



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS**

**CURSO DE ZOOTECNIA**

**FLÁVIA BEATRIZ CARVALHO CORDEIRO**

**PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE  
CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**CRUZ DAS ALMAS**

**2019**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS**

**CURSO DE ZOOTECNIA**

**FLÁVIA BEATRIZ CARVALHO CORDEIRO**

**PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE  
CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB**

**Trabalho de conclusão de curso apresentado  
pela discente Flávia Beatriz Carvalho  
Cordeiro ao colegiado do curso de  
Zootecnia, como um dos requisitos à  
obtenção do título de Bacharel em Zootecnia  
pela Universidade Federal do Recôncavo da  
Bahia**

**Prof<sup>ª</sup>. Orientadora: Dr<sup>ª</sup>. Priscila Furtado Campos**

**CRUZ DAS ALMAS/BA**

**2019**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS**

**CURSO DE ZOOTECNIA**

**FLÁVIA BEATRIZ CARVALHO CORDEIRO**

**PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE  
CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE  
CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB**

**Trabalho de conclusão de curso apresentado  
pela discente Flávia Beatriz Carvalho  
Cordeiro ao colegiado do curso de  
Zootecnia, como um dos requisitos à  
obtenção do título de Bacharel em Zootecnia  
pela Universidade Federal do Recôncavo da  
Bahia**

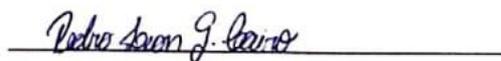
**BANCA EXAMINADORA**



Priscila Furtado Campos (Orientadora)  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Tatiana Cristina da Rocha  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Pedro Leon Gomes Cairo  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

**CRUZ DAS ALMAS, 22 DE JULHO DE 2019**

Dedico este trabalho primeiramente à Deus, que nunca me abandonou em meio às tribulações, que me sustentou e me fortaleceu e sempre se fez presente em minha vida através do seu infinito e incondicional amor. Dedico também para todos os meus familiares que me apoiaram durante a graduação em Zootecnia, aos meus amigos e meu namorado Luan, que nunca me desampararam e aos meus pais Erivan, Diva e Meire.

À minha tia Raquel por ser minha parceira fiel na causa animal e que junto ao meu tio Godô cuidou de mim como filha, e aos meus filhos de quatro patas: Fubá, Farofa, Catuaba, Zezo, Candinho, Laila, Mel, Bambina, Thorquesa (in memoriam) e Mirabel (in memoriam), vocês são a razão de tudo.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente a Deus por ter alcançado esta etapa da minha vida, sem a fé e o amor que tenho por Ele e sua reciprocidade, nunca teria chegado até aqui.

Quero demonstrar minha eterna gratidão aos meus amigos e colegas que tanto me apoiaram durante essa jornada, em especial Isa, Poli, Dani, Géssica, Geiza, Luize, Marina, Zé Roque, Zé Roberto e Vanilton que durante a graduação nunca deixaram de estender suas mãos e sempre me apoiaram com palavras e gestos, os quais nunca esquecerei.

Agradeço também às meninas que sempre e para sempre estiveram comigo, Larissa, Laíra, Tatai, Camila e Michele, que desde a adolescência sonharam junto a mim e me mantiveram firme em todas as situações.

Ao meu namorado Luan, por não me deixar desistir quando tudo parecia desmoronar ao meu redor, você é luz em minha vida. Aos meus familiares, especialmente Tia Raquel e Tio Godô, que dentre todos, me apoiaram, me escutaram, me compreenderam e me amaram sem julgamentos.

Aos meus pais Erivan e Diva, minha eterna gratidão por me aceitarem como filha, por me mostrarem que o amor incondicional vai muito além dos laços sanguíneos.

Gostaria de agradecer também às professoras que me motivaram e inspiraram, em especial Priscila, Vanderly, Ruth, Evani, Manuela e Malu, vocês são iluminadas e fonte de sabedoria infinita para nós alunos.

Á minha orientadora Priscila, por ser tão sensacional como pessoa e profissional, por todo apoio, motivação, compreensão, orientação e por ser a melhor orientadora do universo!!

Á professora Adriana, agradeço por toda compreensão no momento mais difícil da graduação.

Aos técnicos de laboratório Silvane e Clóvis, o meu muito obrigada por todo apoio, risadas, carinho e amizade formada.

Por fim, agradeço aos meus filhos de quatro patas por serem minhas motivações diárias e o sentido da minha existência.

Amo vocês, de todo o meu coração.

## LISTA DE TABELA

	<b>Tabela 1:</b> Idade dos entrevistados.....	15
	<b>Tabela 2:</b> Grau de instrução dos entrevistados.....	16
	<b>Tabela 3:</b> Ocupação profissional dos entrevistados.....	16
	<b>Tabela 4:</b> Curso superior dos entrevistados.....	16
1	<b>Tabela 5:</b> Renda familiar dos entrevistados (Geral).....	17
2	<b>Tabela 6:</b> Renda familiar dos entrevistados (Professores).....	17
	<b>Tabela 7:</b> Renda familiar dos entrevistados (Alunos).....	17
	<b>Tabela 8:</b> Conhecimento sobre qual a carne mais consumida mundialmente.....	18
	<b>Tabela 9:</b> Opinião sobre qual a carne mais consumida mundialmente (Professores).....	18
	<b>Tabela 10:</b> Opinião sobre qual a carne mais consumida mundialmente (Alunos).....	18
	<b>Tabela 11:</b> Percepção sobre qual a carne mais saudável.....	19
	<b>Tabela 12:</b> Percepção sobre a carne que oferece maior risco de transmissão de doenças.....	20
	<b>Tabela 13:</b> Carne mais consumida nas residências dos entrevistados.....	21
	<b>Tabela 14:</b> Consumo de carne suína entre os entrevistados.....	22
	<b>Tabela 15:</b> Frequência do consumo de carne suína entre os entrevistados.....	23
	<b>Tabela 16:</b> Razões para baixa frequência de consumo ou não consumo.....	23
	<b>Tabela 17:</b> Entrevistados que fazem indicação do consumo de carne suína.....	24
	<b>Tabela 18:</b> Percepção sobre as condições de criação e abate de suínos no Brasil.....	25
	<b>Tabela 19:</b> Forma que adquirem a carne suína.....	25
	<b>Tabela 20:</b> Local de compra da carne suína.....	26



