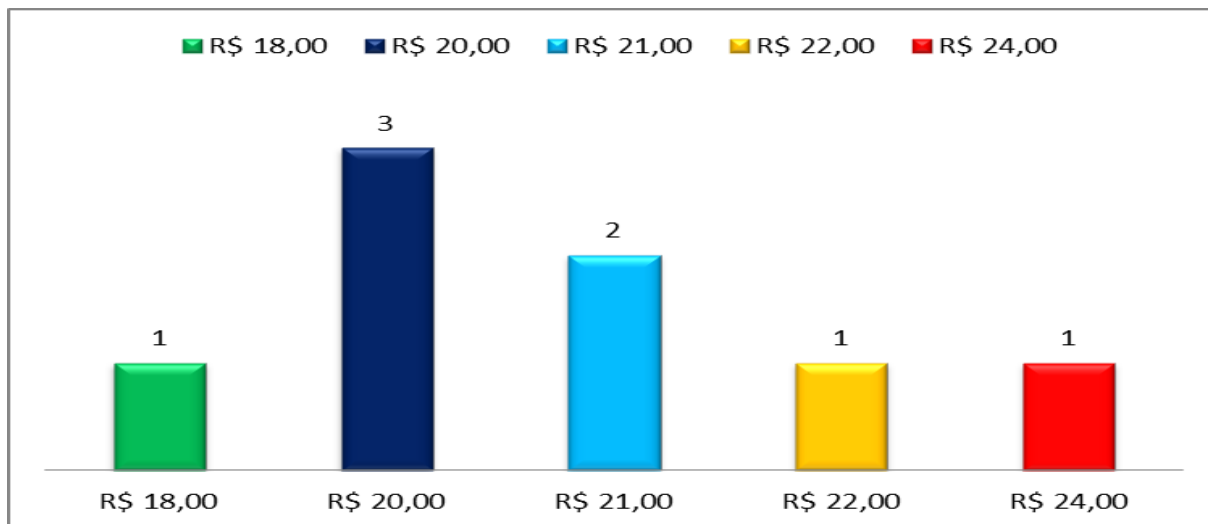


Gráfico 20: Preço Carne de 1ª.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

O gráfico 21 faz referência em relação à carne de 2ª, os preços estavam entre R\$ 14,00 a R\$ 18,00 apresentando uma variação de R\$ 4,00, os preços são variáveis entre os pontos de vendas, que pode ser explicado devido ser a carne de maior saída e sofrer constantes alterações nos preços, como estratégias de marketing, com finalidade de atrair os clientes. No período da pesquisa, 5 estabelecimentos trabalhavam com o preço mínimo e 1 como o preço máximo.

