

CARACTERIZAÇÃO DOS CONSUMIDORES DE CARNE BOVINA DO MUNICÍPIO DE TOMÉ-AÇU

**LIMA, Bruna Leticia Sales¹; OLÍMPIO, Abilene de Queiroz¹;
SANTOS, Cassandra Do Socorro Gizelle Oliveira dos¹; PINTO, Hana Carolina
Saleira²; SILVA, Manoele Carine de Oliveira²; COSTA, Marciele Lima²; SILVA,
Rafael Lima²; CORREA, Rosemary Moteiro²; CASTRO, Elmeceili Moraes de³**

¹Discente do curso de Ciências Contábeis da UFRA- Campus de Tomé-Açu

²Discente do curso de Administração da UFRA- Campus de Tomé-Açu

³ Docentes da UFRA-Campus de Tomé-Açu

RESUMO: O objetivo desta pesquisa foi caracterizar o perfil socioeconômico dos consumidores de carne bovina do município de Tomé-Açu, bem como identificar quais são os critérios utilizados e os fatores que influencia na compra e consumo de tal alimento. Esta pesquisa foi realizada no período de abril a maio de 2014, no município de Tomé-açu, este estudo caracteriza-se como uma pesquisa de campo, descritiva. A partir dos dados coletados, observou-se que cerca de 54 % dos compradores e consumidores de carne bovina são do sexo feminino, apresentando idade entre 16 e 50 anos, renda mensal de 1 a 10 salários mínimos, e tendo a carne bovina como alimento mais consumido. Quanto as preferencias dos consumidores, estes afirmaram que são exigentes com relação a maciez, ao sabor e a qualidade da carne, prezando por peças de carne suculenta macia e nutritiva e gorda, apesar de 57% dos entrevistados ter preferencia por carnes magras devido a consciencia de que o consumo da gordura saturada (animal) é extremamente perigoso para a saúde humana. No que diz respeito a escolha e exigência dos consumidores com os estabelecimentos de compra, a pesquisa evidenciou que a renda familiar mensal, o preço e o atendimento na hora da compra são fatores significantes, porem a higiene do local é o fator que mais influencia no processo de fidelização dos consumidores do produto. O consumo de carne bovina em Tomé-açu é considerado pelos entrevistados como algo cultural da regiao, porem questões como a origem da carne cosumida são relevantes no momento da compra, bem como a forma como esse alimento é armazenado e exposto nos estabelecimentos , nesta pesquisa foi observado que 89% dos entrevistados acreditam no masuseio e armazenamento correto deste produto, bem como 60% dos entrevistados conhecem a origem desse alimento e reconhecem ser de boa procedência. Foi possível concluir que os consumidores de carne bovina estão satisfeitos com o produto que estão adquirindo, porem mudanças na cadeia produtiva ainda são necessárias para que aspectos estratégicos percebidos pelo consumidor tais como pagamento através de cartões de crédito, investir nos treinamentos e cursos que fomentem um melhor atendimento, possam ser operacionalizados.

Palavras chaves: Consumidores, carne bovina, Tomé-Açu.

INTRODUÇÃO

Muitos setores da vida em sociedade sofreram modificações com o processo de urbanização, dentre eles encontramos o padrão alimentar da população, influenciado também pela estagnação, ajustes e inflações econômicas que ocorreram em conjunto com esse processo (GALEAZZI *et al.*, 1997).

Descobrir as necessidades do consumidor é uma das prioridades a que a organização deve ater-se. Para tanto, deve se oferecer produtos que os satisfaçam, tanto no quesito da necessidade como na satisfação pessoal em obter um bem. Para conseguir se manter neste mercado altamente competitivo, as empresas precisam conhecer seu principal alvo: o consumidor, pois sem ele não existe mercado (MAZZUCHETTI & BATALHA, 2004).