## SUMÁRIO

1	SUMÁRIO.....	8
2	1. MONOGRAFIA.....	9
3	RESUMO:.....	9
4	1.1.INTRODUÇÃO.....	12
5	1.2.METODOLOGIA.....	14
6	1.3.RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	15
7	1.4.CONCLUSÃO .....	27
8	1.5.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	28
9	APÊNDICE 1.....	30
10	APÊNDICE 2.....	32
11		

## 1 1. MONOGRAFIA

### 2 **PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE** 3 **CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE** 4 **CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB**

5  
6 **FLÁVIA BEATRIZ CARVALHO CORDEIRO<sup>1</sup>**

7 **<sup>1</sup>Discente de graduação do curso de Zootecnia da Universidade Federal do**  
8 **Recôncavo da Bahia**

## 9 10 **RESUMO**

11 Com o objetivo de avaliar o perfil de consumo e percepção da qualidade da carne suína  
12 entre os professores e alunos do Centro de Ciências da Saúde da UFRB, foi elaborado  
13 um questionário com 19 perguntas relacionadas aos aspectos socioeconômicos dos  
14 entrevistados e sobre seus conhecimentos gerais em relação à produção e  
15 comercialização de suínos. Foram entrevistadas docentes e discentes, perfazendo um  
16 total de 194 pessoas desta comunidade acadêmica, sendo 71,13% do sexo feminino,  
17 distribuídos entre 89,69% alunos e 10,31% professores. A faixa etária predominante foi  
18 de 17 a 25 anos, com um total de 65,46% dos entrevistados, com 74,74% da população  
19 com ensino superior incompleto e 63,40% representantes do Bacharelado  
20 Interdisciplinar em Saúde. Entre professores e alunos, apenas 38,14% alegaram ter  
21 conhecimento sobre a carne mais consumida mundialmente e apontaram a carne bovina  
22 como a mais consumida. A carne de pescado foi apontada por 79,90% dos entrevistados  
23 como sendo a mais saudável, em contrapartida, a carne suína foi em 70,10% a carne  
24 considerada mais nociva à saúde humana. Com relação à carne mais consumida nas  
25 residências dos entrevistados, houve uma diferença entre as classes, sendo que entre os  
26 professores 60% disseram consumir a carne de frango com maior frequência e 54,02%  
27 dos alunos afirmaram ser a carne bovina. Sobre o consumo da carne suína, 75,26%  
28 disseram consumir, sendo que, dentre os consumidores 60,27% consomem apenas  
29 mensalmente e para justificar o baixo consumo, para justificar, 50% dos consumidores  
30 com baixa frequência, disseram ser vegetarianos, alegaram falta de costume ou questões  
31 culturais. Quanto à indicação do consumo de carne suína, 54,12% indicariam o

1 consumo da carne suína e daqueles que não indicariam, 74,74% não apresentaram  
2 motivos específicos para não indicar. Sobre as condições de criação e abate de suínos,  
3 50,52% disseram não ter conhecimento sobre o assunto. No que se refere à forma e  
4 local que adquirem o produto de origem suína, 36,60% disseram consumir de forma *in*  
5 *natura* e 40,21% compram em mercados. Conclui-se que os mitos e preconceitos  
6 relacionados ao consumo da carne suína ainda são persistentes na área da saúde, apesar  
7 do nível de instrução dos entrevistados. Desta forma, faz-se necessário que sejam  
8 realizados estudos mais aprofundados e posteriormente a realização de campanha  
9 informativa para desmitificação dos preconceitos direcionados à carne suína entre os  
10 profissionais de saúde, visto que, a comunidade médica exerce grande influência sobre a  
11 rotina alimentar da população em geral.

12 **Palavras-chave: produção animal; saúde humana; suinocultura.**

### 13 **ABSTRACT**

14 A questionnaire was prepared with 19 questions related to the socioeconomic aspects of  
15 the interviewees and their general knowledge regarding production and marketing of  
16 swines. Professors and students were interviewed, making a total of 194 people from  
17 this academic community, being 71.13% female, distributed among 89.69% students  
18 and 10.31% professors. The predominant age group was between 17 and 25 years old,  
19 with a total of 65.46% of respondents, with 74.74% of the population with incomplete  
20 higher education and 63.40% of the Interdisciplinary Bachelor in Health. Among  
21 professors and students, only 38.14% claimed to have knowledge about the most  
22 consumed meat worldwide and pointed to beef as the most consumed. Fish meat was  
23 pointed out by 79.90% of the interviewees as being the healthiest, in contrast, pork was  
24 70.10% the meat considered more harmful to human health. With regard to the meat  
25 most consumed in the homes of the interviewees, there was a difference between the  
26 classes, and among the teachers, 60% said they consume chicken meat more frequently  
27 and 54.02% of the students said they were beef. Regarding pork consumption, 75.26%  
28 said they consume, 60.27% of consumers consume only monthly and to justify low  
29 consumption, 50% of consumers with low frequency opted for the option "others"  
30 without specifying. Regarding the indication of pork consumption, 54.12% gave a  
31 positive response and 74.74% did not present specific reasons for not indicating. About

1 50.52% of pig breeding and slaughtering conditions were said to have no knowledge of  
2 the subject. Regarding the form and location that purchase the pork product, 36,60%  
3 said they consume in natura form and 40,21% buy in markets. It is concluded that the  
4 myths and prejudices related to pork consumption are still persistent in the health area,  
5 despite the level of education of the interviewees. Therefore, it is necessary to carry out  
6 more detailed studies and then carry out an informative campaign to demystify the  
7 prejudices directed at pork among health professionals, since the medical community  
8 exerts a great influence on the food routine of the population in general.

9

10 **Key words: animal production; human health; swine breeding.**

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

## 1.1.INTRODUÇÃO

Durante anos, o consumo da carne suína foi um hábito alimentar considerado inadequado, por algumas religiões, culturas e profissionais de saúde. Muitos trabalhos foram realizados para que se melhorassem as condições nutricionais e sanitárias da criação de suínos, mas, embora a suinocultura esteja ganhando cada vez mais espaço na economia mundial, os preconceitos relacionados com o ato de consumir o produto de origem suína ainda atrapalham o desenvolvimento e propagação da atividade.

Segundo dados coletados em 2017 pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA 2018), o Brasil ocupa o 4º lugar no ranking mundial de produção e exportação de carne suína, com 81,5% da produção brasileira de suínos destinada ao mercado interno e 18,5% destinada à exportação.

No que se refere ao consumo, apesar do Brasil ocupar o 5º lugar no ranking mundial de acordo com a CONAB (2017), a ABPA (2018) mostra em uma evolução de 31 anos que o consumo de carne suína é de 14,7 kg por habitante/ano, sendo considerado muito baixo em comparação ao consumo da carne de frango e bovina que consiste em 42 kg e 30,7 kg por habitante/ano, respectivamente.