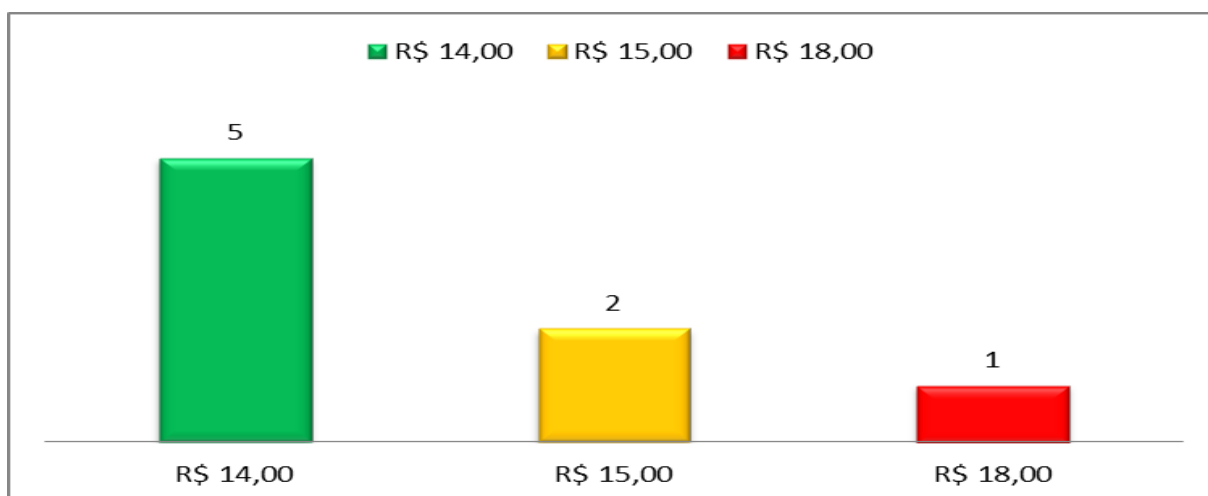


Gráfico 21: Preço carne de 2ª.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A carne com osso teve uma variação de R\$ 8,00 a R\$ 10,00, tendo uma leve diferença de até R\$ 2,00 correspondendo a 20% de diferença entre açougues; quatro de oito açougues mantem o mesmo preço por kg, enquanto o restante tenta manter se com preços competitivos. O gráfico 22 ilustra o enunciado:

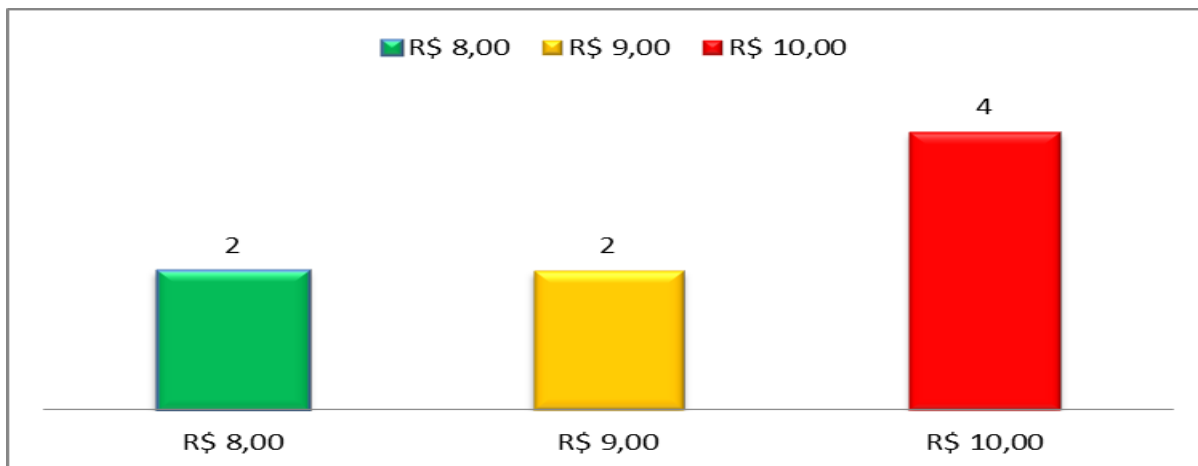


Gráfico 22: Preço carne com osso
Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Os miúdos variaram de R\$ 9,00 a R\$ 12,50, diferença de R\$ 3,50, os dados demostraram que os preços dos estabelecimentos são variados, ainda que entre os entrevistados não tenham manifestado preferencia por esse tipo de corte, os açougues fazem uso dos mesmos como oferta em propagandas para atrair seus clientes, o que pode explicar a variância dos preços. O gráfico 23 ilustra o enunciado.

