

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA

ANNA VICTÓRIA MOTA SILVA

**CONSUMIDORES DE CARNE BOVINA: PERCEPÇÕES E EXPECTATIVAS
SOBRE HIGIENE E RISCO**

SANTO ANTÔNIO DE JESUS - BAHIA

2023

ANNA VICTÓRIA MOTA SILVA

**CONSUMIDORES DE CARNE BOVINA: PERCEPÇÕES E EXPECTATIVAS
SOBRE HIGIENE E RISCOS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Universidade Federal do
Recôncavo da Bahia como parte dos
requisitos necessários para a obtenção do
Grau do Bacharelado em Nutrição.

**Orientador: Prof. Dr. Permínio Oliveira
Vidal Júnior**

SANTO ANTÔNIO DE JESUS - BAHIA

2023

APRESENTAÇÃO

O presente artigo é um recorte de do projeto de pesquisa “Promoção da segurança de alimentos junto ao comércio de carne bovina *in natura*: diagnóstico e intervenção no Recôncavo da Bahia”. O artigo foi elaborado conforme as normas da revista Research, Society and Development com qualis A3.

Resumo

Objetivo: Sabe-se que, o comportamento do consumidor é influenciado por muitas variáveis, externas e internas, que determinam os critérios de compra para aquisição dos produtos, este estudo tem como objetivo compreender as expectativas dos consumidores em relação à higiene, qualidade e riscos associados à aquisição de carne bovina. **Metodologia:** estudo realizado entre fevereiro e março de 2019, o método adotado foi quantitativo e exploratório, com entrevistas realizadas na feira livre de Santo Antônio de Jesus – BA. A coleta de dados foi realizada por meio de um instrumento semiestruturado desenvolvido com o intuito de identificar o perfil do consumidor bem como entender como a variável sexo interfere na escolha dos produtos. **Resultados:** revelaram que a maioria dos consumidores têm baixa renda (58,6%), nível de escolaridade até o ensino médio completo (36,9%), predominantemente mulheres (57,7%). A frequência de consumo de carne bovina variava entre os gêneros, sendo os homens consumidores mais assíduos. O preço foi um fator crucial na escolha da carne, e os consumidores femininos mostravam maior preocupação com os custos. **Conclusão:** Por fim percebeu-se que os clientes possuem conhecimento limitado sobre higiene e riscos. A falta de preocupação com critérios de higiene sugere que os frequentadores da feira são menos exigentes e têm baixo nível de escolaridade. O estudo destaca a importância de educar a população sobre segurança alimentar, propondo ações em escolas e eventos de saúde para promover uma mudança no comportamento dos consumidores em relação à carne adquirida na feira.

Palavras-chave: Perfil dos consumidores. Feira livre. Segurança Alimentar.

Abstract

Objective: It is known that consumer behavior is influenced by many variables, external and internal, which determine the purchasing criteria for purchasing products. This study aims to understand consumer expectations in relation to hygiene, quality and risks associated with the acquisition of beef. **Methodology:** study carried out between February and March 2019, the method adopted was quantitative and exploratory, with interviews carried out at the street market in Santo Antônio de Jesus – BA. Data collection was carried out using a semi-structured instrument developed with the aim of identifying the consumer profile as well as understanding how the gender variable interferes in the choice of products. **Results:** revealed that the majority of consumers have low income (58.6%), education level up to complete secondary education (36.9%), predominantly women (57.7%). The frequency of beef consumption varied between genders, with men being more frequent consumers. Price was a crucial factor when choosing meat, and female consumers were more concerned about costs. **Conclusion:** Finally, it was realized that customers have limited knowledge about hygiene and risks. The lack of concern with hygiene criteria suggests that fairgoers are less demanding and have a low level of education. The study highlights the importance of educating the population about food safety, proposing actions in schools and health events to promote a change in consumer behavior in relation to meat purchased at the fair.

Keywords: Consumer profile. Free market. Food Security.

Resumen

Objetivo: Se sabe que el comportamiento del consumidor está influenciado por muchas variables, externas e internas, que determinan los criterios de compra de los productos, este estudio tiene como objetivo comprender las expectativas del consumidor en relación a la higiene, la calidad y los riesgos asociados a la adquisición de carne vacuna.

Metodología: estudio realizado entre febrero y marzo de 2019, el método adoptado fue cuantitativo y exploratorio, con entrevistas realizadas en el mercado callejero de Santo Antônio de Jesus – BA. La recolección de datos se realizó mediante un instrumento semiestructurado desarrollado con el objetivo de identificar el perfil del consumidor así como comprender cómo la variable género interfiere en la elección de productos.