Dentre os motivos para o baixo consumo ou o não consumo da carne suína, podem ser listados alguns fatores tais como, o fato de alguns consumidores considerarem a carne “remosa”, questões religiosas, alto teor de gordura, as condições sanitárias de criação e abate dos animais e a alta incidência de doenças que caracterizam zoonoses de alto risco para os consumidores.

Devido à alta porcentagem de gordura, os consumidores tinham receio em consumir a carne suína e seus derivados, principalmente quando se tratava de pessoas com intenção de perder peso. Outra questão muito relevante e que influenciou bastante para que os preconceitos sobre a carne suína se propagassem cada vez mais foi a associação da gordura animal ao colesterol LDL (Low Density Lipoproteins/Lipoproteína de baixa densidade).

Segundo Anjos *et al.* (2018), devido ao aumento da expansão da produção agrícola no Brasil, o óleo vegetal ganhou mais espaço no mercado consumidor por ser associado a uma opção mais saudável e de fácil acesso e armazenamento, quando comparado à banha.

1           As condições precárias de algumas criações de suíno também contribuíram para  
2           que o consumo da carne fosse associado a algo ruim ou indesejado, fazendo com  
3           que muitos profissionais de saúde privassem seus pacientes do consumo da carne  
4           suína devido aos riscos de contaminações parasitárias e às possíveis zoonoses.

5           O suíno doméstico, que antigamente era criado para obtenção de banha, se  
6           tornou hoje um animal com menor teor de gordura e maior porcentagem de massa  
7           magra o que se deu em função do intenso melhoramento genético aplicado a essa  
8           espécie.

9           Segundo Porto (2005), estudar o consumidor final considerando-o um elo  
10          importante das cadeias produtivas é de extrema importância para as organizações  
11          que competem entre si, a fim de realizar possíveis estratégias de mercado, levando  
12          em consideração as preferências do consumidor final de forma sustentável.

13          Apesar dos crescentes esforços de pesquisadores e criadores em melhorar a  
14          qualidade sanitária e bem-estar dentro da suinocultura e associando este fato ao  
15          cenário nacional de produção de suínos, é perceptível que grande parte da população  
16          permanece ligada aos preconceitos relacionados à prática de consumir carne suína e  
17          seus derivados.

18          Para que haja um melhor esclarecimento a essas pessoas, muitos trabalhos vêm  
19          sendo realizados para avaliar o perfil de consumo e qualidade da carne suína entre  
20          os mais diversos consumidores. Levando em consideração que possivelmente uma  
21          determinada parte da população evita o consumo de carne suína por recomendações  
22          médicas, este trabalho foi realizado a fim de avaliar o perfil de consumo e a visão do  
23          profissional e estudante da área de saúde em relação à carne suína.

24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32

## 1.2.METODOLOGIA

1 A seguinte pesquisa foi realizada no Centro de Ciências da Saúde (CCS) da  
2 Universidade Federal do Recôncavo da Bahia campus Santo Antônio de Jesus-Ba,  
3 sendo de natureza aplicada e do tipo exploratória e descritiva.  
4

5 Foram entrevistadas 194 pessoas, entre professores e alunos de graduação do  
6 CCS. Considerando que o número total que compõe esta comunidade acadêmica é  
7 de 944 alunos e 170 professores, a amostragem contida neste estudo caracteriza  
8 17,41% da população.

9 O desenvolvimento das entrevistas foi através da aplicação de questionário  
10 formulado com 19 perguntas de natureza fechada e semiaberta, relacionadas a  
11 aspectos pessoais, como local de origem, sexo, idade, grau de instrução, curso e  
12 renda familiar. Também foram formuladas perguntas relacionadas à percepção do  
13 consumo e a qualidade das condições sanitárias da cadeia produtiva e comercial da  
14 carne suína e seus derivados.

15 Previamente à aplicação dos questionários, os entrevistados foram esclarecidos  
16 quanto à natureza, objetivo e metodologia aplicada na pesquisa, e concederam  
17 autorização da publicação dos dados fornecidos através da leitura e posterior  
18 assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

19 A aplicação dos questionários ocorreu nos dias 01/07/2019 e 05/07/2019 sendo  
20 os entrevistados escolhidos ao acaso.

21 Os dados foram analisados utilizando o programa Excel, versão 2010 e  
22 interpretados através de estatística descritiva (quantitativa) e distribuição de  
23 frequência (qualitativo).  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32

### 1.3.RESULTADOS E DISCUSSÃO

A população entrevistada foi predominantemente do sexo feminino, representando um percentual de 71,13% entre professores e alunos que responderam a este estudo. Esses resultados são semelhantes aos de Fausto *et al.* (2018), onde foi avaliado o perfil de consumo e percepção sobre a qualidade do produto de origem suína entre alunos do ensino superior em Viçosa-MG e permitiu observar que a predominância entre os discentes era em 54% feminina. Tais resultados mostram que as mulheres estão cada vez mais, ocupando lugares dentro do ambiente universitário, o que remete a um avanço histórico das conquistas relacionadas ao feminismo.

Dentre os entrevistados, 88,66% são de origem nordestina. Quanto à idade dos entrevistados (Tabela 1), a maioria se encontra entre a faixa de 17 e 25 anos, semelhante ao estudo realizado por Fausto *et al.* (2018), em que predominou a faixa etária de 21 a 24 anos. Os resultados observados neste estudo eram esperados, por se tratar de um trabalho realizado em ambiente universitário, onde a maioria da população que se constitui principalmente de discentes se encontra dentro da faixa etária supracitada.

Tabela 1. Idade dos entrevistados

IDADE DOS ENTREVISTADOS (%)	
ENTRE 17 E 25	65,46
ENTRE 26 E 40	18,56
MAIS DE 40	7,22
PREFERE NÃO DECLARAR	8,76

Entre os entrevistados, 74,74% declararam ter nível superior incompleto (Tabela 2), condizendo com os dados coletados sobre a ocupação profissional, em que 88,14% são estudantes (Tabela 3). Com relação ao curso superior dos entrevistados, 63,40% declararam cursar ou possuir graduação em Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (BIS) (Tabela 4).