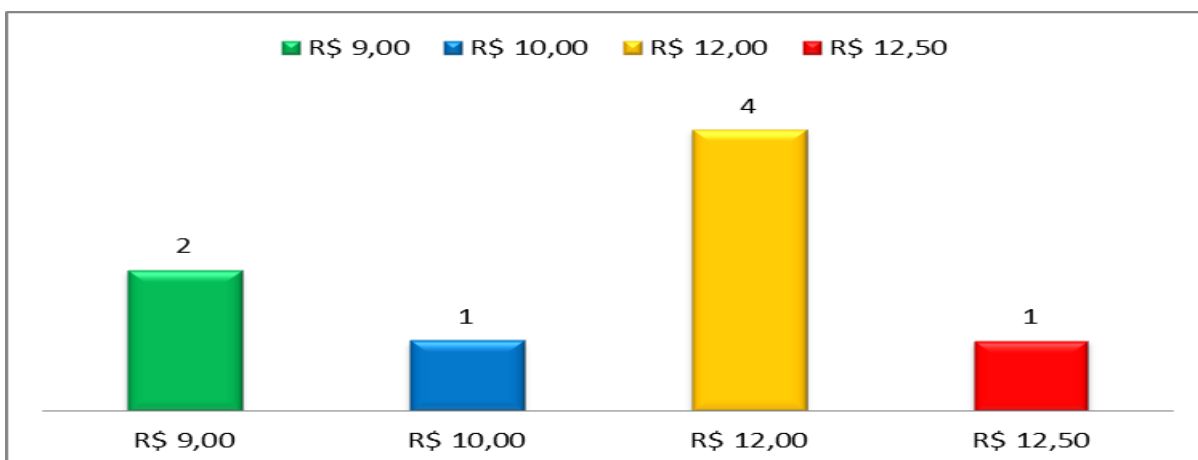


Gráfico 23: Preço miúdos
Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A tabela 8 exibe dados que dizem respeito à procedência da carne, no primeiro momento, todos declaram que as carnes provêm de frigoríficos, os quais todos mencionaram receberem do frigorífico Paraíso, assim em primeiro momento nota a negação de carne sem inspeção.

Tabela 8: Procedência da carne.

Açougues	Compra carne de frigorifico com inspeção?	
	SIM	Não
1	SIM	-
2	SIM	-
3	SIM	-
4	SIM	-
5	SIM	-
6	SIM	-
7	SIM	-
8	SIM	-

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Apenas um dos açougues declara que comercializa carne bovina sem inspeção, no entanto explicou que são de boa procedência e tem boa qualidade, quem faz os abates são os produtores de propriedades locais. Os demais afirmam que a carne é inspecionada, embora os clientes e funcionários verbalizassem que parte da carne bovina provém de abates em propriedades que pertencem ao dono do estabelecimento, ou seja, o fornecedor do bovino abatido também é proprietário do açougue.

Apenas um dos estabelecimentos apresentou evidências de que vende suas carnes somente com inspeção, sendo confirmada pelos clientes e funcionários. Ou seja, de oito estabelecimentos apenas um estabelecimento trabalha com a carne 100% inspecionada.

A tabela 9 atenta aos estabelecimentos em relação ao alvará municipal e sanitário, dos oitos açougues apenas um afirma no primeiro momento não possuir os documentos, os demais todos afirmaram possuir os documentos. O que chama a atenção é que este açougue que não tem alvará de funcionamento é o mais antigo com 16 anos de atuação no ramo, o proprietário relatou que está providenciando.

Cabe ainda ressaltar que em um dos estabelecimentos visualizou-se durante a pesquisa um alvará do antigo açougue que funcionava no local, com data

vencida, o que se subentende que o mesmo esteja em situação irregular para funcionamento.

Por fim constatou-se que dois estabelecimentos estão funcionando irregularmente, sem os alvarás de funcionamento e seis afirmam estarem com os documentos em dias.

Tabela 9: Presença de alvará municipal e sanitário.

Alvará do órgão de esfera municipal e alvará sanitário.	
SIM/NÃO	F
NÃO	2
SIM	6
Total	8

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A datar do dia 22/03/2017, O presidente da Agência de Defesa Agropecuária (Adapec), Humberto Camelo, assegurou então no Tocantins intensificação das inspeções dos produtos de origem animal em geral que tenha sido produzido no Tocantins. Uma reação por parte do Estado, aos exportadores e ao público interno, intencionando preservar a segurança e também qualidade dos produtos. (PORTAL TOCANTINS 2017).

4.5 Variantes Correlacionadas.

Nessa etapa objetivou aplicar uma análise de um conjunto de dados, para verificar a correspondência existente entre as variáveis e padrões identificados nos entrevistados dando condições para representar partes significativas de diferentes dados.

No gráfico 24, é analisado a relação entre a frequência de consumo e a renda mensal dos consumidores, onde foi correlacionado que as pessoas que ganham entre 1 a 2 salários em média, 36%, consomem carne diariamente o que justifica a alta aquisição de corte de segunda.

Os que ganham entre 2 a 3 salários consomem em média de 2 a 3 vezes, o que corresponde a 10% dos consumidores. Porém os que ganham até 1 salário mínimo representam 57% dos que consomem de 2 a 3 vezes por semana e representam 41% dos consumidores diários. O que mostra que, essas categorias

utilizam a proteína bovina como fonte de Ferro, vitamina B12, vitamina A, Cálcio, vitamina D, dentro outros nutrientes disponíveis.