Resultados: revelaron que la mayoría de los consumidores tienen bajos ingresos (58,6%), nivel educativo hasta secundaria completa (36,9%), predominantemente mujeres (57,7%). La frecuencia del consumo de carne vacuna varió entre géneros, siendo los hombres los consumidores más frecuentes. El precio era un factor crucial a la hora de elegir la carne y las consumidoras estaban más preocupadas por los costes. **Conclusión:** Finalmente, se observó que los clientes tienen conocimientos limitados sobre higiene y riesgos. La falta de preocupación por los criterios de higiene sugiere que los asistentes a la feria son menos exigentes y tienen un bajo nivel educativo. El estudio destaca la importancia de educar a la población sobre la seguridad alimentaria, proponiendo acciones en escuelas y eventos de salud para promover un cambio en el comportamiento del consumidor en relación a la carne comprada en la feria.

Palabras clave: Perfil del consumidor. Mercado libre. Seguridad alimentaria.

Sumário

1. Introdução	7
2. Metodologia	8
3. Resultados e Discussão	9
3.1. Identificação e características socioeconômicas dos consumidores.	9
3.2. Hábitos de Consumo	11
3.3. Percepções de higiene, riscos e opinião	13
4. Considerações Finais	15
Apêndice A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido Consumidores	18
Apêndice B – Formulário de coleta de dados dos consumidores	20

1. Introdução

A carne bovina é um dos alimentos mais consumidos no mundo. Devido a sua composição a carne bovina possui grande relevância na alimentação humana, possuindo proteínas de alto valor biológico, além de ser fonte de minerais e ácidos graxos (Cipriano et al, 2021). Todavia, criou-se uma maior preocupação dos consumidores com a segurança e qualidade dos alimentos que estão consumindo (Moreira, Silveira, Conto, Ribeiro, e Kuhl, 2017).

Sabe-se que o comportamento do consumidor é influenciado por muitas variáveis externas e internas. Critérios como escolaridade, renda, cultura, impactam na compra e tomada de decisão no que tange à carne bovina, além de influências psicológicas relacionadas à memória, afetividade, personalidade, entre outras (Batalha, Mazzuchetti, 2004). Segundo Brandão, Barcellos, Waquil et al. (2015) os consumidores são influenciados por diversos fatores sendo possível agrupá-los em quatro dimensões. A dimensão sociocultural, econômica, ambiental e de saúde. A dimensão sociocultural sofre influência da cultura, educação, profissão, religiosidade e aspectos funcionais como facilidade de preparo, praticidade, etc. Enquanto que a dimensão econômica diz respeito a renda, rentabilidade e poder de compra do indivíduo, o custo que impacta significativamente na escolha dos produtos cárneos.

Além disso, as mudanças climáticas, sustentabilidade, utilização dos recursos naturais de forma responsável fazem parte da dimensão ambiental. Por fim, as questões relacionadas à saúde e ao bem-estar são consideradas pelo consumidor no momento da escolha da carne.

Diante dos múltiplos fatores que podem afetar a decisão do consumidor no momento da compra bem como as opiniões e percepções relacionadas ao comércio de carne bovina, este estudo teve como objetivo compreender as expectativas dos consumidores em relação à higiene, qualidade e riscos associados à aquisição de carne bovina *in natura* no município de Santo Antônio de Jesus – Bahia, bem como explorar o comportamento de homens e mulheres no que diz respeito às condições de higiene e riscos associados à

aquisição de carne bovina e descrever os principais atributos que determinam a escolha no momento da compra.

2. Metodologia

Trata-se de um estudo com abordagem quantitativa e exploratória realizada junto a consumidores de carne bovina do município de Santo Antônio de Jesus – Bahia, Brasil, no ano de 2019, como parte do projeto “Promoção da segurança de alimentos junto ao comércio de carne bovina *in natura*: diagnóstico e intervenção no Recôncavo da Bahia”.

O estudo foi realizado entre fevereiro a março de 2019, com consumidores de carne bovina da feira livre e áreas circunscritas, do município de Santo Antônio de Jesus, Bahia, um dos principais pontos de comercialização de carne bovina *in natura* da região. Foram utilizados como critérios de inclusão no estudo, indivíduos maiores de 18 anos, que adquiriam carne bovina na feira livre. A amostra do estudo foi composta por indivíduos de ambos os sexos.

A coleta de dados foi realizada por meio de um instrumento semiestruturado (apêndice A) desenvolvido com o intuito de identificar o perfil do consumidor, bem como entender como a variável gênero interfere nos estabelecimentos de critérios que determinam a aquisição de carne bovina *in natura*. Além disso, buscou-se investigar o comportamento de homens e mulheres no que tange às expectativas e percepções sobre higiene e riscos associados ao comércio de carne bovina.

As entrevistas foram realizadas em diferentes dias da semana, abrangendo os dias com maior fluxo, no turno matutino e vespertino. O questionário utilizado continha 37 questões objetivas que buscavam investigar consumo de carne bovina, os hábitos de compra, bem como percepções de higiene e riscos à saúde humana.

O questionário foi dividido em quatro seções, a primeira incluía questões socioeconômicas como escolaridade, renda familiar e ocupação, destinado a investigar o perfil do consumidor de carne bovina, a segunda seção foi intitulada hábitos de consumo onde perguntas estavam relacionadas a frequência do consumo, local onde costumavam adquirir os produtos cárneos e quais cortes eram comumente adquiridos.