Compreendendo, portanto, que o cliente possui uma percepção individual, e que devem ser levadas em consideração variáveis como: critérios na decisão de compra, influências culturais e sociais (CHIUSOLI *et al.*, 2008, apud SILVA, 2009), este trabalho tem como objetivo identificar os critérios de escolha e compra da carne bovina com base em aspectos socioeconômicos dos consumidores.

REFERENCIAL TEÓRICO

CARNE BOVINA

As quatro substâncias básicas para uma dieta saudável são: carboidratos, proteínas, vitaminas e lipídios ou ácidos graxos. Sendo a carne bovina a maior fonte orgânica de proteína e se destaca por apresentar características físico-químicas como suculência, sabor, maciez, firmeza e ser rica em diversos nutrientes, vitaminas, ácidos graxos, sais minerais, entre outros, ela se torna um alimento imprescindível (OLIVEIRA *et al.*, 2012)

O consumidor, ao adquirir carne bovina, espera que esta seja proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável (SARCINELLI *et al.*, 2007).

Os brasileiros estão entre os maiores consumidores de carne bovina, com consumo em torno de 37 quilos “per capita” /ano (SCHLESINGER, 2010). Os maiores mercados importadores são Estados Unidos, Japão, França, Itália e Alemanha, tanto de carne in natura, quanto industrializada. O mercado mundial de carne está em crescimento, com China, Sudeste Asiático e América Latina em crescente expansão de demanda.

A bovinocultura é um dos principais destaques do agronegócio brasileiro no cenário mundial. O Brasil é dono do segundo maior rebanho efetivo do mundo, com cerca de 200 milhões de cabeças. Além disso, desde 2004, assumiu a liderança nas exportações, com um quinto da carne comercializada internacionalmente e vendas em mais de 180 países (MINISTERIO DA AGRICULTURA, 2014).

Atualmente, os consumidores adquirem carne bovina, por intermédio dos supermercados, sendo que a venda deste produto nesses estabelecimentos é cerca de 60%

de toda carne comercializada no Estado. Além disso, a renda da população está diretamente relacionada com o consumo de carne, em especial as pessoas de renda mínima. (EMBRAPA, 2006)

A distribuição de carne bovina no município de Tomé-Açu, sofreu modificações quanto ao abate que era exclusivamente feito por abatedouros clandestinos, normalmente esses eram dos próprios donos dos açougues. De certa forma, essa irregularidade trazia insegurança para os consumidores já que não havia uma fiscalização sanitária, e sonegação de impostos ao município. Com o fechamento desses abatedouros clandestinos começou-se um programa de fiscalização da vigilância sanitária para melhorar o armazenamento e manuseio da carne nos estabelecimentos.

Atualmente o abastecimento da carne no município de Tomé-Açu acontece através da distribuição diária de um único frigorífico localizado na Vila de Águas Brancas em Tomé-Açu. Este entrou em funcionamento em setembro de 2012, e abastece toda a região, só no distrito de Quatro Bocas são os supermercados e 22 açougues.

FATORES QUE INFLUENCIAM NA HORA DA COMPRA

O processo na cadeia produtiva é muito significativo para a qualidade final da carne, os procedimentos de transporte do animal, armazenamento, manipulação, demonstração do preparo da carne asseguram que o produto seja considerado excelente (ALVES *et al*, 2005)

Segundo Souki *et al* (2003), vem sendo evidenciado na cadeia de carne bovina uma série de incentivos relacionado ao *marketing*, porém informações científicas nacionais sobre consumidores de carne são poucas e isso de certa forma limita decisões e ações de agentes que compõem cadeias produtivas e do governo. O Estudo da satisfação do consumidor à cadeia bovina é importantíssimo para que se construam novas estratégias mercadológicas e supra as necessidades mais básicas do mercado (VENDRAME, 2008).