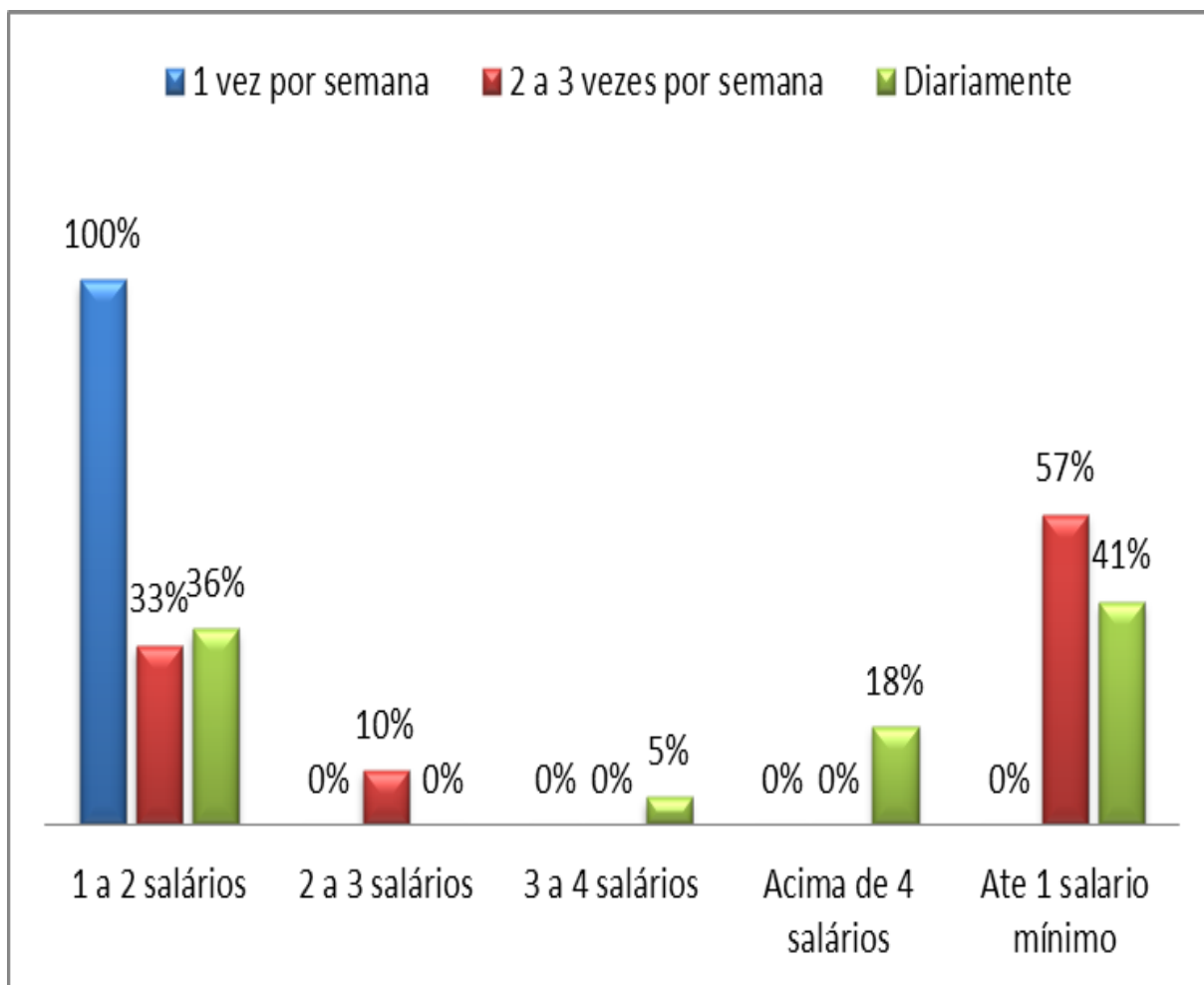


Gráfico 24: Relação entre frequência de consumo e renda mensal.
Fonte: Dados primários do autor, 2017.

O gráfico 25 relaciona o tipo de corte e o consumo em kg, assim sendo os resultados corroboram que, a carne com osso é a mais consumida entre os consumidores que adquirem acima de 5 kg semanal o que corresponde a 75%, observando que, por conseguinte o tipo de carne de 2ª está bem representada em todas as categorias de consumo em kg. Sendo 45% consomem de 1 a 3 kg, 48% consomem de 4 a 5 kg e no que diz respeito ao tipo de 1ª, 41% está entre os que consomem 1 a 3 kg, e os que consomem 4 a 5 kg com 33%.