Em seguida, a seção três aborda tópicos sobre qualidade da carne adquirida na feira, e indagou os participantes sobre os critérios observados antes de adquirir os cortes, se confiam na qualidade da carne vendida ou se possuíam conhecimento sobre a origem da carne vendida, bem como se estavam preocupados com a presença de contaminantes, e qual a melhor forma de armazenamento.

Ademais, a quarta e última seção abordou indagações sobre a opinião dos entrevistados sobre a carne disponível para a população, questionando sobre a segurança e a fiscalização dos produtos comercializados, bem como, se os inquiridos sentiam-se seguros no que se refere à saúde ao comprar e consumir carnes adquiridas na feira livre.

Para garantir o respeito aos princípios éticos durante a pesquisa científica com seres humanos, o projeto teve aprovação pelo Comitê de Ética Institucional (Parecer: 2.208.565) e a anuência dos consumidores para participar do estudo foi realizada por meio de assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (apêndice B).

Os dados coletados por meio do questionário foram tabulados para formação de banco de dados utilizando-se o software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS), versão 25.0, no qual foram realizadas análises descritivas das variáveis.

3. Resultados e Discussão

Foram convidadas 168 pessoas, sendo que 111 aceitaram participar da pesquisa, dentre as alegações para recusa incluíram “falta de tempo” ou “falta de interesse em participar da pesquisa” sobre consumo de carne bovina adquirida na feira livre.

3.1. Identificação e características socioeconômicas dos consumidores.

Após análise dos 111 questionários, observa-se na Tabela 1 que a amostra em sua maioria era composta por mulheres (57,7%), com idade média de 41 anos, além disso no que se refere ao nível de escolaridade dos entrevistados, a maioria tinha ensino médio completo (36,9%) e renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (58,6%). Um estudo realizado por Ribeiro et al. (2022) na cidade de Juiz de Fora em Minas Gerais com 385 participantes constatou que o perfil dos consumidores de feiras livres é na maioria dos

casos, representado por mulheres, com idade média de 46 anos, que possuíam renda familiar entre 1 a 3 salários mínimos.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), referentes ao ano de 2019, a média salarial mensal da Bahia era de R\$913,00, estando dentro da média salarial relatada pelos entrevistados. Outra observação relevante a ser realizada a partir desse estudo é que além do perfil do grupo de consumidores considerados neste trabalho existem similaridades com os dados de outros estudos brasileiros nos quesitos, renda, faixa etária e escolaridade (da Silva et al., 2023; Silva, 2022; Kirinus et al., 2013), a maior parte dos respondentes, tanto homens quanto mulheres, afirmaram ser responsáveis pelo domicílio, bem como responsáveis pelas compras da casa.

Em virtude disso, a preferência dos consumidores por adquirirem carne bovina *in natura* na feira livre pode ser justificada por que os mesmos acreditam que exista uma maior facilidade de realizar a compra de produtos com preço mais acessível, além disso, o fator preço é um dos principais critérios utilizados para tomada de decisão no momento da compra. No estudo realizado por Morel et al., (2015) citado por (Cerdeño, 2006, Silvestre et. al., 2006; Cruz, 2009; Rocha et. al., 2010), os consumidores associavam a feira livre com a oferta de produtos mais baratos. De modo complementar, Ribeiro et al. (2022) afirmaram que o preço é um item considerado importante para os consumidores, de maneira que se o alimento estiver com o preço acima do orçamento familiar ou individual, em geral os clientes deixam de comprá-lo.

A feira livre é um importante local de comercialização de alimentos, abastecendo a população urbana e gerando renda para a população rural de maneira que fortalece a economia local (Araújo e Ribeiro, 2018). Uma das características das feiras livres é a possibilidade de uma dinâmica única de negociação de preços, através de pechinchas, maior proximidade com o vendedor, além de maior diversidade de produtos do que os supermercados e a oferta de produtos frescos (Carvalho e Grossi, 2019; Michellon, Molina e Costa, 2009).

Tabela 1. Características demográficas e socioeconômicas dos consumidores de carne bovina *in natura* e do trabalho na feira livre de Santo Antônio de Jesus-BA, 2019.