1 Tabela 2. Grau de instrução dos entrevistados

<b>GRAU DE INSTRUÇÃO DOS ENTREVISTADOS (%)</b>	
<b>SUPERIOR INCOMPLETO</b>	74,74
<b>SUPERIOR COMPLETO</b>	15,46
<b>MESTRADO</b>	3,09
<b>DOCTORADO</b>	6,19
<b>OUTROS</b>	0,52

2

3 Tabela 3. Ocupação profissional dos entrevistados

<b>OCUPAÇÃO PROFISSIONAL DOS ENTREVISTADOS (%)</b>	
<b>PROFESSORES</b>	10,31
<b>ALUNOS</b>	89,69

4

5 Tabela 4. Curso superior dos entrevistados

<b>CURSO SUPERIOR DOS ENTREVISTADOS (%)</b>	
<b>BIS</b>	63,40
<b>NUTRIÇÃO</b>	5,67
<b>MEDICINA</b>	14,95
<b>ENFERMAGEM</b>	5,67
<b>PSICOLOGIA</b>	10,31

6

7 No presente estudo, a renda familiar dos entrevistados em geral, foi  
8 predominantemente de até 3 salários mínimos (Tabela 5). Esses resultados são  
9 semelhantes aos divulgados por Porto (2005) em seu trabalho realizado em Pelotas-  
10 RS, com o objetivo de avaliar os hábitos de compra e consumo de carne entre os  
11 consumidores da cidade, em que 60% dos entrevistados possuem renda familiar  
12 entre 2 e 5 salários mínimos. Dentro da classe dos professores, foi constatado que  
13 56,52% possuem renda familiar de até 10 salários mínimos (Tabela 6), já no que se

1 refere à classe dos alunos entrevistados, 52,63% disseram possuir renda de até 3  
2 salários mínimos (Tabela 7).

3  
4 Tabela 5. Renda familiar dos entrevistados (Geral)

<b>RENDA FAMILIAR DOS ENTREVISTADOS (GERAL) (%)</b>	
<b>ATÉ 1 SALÁRIO</b>	21,13
<b>ATÉ 3 SALÁRIOS</b>	47,42
<b>ATÉ 5 SALÁRIOS</b>	15,98
<b>ATÉ 10 SALÁRIOS</b>	12,37
<b>MAIS DE 10 SALÁRIOS</b>	3,09

5  
6 Tabela 6. Renda familiar dos entrevistados (Professores)

<b>RENDA FAMILIAR DOS ENTREVISTADOS (PROFESSORES) (%)</b>	
<b>ATÉ 1 SALÁRIO</b>	0
<b>ATÉ 3 SALÁRIOS</b>	0
<b>ATÉ 5 SALÁRIOS</b>	25
<b>ATÉ 10 SALÁRIOS</b>	65
<b>MAIS DE 10 SALÁRIOS</b>	10

7  
8 Tabela 7. Renda familiar dos entrevistados (Alunos)

<b>RENDA FAMILIAR DOS ENTREVISTADOS (ALUNOS) (%)</b>	
<b>ATÉ 1 SALÁRIO</b>	23,56
<b>ATÉ 3 SALÁRIOS</b>	52,87
<b>ATÉ 5 SALÁRIOS</b>	14,94
<b>ATÉ 10 SALÁRIOS</b>	6,32
<b>MAIS DE 10 SALÁRIOS</b>	2,30

9  
10 Sobre a percepção de qual a carne mais consumida mundialmente, 61,86% dos  
11 entrevistados alegaram não ter conhecimento sobre esta informação (Tabela 8).

12 Dentre professores e alunos que disseram ter conhecimento sobre qual a carne mais  
13 consumida mundialmente, a carne bovina foi a mais apontada, num percentual de

1 75% (Tabela 9) e 81,82% (Tabela 10), respectivamente para as duas classes. Tais  
 2 resultados implicam que além de grande parte da comunidade entrevistada não ter  
 3 conhecimento sobre a informação, aqueles que alegaram ter conhecimento  
 4 apresentaram opiniões equivocadas.

5 De acordo com o Departamento de Pesquisas e Estudos Econômicos (DEPEC  
 6 2019), a carne mais consumida mundialmente é a carne suína, embora o consumo da  
 7 carne de frango esteja alcançando e possivelmente venha a ultrapassar o percentual  
 8 de consumo de carne suína em alguns anos.

10 Tabela 8. Conhecimento sobre qual a carne mais consumida mundialmente

<b>CONHECIMENTO SOBRE QUAL A CARNE MAIS CONSUMIDA MUNDIALMENTE</b>		
<b>(%)</b>		
	<b>TEM CONHECIMENTO</b>	<b>NÃO TEM CONHECIMENTO</b>
<b>GERAL</b>	38,14	61,86
<b>PROFESSORES</b>	40	60
<b>ALUNOS</b>	37,93	62,07

12 Tabela 9. Opinião sobre qual a carne mais consumida mundialmente (Professores)

<b>OPINIÃO SOBRE QUAL A CARNE MAIS CONSUMIDA MUNDIALMENTE (PROFESSORES) (%)</b>	
<b>BOVINA</b>	75
<b>FRANGO</b>	12,50
<b>SUÍNA</b>	12,50

14 Tabela 10. Opinião sobre qual a carne mais consumida mundialmente (Alunos)

<b>OPINIÃO SOBRE QUAL A CARNE MAIS CONSUMIDA MUNDIALMENTE (ALUNOS) (%)</b>	
<b>BOVINA</b>	81,82
<b>FRANGO</b>	9,09
<b>SUÍNA</b>	9,09

15  
 16 Sobre a percepção de qual a carne mais saudável, 79,90% disseram considerar o  
 17 pescado como a carne de melhor benefício à saúde humana e apenas 7,22% dos  
 18 entrevistados, assinalaram a opção carne suína (Tabela 11). Tais resultados  
 19 corroboram com os encontrados no estudo de Silva *et al.* (2012), onde avaliaram o

1 hábito alimentar dos consumidores de carne do Instituto Federal Goiano, em que  
2 56,49% dos entrevistados consideram o pescado a carne mais saudável.

3 Fernandez (2017) destaca que a carne suína apresenta alta disponibilidade de  
4 tiamina, que é essencial para o metabolismo energético e auxilia na saúde dos  
5 sistemas nervoso e muscular. Apesar de muitos profissionais acreditarem que a  
6 gordura suína é nociva à saúde humana, pesquisas recentes mostram que a ingestão  
7 de gordura saturada não está relacionada com doenças cardiovasculares.

8 No trabalho realizado por Puaschitz *et al.* (2014), no qual os autores  
9 investigaram a associação da ingestão de gordura saturada com casos de doença  
10 arterial coronariana, foram acompanhados 2412 pacientes, sendo a maioria do sexo  
11 masculino, durante 4 anos e 8 meses e foi constatado que a ingestão de gordura  
12 saturada não apresentou associação com a doença ou casos de mortalidade entre os  
13 pacientes acompanhados.