Segue o gráfico 25 para melhor entendimento.

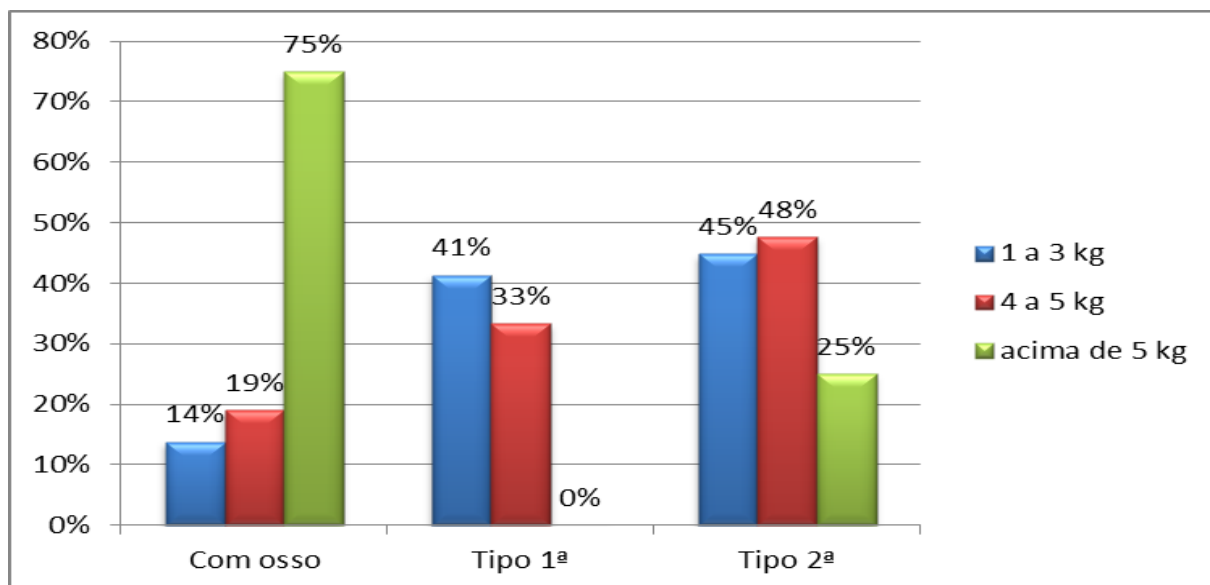


Gráfico 25: Relação entre tipo corte e consumo em kg.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

Quanto à correlação entre nível de instrução e gênero, o gráfico 26 indica que a maioria dos compradores de carne bovina em Taquaruçu 100% dos entrevistados com especialização e título de Mestre são homens, 67% dos entrevistados com nível superior completo são do sexo feminino 60% dos entrevistados, ainda as mulheres a maioria, 53% com ensino fundamental incompleto. Estes dados corroboram que essas mulheres possuem pouca instrução e poder aquisitivo, o que pode justificar o fato dos homens serem os responsáveis pela compra.