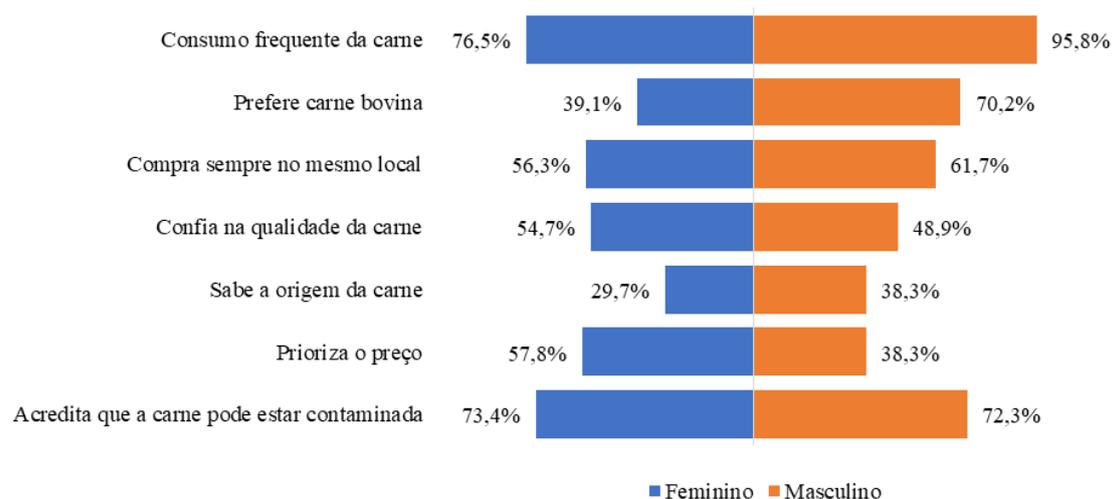
Características	n	Distribuição
Idade (anos)		
Média (amplitude)		41,76 (18– 72)
Sexo (%)		
Feminino	64	57,7
Masculino	47	42,3
Formação escolar (%)		
Analfabeto	03	2,7
Ensino fundamental incompleto	31	27,9
Ensino fundamental completo	12	10,8
Ensino médio incompleto	09	8,1
Ensino médio completo	41	36,9
Ensino superior incompleto	04	3,6
Ensino superior completo	11	9,9
Renda familiar (%)		
< 1 SM*	37	33,3
1 a 3 SM	65	58,6
3 a 5 SM	06	5,4
> 5 SM	03	2,7

* SM= Salário Mínimo. Considerado o valor vigente no país em 2019 (R\$ 998,00)

3.2. Hábitos de Consumo

No presente estudo observou-se que no quesito frequência de consumo de carne bovina, existe diferença na escolha entre os gêneros masculino e feminino. Pessoas do gênero masculino consomem carne bovina com maior frequência do que pessoas do gênero feminino. O estudo realizado por Carvalho et.al (2012) concluiu que existem diferenças no consumo de carne entre os gêneros, sendo o gênero masculino o maior consumidor de carne bovina. Dados sobre as práticas de consumo e percepção de risco estão apresentados na Figura 1.

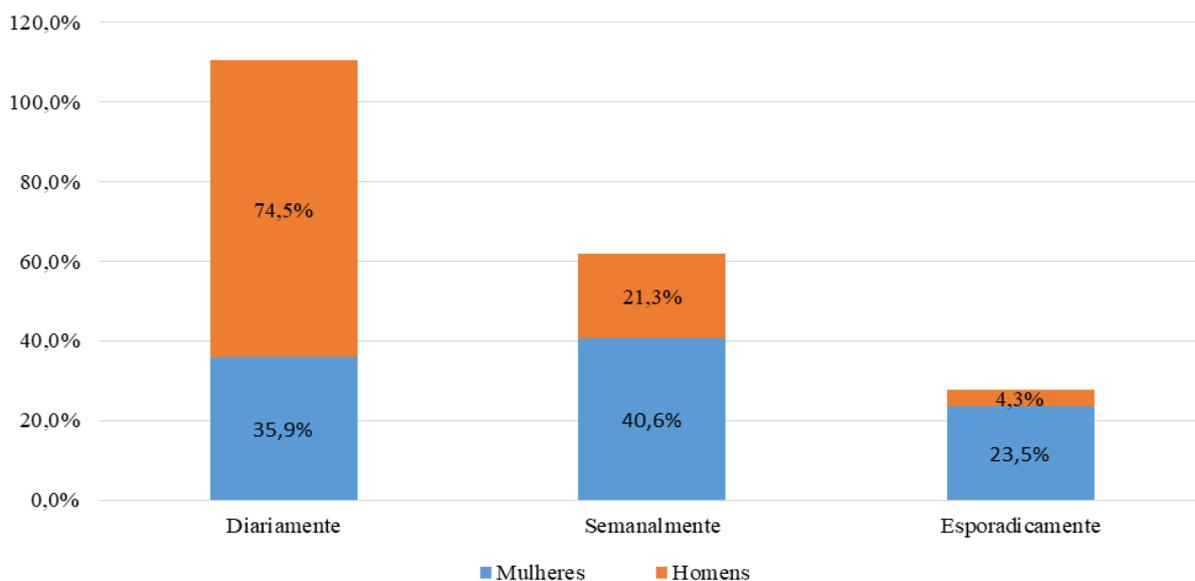
Figura 1. Distribuição por sexo das práticas de consumo e percepção de riscos informadas pelos consumidores de carne bovina *in natura* em Santo Antônio de Jesus-BA, 2019.