Aspectos como: higiene, aparência, frescor, maciez, suculência, odor, cor, sabor, porcentagem de gordura, nível de colesterol, camada de gordura na superfície, marmoreio, qualidade nutricional, rendimento, versatilidade, a embalagem, facilidade de armazenamento e preparo e ausência de resíduos são levados em consideração ao se adquirir tal produto (SOUKI *et al* 2003)

Outro fator relevante na importância para o consumidor de carne é a preocupação sanitária de todo processo de preservação do produto que superam o menor preço ofertado no estabelecimento (BRIZOLA & CASTRO, 2005). Podendo influenciar na preferência dos consumidores pelos supermercados, devido a alguns aspectos visuais (cores da carne e da gordura), a limpeza da peça e o que diz respeito ao sabor e maciez, além dos dados que são apresentados na embalagem, como origem.

METODOLOGIA

Este estudo foi realizado no município de Tomé-açu, no nordeste do estado do Pará, situado a 198,8 km da capital do estado, Belém, com uma área de 5.145,361 km² e densidade demográfica de 10,98 hab/km². E população de aproximadamente 56.518 habitantes. (IBGE, 2013). Esta pesquisa caracteriza-se como pesquisa bibliográfica e de campo, tem o caráter descritivo, onde foi utilizado como técnica de pesquisa a entrevista com questionário estruturado em 16 perguntas submetidas a 200 consumidores de carne bovina com idade superior a 16 anos, em dois locais de Tomé-Açu: 1- feira livre do bairro de quatro bocas e 2- açougues do centro de Tomé-Açu. Para a tabulação dos dados e estruturação estatística dos mesmos, foi utilizado o *software Excel*, versão 2007, e para melhor organização das referências foi utilizado o gerenciador de referências Mendely.

RESULTADOS

PERFIL SOCIO ECONOMICO DOS CONSUMIDORES DE CARNE BONIVA NO MUNICIPIO DE TOME- AÇU

No perfil socioeconômico a amostra foi composta por 54, 17 % dos indivíduos do sexo feminino e 45,87 % do sexo masculino, com idade entre 16 e 50 anos, renda mensal de 1 a 10 salários mínimos (Tabela 1), e tendo a carne bovina como alimento mais consumido.

Tabela 1- Numero de pessoas entrevistadas e renda

Número de pessoas	Feminino	Masculino
	113	80
Renda familiar (Salários mínimos)	%	
Ate 1	51,81	
1 – 3	40,41	
3 – 5	6,74	
Acima de 5	1,04	
Total	100,00	

PREFERENCIAS DOS CONSUMIDORES DE CARNE BOVINA NO MUNICIPIO DE TOME – AÇU.

Os consumidores foram bem específico ao afirmar que são exigentes com relação a maciez, ao sabor e a qualidade da carne (Tabela 2), sendo 85% os que afirmam que esse é um quesito de grande importância. Além disso, esta pesquisa ainda revelou que fatores como: valor nutricional e rendimento também são levados em conta na hora da compra da carne bovina (Tabela 2)

Porém, no que se refere a gordura presente na carne, 43% dos consumidores revelaram que prezam por uma peça de carne suculenta macia e nutritiva e gorda, embora 57% ou seja a maioria opte por carnes magras como mostra na Tabela 2. Isto nos leva a observar que os consumidores estão mais atentos a sua saúde, visto que o consumo da gordura saturada (animal) é extremamente perigoso para a saúde humana quando o seu consumo é alto.

No que diz respeito a escolha e exigência dos consumidores com os estabelecimentos de compra, a pesquisa evidenciou que a renda familiar mensal, o preço da peça da carne e o atendimento na hora da compra são fatores significantes para o consumo, onde 67% dos consumidores disseram que o preço é fundamental na escolha da peça ou na compra da carne.

Para agradar o cliente na hora da compra o marketing pode ser tão importante quanto o preço ou a sua renda mensal, o *marketing* no atendimento é uma estratégia que tem alcançado sucesso, de acordo como a Tabela 2, 86% dos entrevistados confirmam ser de suma importância o atendimento e 14 % afirmam que não tem importancia um atendimento de qualidade.