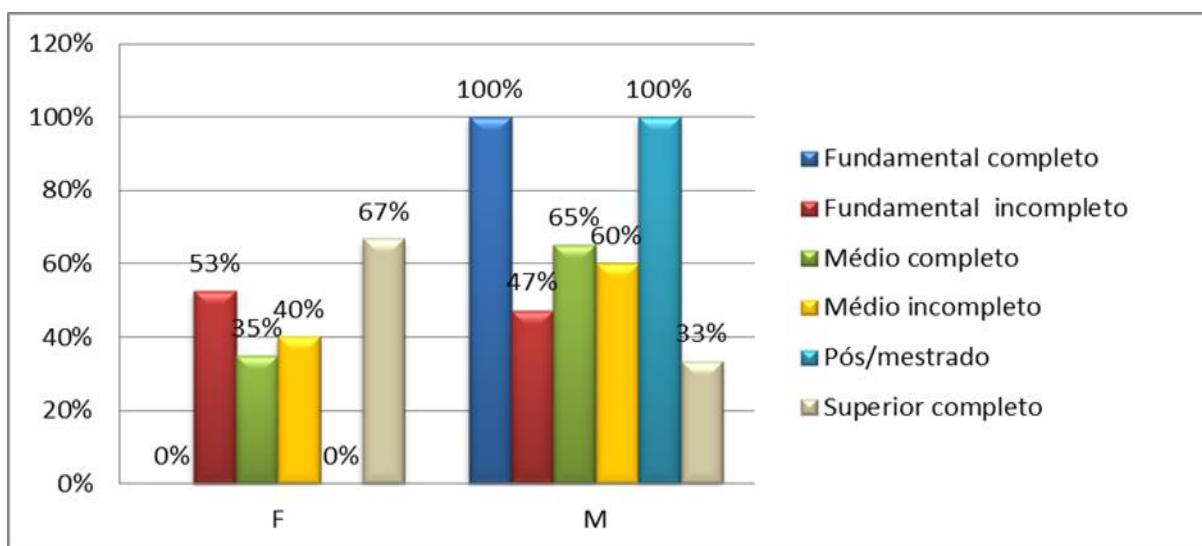


Gráfico 26: Relação entre nível de instrução e gênero.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

A relação entre o nível de instrução e suas profissões é indicada no gráfico 27 o qual aponta que a maioria dos compradores que possuem o ensino médio incompleto 40% e são funcionários públicos, as quais se caracterizam função pública de pouca remuneração.

Os que possuem ensino fundamental como nível de instrução e atuam profissionalmente em empresas privadas, representaram 100% da amostra. 100% dos consumidores com titulação de Especialista e Mestre são funcionários públicos com atividades de maior remuneração, em relação os que possuem nível superior 67% no geral estes atuam como profissional liberal e 33% no setor público.

Os consumidores com ensino médio incompleto: 40% atuam no setor publico, 20% são profissional liberal, 20% trabalham em empresas privadas seguido de 20% do lar. Tanto os consumidores que possuíam ensino médio e ensino fundamental incompleto tinham representantes em todas as categorias de profissões.