Considerando o padrão de respostas foi observado que a frequência do consumo de carne bovina entre pessoas do gênero masculino é maior do que entre pessoas do gênero feminino, como foi exposto na Figura 1. Segundo Martins (2019) a alimentação sofre impacto significativo da construção social dos gêneros, determinando desta forma o padrão alimentar de homens e mulheres. Além disso, dentre os itens observados pelos consumidores no momento de aquisição da carne bovina, a maior parte dos respondentes do gênero masculino preferem, consomem mais carne e parecem menos preocupados com o critério preço, quando comparados com o grupo feminino.

De maneira complementar, um estudo realizado por Blank et al. (2023) sobre consumo de carnes entre adultos e idosos revela que a média do consumo de carne é mais elevado entre homens e pessoas na faixa etária de 20 a 39 anos. Em seguida, foi perguntado aos consumidores se o valor cobrado é um fator que limita a compra de carne bovina. Dados apresentados na Figura 1 mostram que consumidores do gênero feminino demonstraram maior preocupação com o custo da aquisição de carne bovina *in natura*, sendo um fator importante na tomada de decisão.

Figura 2 – Frequência de consumo de carne bovina *in natura* dos consumidores da feira livre de Santo Antônio de Jesus – Ba, 2019.



Observa-se na Figura 2 que pessoas do gênero masculino consomem mais carne bovina do que o gênero feminino. Além disso, os respondentes afirmaram adquirir carne sempre no mesmo local, transmitindo fidelização ao adquirir carne bovina no mesmo local, entretanto as respostas dos clientes do gênero masculino no que tange a confiança na qualidade da carne demonstram que os respondentes não confiam na qualidade microbiológica dos produtos. Um estudo realizado por Silva (2022), afirma que os consumidores elencam atributos para escolha no momento da compra, considerando a aparência da carne mais importante do que a higiene do local, bem como aparência dos funcionários e o valor cobrado pelos cortes de carne.

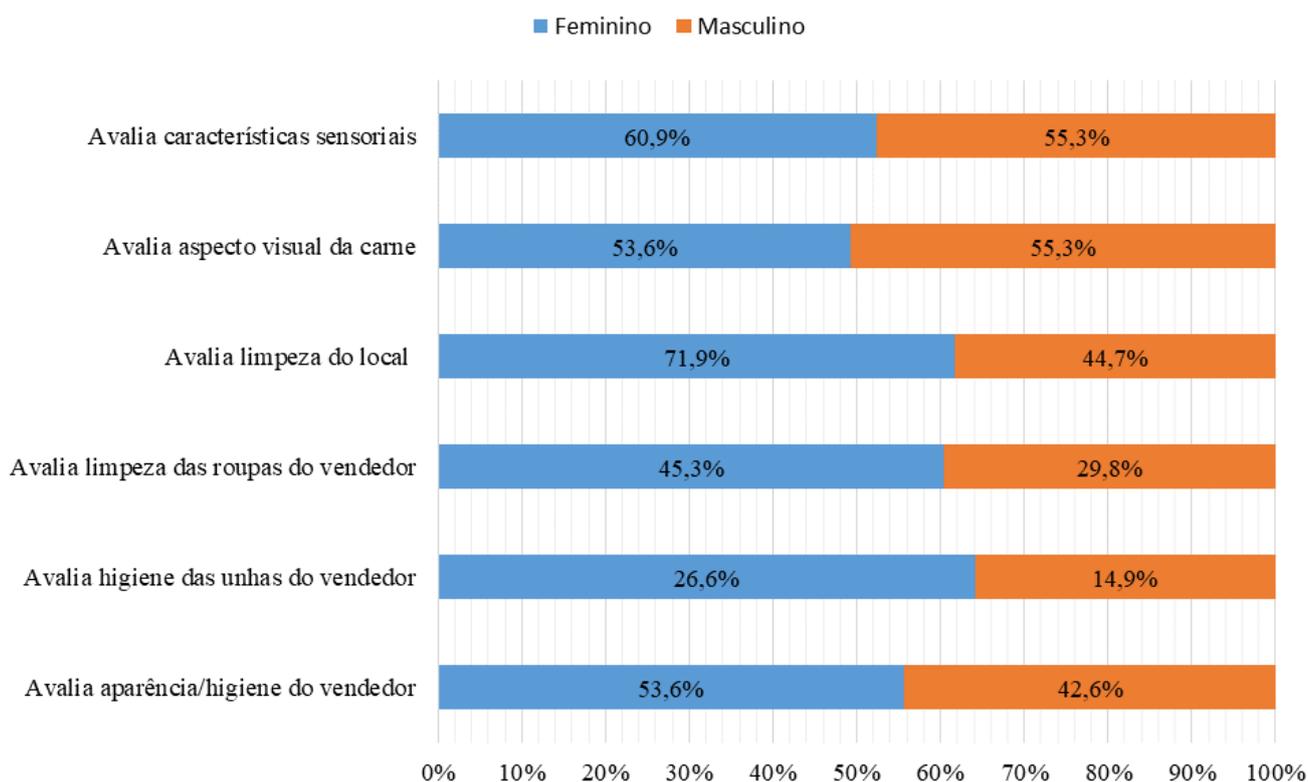
Percebe-se que os respondentes do gênero feminino e masculino demonstram desconhecer a origem da carne vendida na feira livre, bem como acreditam que a carne pode estar contaminada, sendo um sinal de alerta sobre a falta de informações relacionadas ao acondicionamento e manipulação de alimentos. Ribeiro et al. (2022), em estudo realizado na cidade de Juiz de Fora - MG, observaram que existe uma relação entre escolaridade e uma maior preocupação com as condições higiênico-sanitárias.

