

**Agronomia, Zootecnia e áreas afins**  
**Modalidade ensino superior**

**Cadeia produtiva da carne: caracterização do consumidor de Bagé e Dom Pedrito**

**Evelize Donicht Dumke<sup>1</sup>, Mariana Rockenbach Ávila<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Discente do curso de Agronomia, Faculdades Ideau, Bagé e RS Brasil, evelize-dumke@hotmail.com

<sup>2</sup> Docente do curso de Agronomia, Faculdades Ideau, Bagé RS Brasil, marianaravila@gmail.com

**RESUMO**

Campos Sulinos é reconhecido pelo Bioma que contém uma rica biodiversidade. As suas pastagens naturais constituem a mais importante fonte de alimento para aproximadamente 17 milhões de ruminantes. As espécies nativas de forrageiras do RS desempenham uma importante função na atividade pecuária, representando o maior recurso utilizado para a bovinocultura e ovinocultura de corte (MACHADO, 2014). Uma particularidade deste bioma é a diversidade florística extremamente elevada que gera consequências positivas sobre a qualidade da carne que é produzida. Segundo Carvalho et al. (2006), para buscar um lugar no mundo da comercialização todas as ferramentas para acrescentar valor ao produto são válidas. Exemplo disso é a tradição do criatório dessa região, onde sempre se deu preferências às raças Angus e Hereford que são carnes certificadas, e também como outra forma de agregar valor a carne da região pampa, a Alianza del Pastizal utiliza um selo na carne cujo processo de produção contribui para a conservação dos campos nativos. A certificação pode ser percebida como uma forma de reforçar a confiança do consumidor. Entre os fatores que influenciam o comportamento do consumidor estão as características sócio demográficas, percepções, classe social, cultura, entre outros (VIVAS et al., 2007; DRIES e MANCINI, 2006). Carvalho et al. (2006), afirma que os campos desta região apresentam um elevado potencial para a obtenção de produto animal de qualidade diferenciada. Portanto, o presente trabalho teve por objetivo caracterizar e estudar o comportamento atual do consumo de carnes da população bageense e pedritense. Para isso, foi realizada uma pesquisa com consumidores desses municípios. A coleta de dados foi realizada por meio de uma survey via questionário online\_\_Google Docs. O questionário foi composto por 20 perguntas e com a finalidade de traçar o perfil do consumidor. Observou-se que 65,5% dos participantes da pesquisa eram mulheres e 34,5%

eram homens e a maioria (58,6%), na faixa etária de 25 a 45 anos. A carne consumida pelos entrevistados em primeiro lugar é a bovina, com 65,5% e, a consumida em segundo lugar é a carne de aves com 51,7%. Quanto a frequência de consumo de carne, 46,6% dos consumidores responderam que consomem carne bovina diariamente. Foi possível constatar que o local de compra preferido para carne bovina são os supermercados 44,8% e, conforme a pesquisa, o tipo de certificação que os consumidores mais conhecem é o certificado de qualidade. Verificou-se que a cor é o atributo mais importante na escolha da carne bovina. Além disso, o atributo considerado mais importante na compra é a sanidade e, que pelo mesmo atributo estão dispostos a pagar mais. Dos questionados 39,7% pagaria de 1 a 5% a mais por uma carne certificada visto que, 86,2% consideram a qualidade da carne a característica mais importante na aquisição do produto. O Bioma Campos possui um diferenciado potencial para a produção animal, sobretudo herbívoros. Contudo, para obter máxima qualidade e eficiência de um produto animal é necessário atitudes de gestão e conhecimento para aplicar à produção, a forma de utilização e de manutenção desse ambiente diversificado.

**Palavras-chave:** Bioma; Produção animal; Certificação;

## **REFERÊNCIAS**

- CARVALHO, P.C.F. et al. **Produção Animal no Bioma Campos Sulinos**. Brazilian Journal of Animal Science, João Pessoa, v. 35, n. Supl. Esp., p. 156-202, 2006.
- DRIES, L.; MANCINI, M.C. (Coord.). **Food quality assurance and certification schemes**. Bruxelas: European Community, 2006.
- MACHADO, J.M. **Caracterização agrônômica de ecótipos de *Paspalum notatum* Flugge em resposta ao fotoperíodo e a fertilização nitrogenada e seleção de híbridos intraespecíficos**. Tese de Doutorado . UFRGS . Porto Alegre, 2014.
- VIVAS, C.I.R.; COELHO, M.D.C.M.; ESTEVES, M.I.C. Análise do comportamento de consumidor de queijos certificados alentejanos. **In: AYALA CALVO, J.C.A. (coord).** Conocimiento, innovación y emprendedores: Camino al futuro. Logroño/Espanha: Universidad de La Rioja, 2007. p. 2128-2141.