O gráfico a seguir ilustra as informações

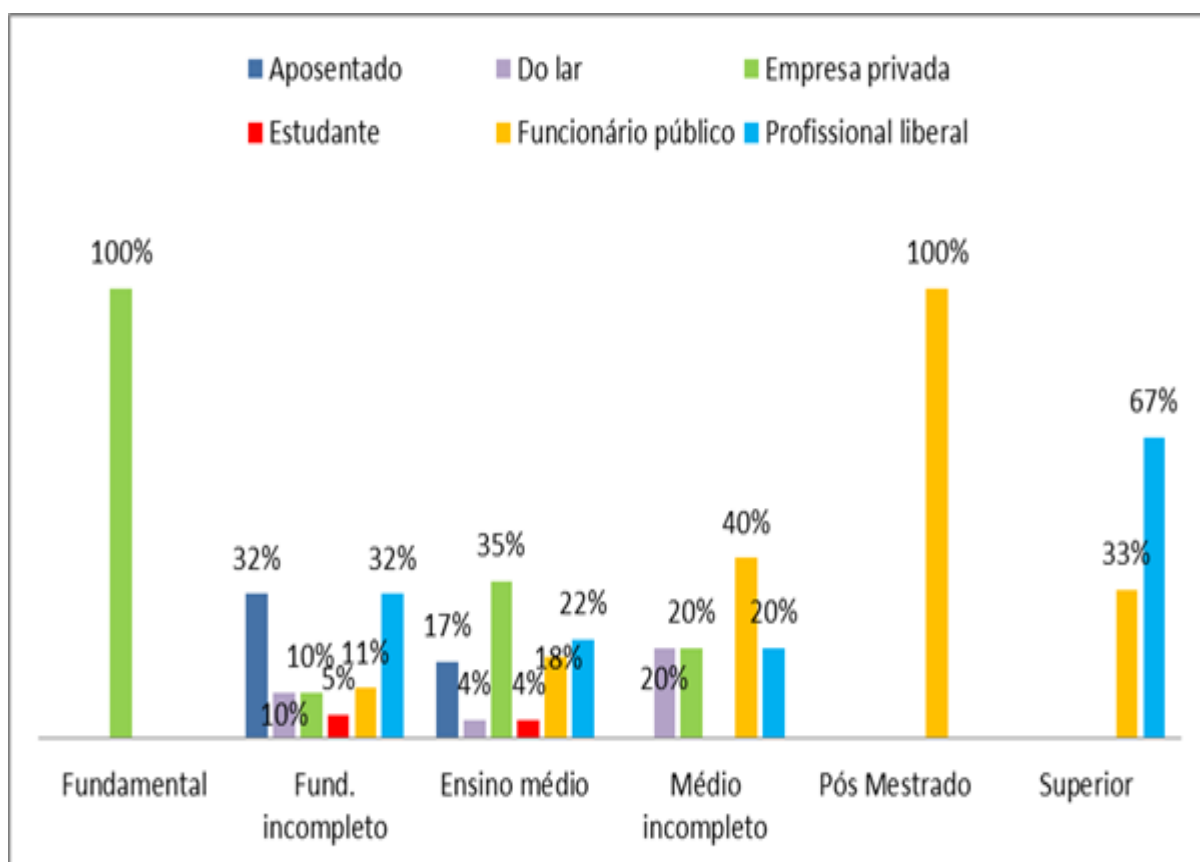


Gráfico 27: Relação entre nível de instrução e profissão.

Fonte: Dados primários do autor, 2017.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.

O desenvolvimento deste estudo possibilitou conhecer os consumidores de carne bovina no distrito de Taquaruçu, bem como suas preferências, hábitos, fatores que influenciam na decisão da compra; uma análise visual dos estabelecimentos que comercializam carne bovina, além disso, também permitiu entender que na maioria dos estabelecimentos há presença de carne sem procedência.

De modo geral a maioria dos compradores entrevistados possuía apenas o ensino médio, e com a renda de dois salários mínimos, o consumo de carne bovina é diário por grande parte dos consumidores, e a carne de segunda é a mais consumida; preço e a qualidade representada pela cor da carne são atributos determinantes no momento da compra, os estabelecimentos oferecem diferentes tipos de preço e a maioria dos consumidores não dão importância em conhecer a origem da carne.

Concluiu-se também que uma parte dos estabelecimentos deixa a higiene a desejar, não possuem janelas e alguns dos equipamentos são mal higienizados, ainda não usam alguns dos acessórios obrigatórios, e ainda outros não possuem licença para atividade. Diante dos resultados obtidos fica evidente que os objetivos foram alcançados.

Dada à importância do tema, torna-se necessário o desenvolvimento de pesquisas que visam conhecer a fundo o mercado e a procedência da carne bovina no distrito de Taquaruçu, pois a realização de um estudo futuro pode obter maiores informações que melhor discriminem o comércio de carne bovina no Distrito, e a maneira efetiva no comportamento do consumidor bem como dos pontos de vendas.

Nesse sentido este estudo permitiu conhecer o consumidor de carne bovina em Taquaruçu bem como suas preferências e fatores que influenciam na decisão na hora da compra, e caracterizar de forma visual os estabelecimentos no referido distrito.

REFERÊNCIAS.

ABIEC. **Rebanho Bovino Brasileiro**. Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes. Disponível em: <http://www.abiec.com.br/3_rebanho.asp>. Acesso em: 19 fev. 2017.

AVILA T.S. **Perfil e comportamento do consumidor de carne bovina**: uma análise do Paraná e Santa Catarina. 2016.66p. Dissertação (Mestrado em Zootecnia)-Universidade Federal do Paraná, Curitiba 2016.

BENDER, A. **Meat and meat products in human nutrition in developing countries**. FAO Food and Nutrition Paper, Paperback, 1992.

BERTOLAMI, M.C. **O Impacto da Carne e do Leite de Bovinos na Saúde Humana**. Instituto de Cardiologia do Estado de São Paulo. São Paulo: 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

_____. **Decreto nº 7.889**, de 23 de novembro de 1989. Brasília – DF. Disponível no site: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/D9013.htm>. Acessado em 10 de maio de 2017.

BRASIL. Políticas Sociais Setoriais - **Caderno de Monitoramento do PPA 2012-2015**. Retrato das Políticas Sociais na PNAD 2012. República Federativa do Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Brasília, junho de 2014. Disponível em: <www.planejamento.gov.br/secretarias/upload/.../140707_cad_monit_ppa-pnad-1.pdf>. Acesso em 22 de maio de 2017.

BRISLOA, M. V. et al. **O interesse do consumidor da cidade de Brasília a respeito da rastreabilidade de carne bovina**. IV Congresso Internacional de Economia e Gestão de Redes Agroalimentares, Ribeirão Preto, SP, out. 2003

BRISOLA, M. V.; CASTRO, A. M. G.. **Consumidor de carne bovina**: Preferências e confiança no açougueiro. FACES, Belo Horizonte, v. 15, n. 1, jan/ jun. 2005.