3.3. Percepções de higiene, riscos e opinião

Segundo De Moreno et al. (2021), características sensoriais, valor e aspectos relacionados à segurança sanitária são fatores determinantes para que os clientes sejam fidelizados. Entre as percepções de higiene podemos observar na Figura 3 que os

respondentes do gênero feminino possuíam maior cuidado ao realizar a avaliação dos critérios atribuídos a percepções de higiene e riscos associados à segurança dos alimentos.

Figura 3 – Avaliação dos critérios e percepções de higiene e riscos associados à compra de carne bovina *in natura* na feira livre de Santo Antônio de Jesus – Ba, 2019.



Quando perguntados sobre se “limpeza das roupas do vendedor”, observa-se que os respondentes do gênero feminino afirmaram que avaliavam esse critério no momento da compra. De acordo com Gomes (2011), os uniformes podem ser um vetor de contaminação dos alimentos, desta forma, devem ser utilizados de maneira adequada e de acordo com as funções laborais exercidas, estando sempre limpos e em bom estado de conservação.

No que se refere à “higiene das unhas do vendedor”, também pode-se afirmar que foi um critério observado em maior porcentagem entre os clientes do gênero feminino. Em um estudo realizado por Costa et al. (2021), na feira de Barreirinhas – MA com análise de parasitos presentes nas mãos e unhas de manipuladores de alimentos, observou-se que existe a necessidade de higienizar adequadamente as mãos e manter as unhas curtas e limpas, evitando a proliferação de microorganismos patogênicos.

Ademais, Coelho, Moura e Andrade (2021) concluíram na revisão integrativa sobre contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes que a contaminação acontece através da combinação de erros procedimentais, bem como comportamentais, cometidos pelos manipuladores de alimentos. Vale destacar que as condições de transporte, armazenamento e exposição da carne, quando observadas e aplicadas corretamente, podem garantir a preservação da qualidade e promover segurança ao consumidor (Vidal Júnior et al., 2020).

4. Considerações Finais

Diante do exposto, foi possível concluir através desse estudo que os clientes consumidores de carne bovina *in natura* na feira livre de Santo Antônio de Jesus possuem um conhecimento limitado sobre percepções de higiene e riscos. Observa-se que os respondentes do gênero feminino possuíam maior preocupação com critérios de higiene e riscos associados ao consumo de carne bovina contaminada, entretanto mesmo com desconfianças sobre a origem e qualidade do produto adquirido na feira livre, os consumidores continuam comprando e consumindo carne no mesmo local.

Além disso, de acordo com os resultados encontrados pode-se atribuir esse comportamento às condições que a feira livre propicia, os consumidores associam a feira livre como um local com preços mais acessíveis, possibilidade de realizar negociações diretamente com os feirantes, bem como também vislumbrar a perspectiva de comprar produtos mais “frescos”. A maior parte dos consumidores demonstram pouca ou nenhuma preocupação com aspectos referentes aos riscos e as condições de higiene, em virtude disso percebe-se que os clientes que frequentam a feira livre são pessoas pouco exigentes e que possuem grau de escolaridade baixo.

Critérios como aparência, cor, odor, textura são importantes, assim como conhecer a origem da carne comercializada. Por fim, entende-se que é necessário realizar ações de educação em saúde em escolas, conferências, encontros em saúde direcionados a segurança e qualidade dos alimentos, para que seja possível compartilhar com a população a importância de conhecer e identificar os riscos associados ao consumo de alimentos manipulados e acondicionados de forma incorreta, para que haja mudança no comportamento dos consumidores que compram e consomem carne bovina adquirida na feira livre.