14 Logo, de acordo com os dados analisados, é possível observar que as  
15 informações sobre os benefícios do consumo de carne suína à saúde humana são  
16 desconhecidas por grande parte desta comunidade acadêmica.

17 Tabela 11. Percepção sobre qual a carne mais saudável

PERCEPÇÃO SOBRE A CARNE MAIS SAUDÁVEL (%)					
	BOVINA	FRANGO	SUÍNA	PESCADO	NENHUMA
<b>GERAL</b>	3,61	8,76	7,22	79,90	0,52
<b>PROFESSORES</b>	0	5	10	85	0
<b>ALUNOS</b>	4,02	9,20	6,90	79,31	0,57

18  
19 Em relação à percepção de qual carne oferece maior risco de transmissão de  
20 doenças, 70,10% dos entrevistados apontaram a carne suína como a mais nociva à  
21 saúde humana (Tabela 12). Ao longo dos anos, a criação de suínos passou por  
22 diversas mudanças para que se alcançasse o modelo de suinocultura atual.

23 O consumo da carne suína pode transmitir doenças, assim como o consumo de  
24 qualquer outra carne que seja produzida e comercializada sem inspeção e selo de  
25 qualidade, bem como pela forma de preparo inadequada. Tais informações precisam  
26 ser inseridas em campanhas de educação e higiene pessoal, para que através dos  
27 agentes de saúde, sejam levadas até os profissionais da área, afim de desmistificar as

1 percepções errôneas sobre a qualidade da carne suína entre a classe, que por sua vez,  
2 exercem grande influência sobre o hábito alimentar da população.

3 Problemas relacionados à doenças e verminoses, a exemplo da toxoplasmose e  
4 teníase, podem ser facilmente evitados ao realizar a compra do produto de origem  
5 suína proveniente apenas de uma cadeia produtiva que seja comprovadamente  
6 inspecionada.

7 Em trabalho realizado por Silva e Silva (2009), com o objetivo de avaliar o  
8 perfil do consumidor de carne suína na microrregião de Guarabira - PB, foi  
9 constatado que 71% dos entrevistados citaram a cisticercose como razão para evitar  
10 o consumo de carne suína. Da mesma forma, Silva *et al.* (2017), em trabalho  
11 realizado no município de Grajaú – MA, com o objetivo de caracterizar o perfil de  
12 consumidores de carne suína, verificaram que 84% dos entrevistados afirmaram  
13 desconhecer o ciclo da teníase-cisticercose.

14 Tais resultados mostram que a divulgação de informações equivocadas sobre a  
15 cadeia produtiva da suinocultura, bem como a falta de interesse da população em  
16 buscar conteúdos confiáveis, acarretam na limitação do consumo desta proteína,  
17 uma vez que a transmissão da cisticercose não se dá através da ingestão de carne  
18 suína, mas pelo consumo de alimentos mal higienizados e contaminados por fezes  
19 humanas contendo ovos da *Taenia solium*.

20 Falleiros *et al.* (2008) citaram que o suíno moderno é exigente, predominando o  
21 sistema de criação em confinamento, em instalações rigorosamente limpas e  
22 desinfetadas. Apesar de não ocorrer em todas as regiões do país, os avanços das  
23 instalações, manejo, e sanidade proporcionou uma melhoria em muitas granjas,  
24 tornando-as livres de enfermidades específica

25 Tabela 12. Percepção sobre a carne que oferece maior risco de transmissão de doenças

PERCEPÇÃO SOBRE A CARNE QUE OFERECE MAIOR RISCO DE TRANSMISSÃO DE DOENÇAS (%)					
	BOVINA	FRANGO	SUÍNA	PESCADO	TODAS
GERAL	15,46	5,67	70,10	7,22	1,55
PROFESSORES	20	20	40	15	5
ALUNOS	14,94	4,02	73,56	6,32	1,15

1 A carne bovina foi apontada como a mais consumida nas residências dos  
 2 entrevistados em geral, totalizando um percentual de 52,06% (Tabela 13). Levando  
 3 em consideração apenas a classe dos professores, 60% disseram consumir  
 4 preferencialmente a carne de frango (Tabela 13), em contrapartida, 54,02% dos  
 5 alunos declararam que em suas residências a carne mais consumida é a bovina  
 6 (Tabela 13).

7 Fausto *et al.* (2018), em seu trabalho realizado na cidade de Viçosa - MG,  
 8 demonstraram resultados próximos entre o consumo de carne suína e carne de  
 9 frango, representando percentuais de 15,6% e 17,6%, respectivamente. Em  
 10 contrapartida, Silva e Silva (2009), demonstraram que em Guarabira - PB há uma  
 11 distância significativa entre o consumo de carne suína em comparação às demais  
 12 proteínas, sendo que 64% dos entrevistados apresentaram preferência pela carne  
 13 bovina, 25% optaram pela carne de frango e apenas 3% dos entrevistados  
 14 demonstraram preferência pela carne suína.

15 Desta forma, é possível notar a diferença entre o perfil de consumo da carne  
 16 suína na região Sudeste quando comparada ao baixo consumo na região Nordeste,  
 17 onde os índices de preconceitos relacionados à carne suína são mais abrangentes e  
 18 como as questões culturais influenciam na limitação do consumo desta proteína. O  
 19 baixo consumo da carne suína também pode ser justificado pela visão dos  
 20 consumidores de que a carne de frango apresenta maior facilidade de preparo e  
 21 menor teor de gordura, sendo associada a uma opção mais saudável de proteína  
 22 animal a ser adotada na dieta.

23  
 24 Tabela 13. Carne mais consumida nas residências dos entrevistados

<b>CARNE MAIS CONSUMIDA NAS RESIDÊNCIAS DOS ENTREVISTADOS (%)</b>				
	<b>BOVINA</b>	<b>FRANGO</b>	<b>SUÍNA</b>	<b>OUTRA</b>
<b>GERAL</b>	52,06	42,78	0,52	4,64
<b>PROFESSORES</b>	35	60	5	0
<b>ALUNOS</b>	54,02	40,80	0	5,17

1 Entre os entrevistados, 75,26% disseram consumir carne suína (Tabela 14).  
 2 Quanto à frequência, 60,27% dos entrevistados disseram consumir apenas  
 3 mensalmente (Tabela 15). No trabalho realizado por Silva *et al.* (2017), em Grajaú,  
 4 no estado do Maranhão, apenas 0,99% dos entrevistados disseram consumir carne  
 5 suína diariamente e a maior frequência de consumo relatada foi de 18,77%  
 6 quinzenalmente. Por outro lado, Fausto *et al.* (2018), constataram que entre os  
 7 entrevistados na cidade de Viçosa – MG, 77% disseram consumir carne suína uma  
 8 vez por semana, representando a maior frequência.