Tabela 2- Preferencias dos consumidores de carne bovina no municipio de Tomé-Açu

Preferências dos consumidores de carne bovina no município de Tome – Açu	%	
	Sim	Não
Preferência por carne macia e succulenta	85	15
Preferência por carnes nutritivas, saudáveis e com rendimento	96	4
Preço como fator decisivo	67	33
A influência do atendimento na hora da compra	86	14
	Magra	Gorda
Preferência por carnes magras ou gordas	57	43

FATORES QUE INFLUENCIAM O CONSUMO DE CARNE BOVINA NO MUNICIPIO DE TOME AÇU .

O consumo de carne bovina no município é de suma importância, onde 68% dos entrevistados consomem carne diariamente (Tabela 3), tornado o consumo deste alimento um habito cultural segundo 60 % dos consumidores, porem não e tida como a primeira opção, Apesar da carne bovina ser consumida frequentemente e ser um habito cultural dessa região, não é a primeira opção, visto que 53% dos entrevistados afirmaram que preferem outro tipo de carne, enquanto apenas 47% escolheram a carne bovina. O que nos levar a acreditar que esse consumo da carne este relacionada ao preço, como já dito anteriormente (Tabela 2).

Quanto aos Fatores que influenciam nos estabelecimentos de venda de carne bovina são bem evidentes no que diz respeito ao armazenamento das peças, na higiene do ambiente e na fiscalização por órgãos responsáveis pela conservação do produto e da limpeza da área de venda. Com relação ao armazenamento de carne o comercio de Tomé-Açu, passou por regulamentação recente, o expositor refrigerado da carne é um deles, esse instrumento de venda serve para preservação do alimento, e os clientes estão satisfeitos com essa segurança, no gráfico 13, observamos que 89% dos entrevistados acreditam que o produto esteja sendo armazenado de forma correta e 11% acham que não.

Quando se trata da higiene do ambiente os clientes estão satisfeitos com a limpeza do local, é o que mostra o gráfico 14, que confirma com 89% dos consumidores satisfeitos com a higiene, porém 11% não estão satisfeitos.

A respeito da segurança da alimentação os compradores de carne estão atentos, no gráfico 15, 86 % da população entrevistada se preocupam em saber se o estabelecimento sofre fiscalização da vigilância sanitária enquanto 14% desta população não tem interesse pelo assunto. Quanto ao conhecimento da origem da carne bovina do Município de Tomé-Açu, no gráfico 16, identificamos que 60% dos entrevistados acreditam saber de onde vem o gado, e quem faz o processo de transformação deste em carne, no entanto, 40% afirmam não saber qual a procedência do mesmo.

Tabela 3 - Fatores que influenciam o consumo de carne bovina no município de Tomé-Açu

Fatores que influenciam o consumo de carne bovina no município de Tome-Açu	%	
	Sim	Não
Frequência do consumo de carne	68	32
Hábito de consumir carne como algo cultural da região	60	40
Primeira opção pela carne bovina	47	53
O armazenamento da carne é adequado segundo o consumidor	89	11
Os açougues são higiênicos	89	11
Interesse sobre a fiscalização da vigilância sanitária	81	19
Conhecimento de onde em à carne de consumo do município	60	40

CONCLUSÃO

Ao analisarmos os resultados desta pesquisa identificamos que a maioria dos consumidores adquirem carne bovina frequentemente, e que o consumo desse produto é algo cultural da região de Tomé-Açu, segundo Chiusoli *et al.*, 2008, apud Silva, 2009 é de suma importância entre outras variáveis o conhecimento das questões sociais e culturais dos consumidores.

Segundo os dados apresentados a carne bovina não é tida como primeira opção dos entrevistados, porem seu consumo pode ser justificado pelo baixo valor agregado, com relação os outros tipos de carne, Souza et al (2011), também observou que além da a qualidade, o preço e um fator no momento da escolha pela carne bovina. Desta forma o preço é fundamental para a fidelização dos consumidores com os estabelecimentos de venda, além disso a maioria dos entrevistados tem renda mensal inferior a 2 salários mínimos, o que nos permite reafirmar que a carne bovina nesse município é consumida por ter um valor acessível.