Referências Bibliográficas

- Araujo, A. M., & Ribeiro, E. M. (2018). Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres. *Estudos Sociedade e Agricultura*.
- Blank, J. T., et al. (2023). Consumo de carnes por adultos e idosos de uma cidade de colonização alemã do sul do Brasil: estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 28, 243-255.
- Brandão, F. S., Barcellos, J. O. J., Waquil, P. D., Oliveira, T. E. de., Gianezini, M., & Dias, E. A.. (2015). Conceptual model to identify factors with influence in Brazilian beef consumption. *Revista Brasileira De Zootecnia*, 44(6), 213–218. <https://doi.org/10.1590/S1806-92902015000600003>
- Carvalho, F. de F., & Grossi, S. de F. (2019). A importância das feiras livres e seus impactos na agricultura familiar. *Revista Interface Tecnológica*, 16(2), 226–234. DOI: 10.31510/infa.v16i2.665.
- Coelho, R. H., Moura, G. S., & Andrade, V. de O. A. (2021). Contaminação de alimentos e seus fatores predisponentes: uma revisão integrativa. *Brazilian Journal of Health Review*, 4(3), 10071-10087.
- Costa, B. N., et al. (2020). Análise de parasitas presentes nas mãos e unhas dos manipuladores de alimentos da feira livre de Barreirinhas-MA. *Research, Society and Development*, 9(9), e304997392-e304997392.
- Da Costa Cipriano, L., de Godoy Siqueira, H. P., Messias, C. T., Lima, E. F., de Medeiros, E. S., Hoppe, I. B. A. L., & de Siqueira, A. B. (2021). Perfil do consumidor de carne bovina no Estado de Roraima. *Brazilian Journal of Development*, 7(1), 1849-1864.
- Da Silva Rodrigues, M., et al. (2023). Perfil de consumo de carne bovina na mesorregião ocidental do Tocantins durante a pandemia do novo coronavírus. *Facit Business and Technology Journal*, 2(42).
- De Moreno, L. A., Jerez-Timaure, N., Valerio Hernández, J., Huerta-Leidenz, N., et al. (2020). Attitudinal determinants of beef consumption in Venezuela: A retrospective survey. *Foods*, 9(2), 202.
- Kirinus, J. K., Fruet, A. P. B., Klinger, A. C. K., Dörr, A. C., & Nörnberg, J. L. (2013). Relação entre faixas de renda e o perfil dos consumidores de carne bovina da região sul do Brasil. *Revista Monografias Ambientais*, 2776-2784.
- Mazzuchetti, R. N., & Batalha, M. O. (2004). O comportamento do consumidor em relação ao consumo e às estruturas de comercialização da carne bovina na região de Amerios/PR. *Varia scientia*, 4(7), 9-23.
- Michellon, E., Molina, E. C., Costa, T. R. (2009). Feira do Produtor Rural Pela Visão dos Consumidores. In: V EPC Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar.

- Morel, A., Rezende, L., Tanure, P., Ferreira, C., & Sette, R. (2015). Comportamento Do Consumidor Das Feiras Livres: Um Estudo Em Um Município De Minas Gerais. *Revista FSA*, 12, 14-31. DOI: 10.12819/2015.12.4.2.
- Moreira, S.M., Silveira, I.D.B., Conto, L., Ribeiro, L.A., Kuhl, F.N. (2017). Perfil do consumidor de carne bovina e seu conhecimento do bem-estar animal na cidade de Pelotas - RS. *Revista Científica Rural*, 19(1), 51-59(13) (PDF) *Perfil dos consumidores de carne de comércio varejista*. Available from: https://www.researchgate.net/publication/370463609_Perfil_dos_consumidores_de_carne_de_comercio_varejista [accessed Dec 13 2023].
- Ribeiro, N. R., Martins, B. X., Marques, N. P. A., Campos, I. C. S., Figueiredo, P. C., & Binoti, M. L. (2022). Satisfação e perfil socioeconômico e demográfico dos consumidores das feiras livres de Juiz de Fora-MG. *Cadernos Saúde Coletiva*, 30(3), 431–438. <https://doi.org/10.1590/1414-462X202230030046>
- Silva, R. A. D. (2022). Percepção dos consumidores quanto à higiene e inspeção na comercialização de carne em feiras livres de João Pessoa-PB.
- Vidal Junior, P.O., Menezes, A.C.R., de Souza, L.M.P., Guimarães, A.G., Cardoso, R.C.V. (2020). Trade and safety issues of raw beef from the countryside of Bahia state, Brazil. *J Public Health Res.*, 11;9(3):1752, 337-344. doi: 10.4081/jphr.2020.1752. PMID: 33014913; PMCID: PMC7499098.

Apêndice A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido Consumidores



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE
GRUPO DE PESQUISA: SEGURANÇA ALIMENTAR E COMÉRCIO INFORMAL DE
ALIMENTOS

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (CONSUMIDOR)

Eu estou sendo convidado(a) a participar do projeto: “A promoção da segurança de alimentos junto ao comércio de carne bovina *in natura*: diagnóstico e intervenção no Recôncavo da Bahia”, e fui informado(a) que o **objetivo** principal desta pesquisa é apoiar o desenvolvimento de ações de diagnóstico e intervenção para promoção da segurança de alimentos, junto ao comércio de carne bovina *in natura*, em Santo Antônio de Jesus e Salvador-BA.

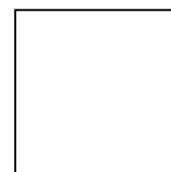
Fui informado que a minha participação inclui uma entrevista, por meio de questionário, que contém questões relacionadas às minhas características sócio demográficas, hábitos de consumo, critérios utilizados para seleção de alimentos, percepção de higiene e risco sanitário,

bem como entrevistas gravadas e realização de grupos focais (técnica de pesquisa para coleta de dados por meio de interações em grupo). Considerando que o instrumento de coleta abordará questões relacionadas com hábitos alimentares, práticas higiênicas e percepção de risco poderei sentir incômodo ou desconforto ao responder às questões.