9 Tais resultados podem estar associados à maior produção de suínos nas regiões  
 10 Sul e Sudeste, bem como a maior disponibilidade de produtos e diversidade de  
 11 cortes quando comparados ao desenvolvimento da suinocultura nas regiões Norte e  
 12 Nordeste.

13 Segundo Falleiros *et al.* (2008), além do preço e sabor, os fatores culturais,  
 14 psicológicos, estilo de vida e tendências nutricionais midiáticas exercem grande  
 15 influência sobre a escolha dos alimentos. Sendo assim, devido a propagação de  
 16 informações equivocadas relacionadas à qualidade do produto de origem suína, o  
 17 consumo nacional de carne suína é baixo em comparação aos demais países  
 18 levando-se em consideração o potencial que o país apresenta para o  
 19 desenvolvimento da suinocultura.

20  
 21 Tabela 14. Consumo de carne suína entre os entrevistados

22

23 CONSUMO DE CARNE SUÍNA ENTRE OS ENTREVISTADOS (%)		
	24 CONSOMEM	NÃO CONSOMEM
25 GERAL	75,26	24,74
26 PROFESSORES	85	15
27 ALUNOS	74,14	25,86

28  
 29  
 30  
 31  
 32  
 33  
 34

1 Tabela 15. Frequência do consumo de carne suína entre os entrevistados

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA ENTRE OS ENTREVISTADOS (%)				
	DIÁRIO	SEMANAL	MENSAL	ANUAL
GERAL	1,37	21,92	60,27	16,44
PROFESSORES	0	23,53	47,06	29,41
ALUNOS	1,55	21,71	62,02	14,73

2

3 Quanto a baixa frequência ou a ausência de consumo da carne suína, 50% dos  
 4 entrevistados citaram o vegetarianismo, alergia, falta de costume e cultura para  
 5 justificarem, 15,63% escolheram o “alto teor de gordura” como a principal razão  
 6 para não consumir carne suína ou apresentar baixa frequência no consumo, seguido  
 7 da opção “sabor” com 15,10% (Tabela 16).

8 Segundo Anjos *et al.* (2018), com o intenso e contínuo trabalho de  
 9 melhoramento genético na criação de suínos, é possível observar resultados  
 10 significativos na redução da gordura e aumento na quantidade de carne magra na  
 11 carcaça.

12

13 Tabela 16. Razões para baixa frequência de consumo ou não consumo

RAZÕES PARA BAIXA FREQUÊNCIA DE CONSUMO OU NÃO CONSUMO (%)								
	PREÇO	SABOR	ALTO TEOR DE GORDURA	VERMINOSES	DOENÇAS	CARNE REMOSA	RELIGIÃO	OUTROS
GERAL	7,81	15,10	15,63	3,65	2,60	2,60	2,60	50
PROFESSORES	5	5	20	10	5	0	0	55
ALUNOS	8,14	16,28	15,22	2,91	2,33	2,91	2,91	49,42

14

15 Quando questionados sobre a indicação ou não do consumo de carne suína,  
 16 54,12% deram resposta afirmativa (Tabela 17). Entre os motivos que os  
 17 entrevistados alegaram para não indicar o consumo da carne suína, foram citados  
 18 transmissão de doenças e verminoses, condições de criação e abate dos animais, alto

1 teor de gordura, vegetarianismo, baixa digestibilidade e em condições de pós-  
2 cirúrgico.

3 A falta de conhecimento sobre as condições sanitárias da cadeia produtiva de  
4 suínos e abate dos animais, implicam diretamente sobre a frequência do consumo do  
5 produto de origem suína, uma vez que, problemas relacionados a verminoses e  
6 doenças foram apontados como justificativa.

7 Além disso, nas regiões Norte e Nordeste, é comum as pessoas citarem a carne  
8 suína como sendo uma carne “remosa”, que desencadeia processos inflamatórios.  
9 Mussy et al. (2014), realizaram um estudo em que foi avaliada a influência do  
10 consumo de carne suína no processo de cicatrização de ferida cirúrgica em  
11 camundongos, e constataram que a suplementação com carne suína na dieta dos  
12 animais apresentou efeitos benéficos ao processo cicatricial do tecido, relacionando  
13 os resultados à presença de maiores teores de proteínas e gordura saturada da carne.

14  
15 Tabela 17. Entrevistados que fazem indicação do consumo de carne suína

16 ENTREVISTADOS QUE FAZEM INDICAÇÃO DO CONSUMO DE CARNE			
17 SUÍNA (%)			
	18 INDICA	NÃO INDICA	NÃO SE APLICA
19 GERAL	54,12	25,26	20,62
20 PROFESSORES	80	10	10
21 ALUNOS	51,15	27,01	21,84

22  
23  
24 Dentre os entrevistados, 50,52% disseram não ter conhecimento sobre a  
25 percepção das condições de criação e abate de suínos e apenas 3,09% consideraram  
26 boas as condições (Tabela 18). É de extrema importância ressaltar que, muitas  
27 melhorias vêm sendo empregadas ao longo dos anos para que as condições  
28 sanitárias da cadeia produtiva de suínos sejam rigorosamente inspecionadas e que as  
29 condições de abate dos animais estejam dentro dos preceitos de bem-estar animal,  
30 tema este que vem ganhando cada vez mais destaque atualmente.

Tabela 18. Percepção sobre as condições de criação e abate de suínos no Brasil

PERCEPÇÃO SOBRE AS CONDIÇÕES DE CRIAÇÃO E ABATE DE SUÍNOS NO BRASIL (%)				
	BOAS	RAZOÁVEIS	PÉSSIMAS	NÃO CONHECE
<b>GERAL</b>	3,09	24,23	22,16	50,52
<b>PROFESSORES</b>	10	30	0	60
<b>ALUNOS</b>	2,30	23,56	24,71	49,43

1 No presente estudo, 36,60% dos entrevistados que consomem carne suína  
 2 responderam que adquirem na forma *in natura* (Tabela 19). Foi possível notar que  
 3 grande parte da comunidade citada neste estudo desconhece a origem dos produtos  
 4 processados de origem animal em geral, visto que, quando informados que  
 5 processados como linguiça, bacon, e salame eram de origem suína, demonstraram  
 6 dúvidas sobre qual opção marcar, logo 15,46% marcaram ambas as opções (Tabela  
 7 20). Segundo a ABPA (2015), 89% da carne suína nacional é comercializada na  
 8 forma industrializada.