_____. **O Consumidor de carne bovina do distrito Federal**: quanto paga que atributos de valor o fariam pagar mais. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 23, n. 1, p. 95-125, jan./abr. 2006.

CARDOSO, M. A. **Nutrição e metabolismo**: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. **Metodologia Científica**. 6ª ed., São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

ESTADO DO TOCANTINS. Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado do Tocantins (SEAGRO). 2007. Disponível em: <<http://www.seagro.to.gov.br/>>. Acesso em: 6 abr. 2017.

_____. Federação das Indústrias do Estado do Tocantins (FIETO). **Implantação de Unidades Industriais Impulsiona a Produção de Carne**. *Revista Tocantins Indústria*, Palmas, n.121, p.6-8, set. 2009. Disponível em: <<http://www.fieto.com.br/Revista/Edicoes/Revista-09-09/View.html>>. Acesso em: 13 abr. 2017.

FREITAS, A.K.; LOBATO, J.F.P. **Carne bovina: mitos e verdades**. In: Pecuária Competitiva. FEDERACITE. Porto Alegre: 2006.

FONSECA T.M. **Transformações socioculturais em Taquaruçu na perspectiva do desenvolvimento local e sustentável**. 2004.134p. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente)-Universidade Federal do Tocantins, Palmas 2004.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2002.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Estatística da Produção Pecuária**. 2012. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria/producaoagropecuaria/abate-leite-couro-ovos_201202_publ_completa.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2017.

_____. **Pesquisa municipal agropecuária**. 2005. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 02 abr. 2017.

_____. **Perfil dos Municípios Brasileiros**. 2016. Disponível no site: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=89>. Acessado em 07 de maio de 2017.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico**. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 1992.

LAMBERT, J. L., BATALHA, M. O., SPROESSER, R. L.; SILVA, A. L.; LUCCHESI, T. As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Revista de Nutrição**. [online]. Set./Out. 2005, vol.18, no.5, p.577-591. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500001&lng=en&nrm=isso>. ISSN 1415-5273. Acessado em: 20 mar. 2017.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudo com consumidores**. 2. ed., Viçosa, MG: UFV, 2010. 308p.

PINHEIRO, M. C.; GOMES, F.E; LOPES, G. N. 2008. Perfil e preferencia de consumo da carne bovina na cidade de Boa Vista – RR. **Agro@mbiente On-line**, v.2, n.1, jan/jun, Boa Vista, 2008.ISSN 1982-8470.

PORTAL DO TOCANTINS. Governo do Estado intensifica fiscalização da carne. Disponível em: <http://to.gov.br/noticia/2017/3/22>>. Acessado em 06 de junho de 2017.

ROCHA, S. **Pobreza no Brasil: afinal, do que se trata?** Rio de Janeiro: FGV, 2003. 244p.

SCHIFFMAN, L. G.; KANUK, L. L. **Comportamento do consumidor**. 6ª ed., Rio de Janeiro: LTC Editora, 2000.

SOUKI, G. Q. **Estratégias de marketing para os agentes da cadeia da carne bovina**. 2003. 228 p. Tese (Doutorado em Administração) – Universidade Federal de Lavras, Lavras.

SILVA, C. R.; ROSANOVA, C.; TOLEDO, I. R.; REBOLÇAS, G. F. **Processo decisório de compra e caracterização do consumidor de carne bovina na cidade de Palmas- TO**. VI Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica, CONNEPI. Natal RN, 2011.

SNA. Sociedade Nacional de Agricultura. **Brasil pode se tornar o maior produtor de carne bovina do mundo** 2016. Disponível em: <<http://sna.agr.br/>>. Acesso em: 19 jun. 2017.

TURISMO DO ESTADO DO TOCANTINS. Disponível em: <<http://turismo.to.gov.br/regioes-turisticas/serras-e-lago-principais-atrativos/taquarucu/>>. Acesso em: 02 mar. 2017.

VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2ª ed., Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The World Health Report 2002: Reducing Risks, Promoting Healthy Life**. Geneva; 2002. Disponível em: <http://www.who.int/whr/2002/en/whr02_en.pdf?ua=1>. Acesso em: 15 mar. 2017.