Embora os consumidores que buscarem preços acessíveis, eles exigem também qualidade tanto nos produtos quanto nos serviços. É o que afirma os resultados de atendimento, higiene, maciez da carne, rendimento do produto, fiscalização dos ambientes e uma carne saudável e nutritiva até mesmo a rastreabilidade da carne é fator importante.

Apesar dos açougues e outros estabelecimentos de venda estar passando por mudanças de funcionamento no ambiente interno, como o armazenamento de estoque, exposição da carne, regularização do mercado quanto à empresa (alvará de estabelecimento) e treinamento profissional de manipulação de alimentos, os consumidores estão na sua maioria satisfeitos com as melhorias.

Enfim, os consumidores estão satisfeitos com essas mudanças básicas do mercado de carne bovina, ainda que melhorias tenham que ser feitas para melhor atender esses clientes: como facilidade no pagamento através de máquina de cartões de crédito, investir nos funcionários com treinamentos e cursos como atendimento ao cliente, fundar uma associação ou sindicatos que represente esta categoria dos vendedores de carne bovina, para que, se possam desenvolver projetos de segurança alimentar e ampliar o mercado para que estes consumidores se sintam-se protegidos ao consumir um produto com credibilidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Dorismar David; TONISSI Rafael Henrique de; GOES Buschinelli de; MANCIO, Antônio Bento Produção Animal Maciez da Carne Bovina. **Ciência Animal Brasileira**. v. 6, n. 3, p. 135-149, jul./set. 2005.

BRISOLA, Marlon Vinícius; CASTRO, Antônio Maria Gomes de. Preferências do Consumidor de Carne Bovina do Distrito Federal pelo Ponto de Compra e pelo Produto Adquirido. **Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 81-99, jan./marc. 2005

EMBRAPA:<<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/BovinoCorte/BovinoCortePara/paginas/cadeia.html>>. Acesso em: 02 jun. 2014

GALEAZZI, Maria A. Martins; DOMENE, Semíramis M. Alvares; SCHIERI, Rosely. Estudo Multicêntrico Sobre Consumo Alimentar. **Ministério Da Saúde**, p.6, 1997

MAZZUCHETTI, R. N.; BATALHA, M. O. **O comportamento do consumidor em relação ao consumo e às estruturas de comercialização da carne bovina na região de Amapá/PR.** , v. 04, p. 25-43, 2004.

MINISTÉRIO AGRICULTURA:<<http://www.agricultura.gov.br/animal/especies/bovinos-e-bubalinos>>. Acesso em:07 jun. 2014

OLIVEIRA, É. C. D. DE; SILVA, M. A. L. DA; XAVIER, A. P.; AZEVEDO, B. F. DE. **Perfil do Consumidor de Carne Bovina na Região Metropolitana de Parintins-AM** . ,2012.

SARCINELLI, M. F.; VENTURINI, K. SILVA; SILVA, L. C. DA. **Características da Carne Bovina**. 2007.

SCHLESINGER, S. **Onde pastar ? O gado bovino no Brasil**. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

SOUKI, Gustavo Quiroga; SALAZAR, German Torres; ANTONIALLI, LUIZ MARCELO et.al. Atributos que afetam a decisão de compra dos consumidores de carne bovina.O.R. & A. Revista de Administração da UFLA. v. 5, n. 2, p.63 jul./dez 2003.

SILVA, Roberto A. Machado. Porque estudar o comportamento do consumidor de carnes? Curuçambá - MS **Informativo da Cadeia da Carne Bovina do Pantanal Mato-rossense**, Ano I nº 004, p. 1, 2009

VENDRAME, Francisco Cesar. **O Comportamento dos Consumidores de Carne Bovina**. Congresso UNIMEP, 6º congresso de pós-graduação. Piracicaba. p.4, Set/ 2008.