Tabela 19. Forma que adquirem a carne suína

FORMA QUE ADQUIREM A CARNE SUÍNA (%)				
	IN NATURA	PROCESSADOS	AMBOS	NÃO ADQUIREM
<b>GERAL</b>	36,60	23,20	15,46	24,74
<b>PROFESSORES</b>	35	25	25	15
<b>ALUNOS</b>	36,78	22,99	14,37	25,86

11 Quanto ao local de compra da carne suína, 40,21% dos entrevistados que a  
 12 consomem disseram preferir comprar em mercados e 20,10% disseram comprar em  
 13 açougues (Tabela 20). Dados semelhantes foram encontrados no trabalho realizado  
 14 por Porto (2005), em que 40% dos entrevistados disseram comprar carne suína em  
 15

1 mercados e 28,7% em açougues. Apenas 7,22% dos entrevistados disseram adquirir  
 2 o produto em feira livre.

3  
 4 Tabela 20. Local de compra da carne suína

LOCAL DE COMPRA DA CARNE SUÍNA (%)						
	MERCADOS	AÇOUGUES	MERCADOS E AÇOUGUES	FEIRA LIVRE	OUTROS	NÃO COMPRAM
<b>GERAL</b>	40,21	20,10	4,12	7,22	3,61	24,74
<b>PROFESSORES</b>	60	5	5	10	5	15
<b>ALUNOS</b>	37,93	21,84	4,02	6,90	3,45	25,86

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

#### 1           **1.4.CONCLUSÃO**

2           Conclui-se que, a partir do presente estudo, é necessário construir uma  
3           campanha de informação e desmitificação sobre os preconceitos relacionados á  
4           carne suína, principalmente voltada para a comunidade médica que exerce grande  
5           influência sobre a rotina alimentar da população, para que a atividade possa se  
6           desenvolver e as informações equivocadas não sejam transmitidas ás próximas  
7           gerações de profissionais em formação.

## 1.5.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1
- 2
- 3 ANJOS, Cláudia Moreira dos; GOIS, Franz Dias; PEREIRA, Cinthia Maria Carlos.
- 4 Desmistificando a carne suína. **Pubvet**, Maringá - Pr, v. 12, n. 12, p.1-9, dez. 2018.
- 5 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL - ABPA **Relatório anual**
- 6 **2015**. São Paulo, 2015.
- 7 ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. - ABPA. **Relatório anual**
- 8 **2018**. São Paulo, 2018.
- 9 BEZERRA, J.M. M. et al. Caracterização do consumidor e do mercado da carne suína
- 10 na microrregião de Campina Grande, Estado da Paraíba. **Ciência Animal Brasileira**, v.
- 11 8, n. 3, p.485-493 Jul/set, 2007.
- 12 COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB. **Carne suína-**
- 13 **Análise mensal**. Brasília. Dezembro, 2017. Disponível em:
- 14 <[https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-](https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-carne-suina)
- 15 [extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-carne-suina](https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado/historico-mensal-de-carne-suina)>. Acesso em:
- 16 07/07/2019.
- 17 DEPARTAMENTO DE PESQUISAS E ESTUDOS ECONÔMICOS - DEPEC
- 18 **Relatório Bradesco (Pecuária)**. Fevereiro, 2018.
- 19 DETMANN, E. et al. **Métodos para análise de alimentos** - Instituto Nacional de
- 20 Ciência e Tecnologia de Ciência Animal, INCT. 2012.
- 21 FALLEIROS, F. T. et al. A DESINFORMAÇÃO COMO OBSTÁCULO AO
- 22 CONSUMO DA CARNE SUÍNA IN NATURA. **Sociedade Brasileira de**
- 23 **Economia, Administração e Sociologia Rural**, Pirassununga - Sp, v. 1, n. 1, p.1-
- 24 13, jul. 2008.
- 25 FAUSTO, M. C. et al. PERFIL DE CONSUMO E PERCEPÇÃO DA QUALIDADE
- 26 DA CARNE SUÍNA POR ACADÊMICOS DE ENSINO SUPERIOR – VIÇOSA,
- 27 MG. **Uniscientiae: UNIVIÇOSA**, Viçosa-mg, v. 1, n. 2, p.95-105, dez. 2018.
- 28 FERNANDEZ, T. **Carne suína: um sabor inigualável, sem deixar a saúde de lado.**
- 29 2017. Disponível em:[http://br.blastingnews.com/ciencia-saude/2017/05/carne-suina-um-](http://br.blastingnews.com/ciencia-saude/2017/05/carne-suina-um-sabor-inigualavel-sem-deixar-a-saude-de-lado-001723423.html)
- 30 [sabor-inigualavel-sem-deixar-a-saude-de-lado-001723423.html](http://br.blastingnews.com/ciencia-saude/2017/05/carne-suina-um-sabor-inigualavel-sem-deixar-a-saude-de-lado-001723423.html)
- 31 MUSSY, J. H. A. et al. CICATRIZAÇÃO DE FERIMENTOS INCISIONAIS EM
- 32 RATOS SUBMETIDOS A ALIMENTAÇÃO COM CARNE SUÍNA. **Revista**
- 33 **Paraense de Medicina**, Belém- Pa, v. 28, n. 1, p.9-18, set. 2014.
- 34 PORTO, R. G. **Consumidor final de carnes: características e hábitos em Pelotas-**
- 35 **RS**. 2005. Disponível em:

- 1 [http://www.ica.ufmg.br/gemisa/attachments/article/48/Pesquisa\\_MercadoCarnePelotas.](http://www.ica.ufmg.br/gemisa/attachments/article/48/Pesquisa_MercadoCarnePelotas.pdf)  
2 [pdf](http://www.ica.ufmg.br/gemisa/attachments/article/48/Pesquisa_MercadoCarnePelotas.pdf) Acesso: 07/07/2019
- 3 PUASCHITZ, N. G. et al. Dietary Intake of Saturated Fat Is Not Associated with Risk  
4 of Coronary Events or Mortality in Patients with Established Coronary Artery  
5 Disease. **The Journal Of Nutrition**, Bergen, Norway, v. 145, n. 2, p.299-305, 10 dez.  
6 2014.
- 7 RAIMUNDO, L. M.; ZEN, S. AFERIÇÃO DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE  
8 CARNE SUÍNA – ESTUDO DE CASO CARREFOUR/JUNDIAÍ (SP). **Sociedade**  
9 **Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, Campo Grande-ms, v. 1,  
10 n. 1, p.1-1, jul. 2009.
- 11 SILVA, B. S. et al. HÁBITO DO CONSUMO DE CARNES: UMA ANÁLISE  
12 APLICADA AOS CONSUMIDORES DO INSTITUTO FEDERAL GOIANO –  
13 CÂMPUS RIO VERDE – GO. **I Congresso de Pesquisa e Pós-graduação do Câmpus**  
14 **Rio Verde do Ifgoiano**, Rio Verde – Go, v. 1, n. 1, p.1-3, nov. 2012.
- 15 SILVA, I. A. et al. PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE SUÍNA  
16 COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE GRAJAÚ, ESTADO DO MARANHÃO,  
17 BRASIL. **Scientia Agraria Paranaensis**, Marechal Cândido Rondon-pr, v. 16, n. 3,  
18 p.309-313, set. 2017.
- 19 SILVA, J.; P.; SILVA, L. P. G. ESTUDO E AVALIAÇÃO DO CONSUMIDOR DE  
20 CARNE SUÍNA “IN NATURA” E INDUSTRIALIZADA NA MICRORREGIÃO DE  
21 GUARABIRAPB. **Agropecuária Científica no Semi-Árido**, Guarabira-pb, v. 5, n. 1,  
22 p.57-61, nov. 2009.
- 23 SILVA, M. R. et al. PERFIL DO CONSUMO DE CARNE SUÍNA NOS MUNICÍPIOS  
24 DE GLÓRIA D’OESTE E PORTO ESPERIDIÃO. **Agropecuária Científica no**  
25 **SemiÁrido**, Patos – Pb., v. 10, n. 2, p.35-41, jun. 2014.
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33

## APÊNDICE 1

**CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS****TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO  
“PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE  
CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE CIÊNCIAS  
DA SAÚDE DA UFRB”**

O Sr. (a) está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa **“PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB”**. O objetivo do presente estudo é avaliar o perfil de consumo da carne suína entre os profissionais e estudantes da área da saúde e os principais mitos e preconceitos relacionados a esta proteína.

Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. O pesquisador irá tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa serão guardados pelo pesquisador por cinco anos depois de finalizada a pesquisa e neste período estará à sua disposição. Seu nome ou o material que indique sua participação não será liberado sem a sua permissão. O (A) Sr. (a) não será identificado em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo.

O (A) Sr. (a) será esclarecido (a) sobre todas as etapas do estudo e estará livre para participar ou recusar-se a participar a qualquer momento. Nesta pesquisa você será convidado a responder um questionário relacionado ao perfil de consumo da carne suína.

Em caso de dúvidas você poderá chamar a estudante Flávia Beatriz Carvalho Cordeiro (75) 99191-1159, ou a professora orientadora Priscila Furtado Campos (CCAAB/UFRB) no telefone (75) 99830-1221

Em caso de dúvidas referentes às questões éticas, você poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Rua Rui Barbosa, 710, Centro – Cruz das Almas – Bahia CEP 44.380-000, Fone (75) 3621-2350.

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31

Declaro que concordo em participar do estudo: **PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB**. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada à oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Local/Data \_\_\_\_\_ -

Nome \_\_\_\_\_ -

Assinatura \_\_\_\_\_ -

## 1 APÊNDICE 2

## 3 QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO

4 PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DA CARNE SUÍNA E PERFIL DE  
5 CONSUMO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DO CENTRO DE  
6 CIÊNCIAS DA SAÚDE DA UFRB  
78 **1 – Estado e município de origem:** \_\_\_\_\_9 **2- Sexo:** ( ) Masculino ( ) Feminino10 **3- Idade:** ( ) Prefere não declarar ( )11 **4- Grau de instrução:**

12 ( ) Ensino médio completo

13 ( ) Nível superior incompleto

14 ( ) Nível superior completo

15 ( ) Mestrado

16 ( ) Doutorado

17 ( ) Outros

18  
19 **5- Curso:**

20 ( ) BIS

21 ( ) Nutrição

22 ( ) Medicina

23 ( ) Enfermagem

24 ( ) Psicologia

25  
26 **6- Ocupação:**

27 ( ) Profissional ( ) Estudante

28  
29 **7- Renda familiar**

30 ( ) Até um salário ( ) Até 3 salários ( ) Até 5 salários ( ) Até 10 salários ( ) Mais

31 de 10 salários

32  
33 **8- Tem conhecimento de qual a carne mais consumida no mundo?**

34 ( ) Não ( ) Sim Qual? \_\_\_\_\_

35

1 **9- Percepção sobre a carne mais saudável**

2 ( ) Bovina ( ) Suína ( ) Frango ( ) Pescado

3

4 **10 – Percepção sobre a carne que oferece maior risco de transmissão de doenças**

5 ( ) Bovina ( ) Suína ( ) Frango ( ) Pescado

6

7 **11- Em sua residência, qual a carne mais consumida?**

8 ( ) Frango ( ) Bovina ( ) Suína ( ) outras \_\_\_\_\_

9

10 **12- Consome carne suína?**

11 ( ) Sim ( ) Não

12

13 **13- Se sim, qual a frequência de consumo?**

14 ( ) Diário ( ) Semanal ( ) Mensal ( ) Anual

15

16 **14- Razões para baixa frequência de consumo ou não consumo**

17 ( ) Preço ( ) Sabor ( ) Alto teor de gordura ( ) Problemas relacionados a  
18 verminoses

19 ( ) Transmissão de doenças ( ) Carne “remosa” ( ) Religião

20 Outros \_\_\_\_\_

21

22 **15 - Indica o consumo de carne suína?**

23 ( ) Sim ( ) Não ( ) Não se aplica

24

25 **16- Algum motivo para não indicar o consumo de carne suína?**

26 ( ) Não ( ) Sim Qual motivo? \_\_\_\_\_

27

1 **17 – Percepção sobre as condições de criação e abate de suínos no Brasil**

2 ( ) Boas ( ) Razoáveis ( ) Péssimas ( ) Não tenho conhecimento

3

4 **18- De qual forma adquire a carne suína?**

5 ( ) In natura ( ) processados

6

7 **19- Qual o local de compra da carne suína?**

8 ( ) Feira livre ( ) Mercados ( ) Açougues

9 Outras formas de compra \_\_\_\_\_

10

11

12