Assim, com o intuito de **minimizar estes riscos** os questionamentos serão realizados em entrevistas individuais (com exceção do grupo focal) para que eu esteja mais confortável, tendo a possibilidade de não responder, ou mesmo desistir a qualquer momento de participar do projeto sem sofrer penalidades. Além disso, pessoas e/ou estabelecimentos mencionados nos relatos não serão identificados nos registros da pesquisa, de modo a evitar danos diretos ou indiretos.

Fui informado (a) que esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Nutrição - CEPNUT, Rua Araújo Pinho, nº 32, Campus Canela, Salvador - Bahia, telefone (71) 3283-7704, sendo assim, obedece a todos os Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos, presentes na Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde e que os dados obtidos serão empregados exclusivamente para finalidades acadêmicas e que ao final da pesquisa, serão utilizadas para elaboração de artigos e/ou capítulos de livro e serão mantidos em sigilo pelos pesquisadores, assegurando ao participante a privacidade e a ausência de desconfortos e riscos decorrentes do estudo. O entrevistador leu este documento e esclareceu minhas dúvidas referentes à execução do projeto, objetivos e uso das informações, esclarecendo ainda que a minha participação é voluntária, que não terei despesas, nada será pago por minha participação e que após autorização deste termo por escrito uma das cópias ficará sob minha guarda. Fui avisado (a) que para obter quaisquer informações ou esclarecimentos deverei procurar a Profª Dra. Ryzia de Cassia Vieira Cardoso (ryzia@ufba.br), coordenadora da pesquisa, no endereço que segue: Escola de Nutrição – Campus Canela, Rua Basílio da Gama, s/n – Canela, Salvador, CEP: 40.110-907 -Telefone: (71) 3283-7700 ou o pesquisador Permínio Oliveira Vidal Júnior (perminiojr@ufrb.edu.br) no endereço que segue: Centro de Ciências da Saúde – UFRB, Avenida Carlos Amaral, nº 1015 – Cajueiro, Santo Antônio de Jesus, CEP: 44.574-490.

Assinatura: _____
_____, ____ de _____ de 20__



Impressão digital
para não
assinantes

PESQUISADOR RESPONSÁVEL

8. Estado Civil: (01) Solteiro(a) (02) Casado(a)/ União Estável (03) Divorciado(a) (04) Separado(a) (05) Viúvo(a)	ESTCIVIL [][]
9. Responsável pelo domicílio/Chefe da família? (01) Sim (02) Não	CHEFEF [][]
10. Responsável pelas compras/alimentação? (01) Sim (02) Não	COMALI [][]
11. Renda Familiar Mensal : (01) < 1 SM (02) 1 a 3 SM (03) 3 a 5 SM (04) > 5 SM	RENDA [][]

HÁBITOS DE CONSUMO

12. Com que frequência o Sr (a) consome carne bovina? (01) Diariamente (02) Semanalmente (03) Mensalmente (04) Esporadicamente	FREQCO [][]
13. Prefere a carne bovina dentre outros alimentos de origem animal? (01) Sim (02) Não Se sim, por quê? (01) Valor nutricional (02) Gosto (03) Hábito (04) Facilidade preparo (05) Rendimento (10) Outro _____	PREFCB [][] PQPREF [][] OPTOUT _____
14. Onde costuma adquirir carne bovina in natura? (01) supermercado (02) feira livre (03) açougue (04) abatedouro/frigorífico (10) Outro _____	ONDCPR [][] CPROUT _____
15. Com que frequência compra carne bovina? (01) semanal (02) quinzenal (03) mensal (04) raramente (10) Outro _____	FREQCR [][] FREQOUT _____
16. O valor cobrado pela carne limita a quantidade adquirida e consumida? (01) Sim (02) Não 16.1. Como avalia o valor cobrado pela carne? (01) barato (02) acessível (03) elevado (04) justo (05) abusivo (10) Outro _____	VALOR [][] AVAVAL _____
17. Costuma comprar sempre no mesmo local? (01) Sim (02) Não	CCMESL [][]
18. Se sim, desde quando o Sr. (a) compra carne nessa localidade? (01) Infância (02) adolescência (03) juventude (04) Idade adulta (99) NSA	DQCOMP [][]
19. Quais os cortes de carne bovina in natura adquiridos?	PESCOC [][] ACEM [][] PEITO [][] BRACO [][] MUSCUL [][] CUPIM [][] CAPAFIL [][] PONTAC [][] CONTRA [][] PICANH [][] FILEMIG [][] ALCATR [][] FRALDA [][] COXAO [][] LAGART [][] PONTAG [][] MAMINH [][] COXAOD [][] BIFEVZ [][] PATINH [][] VISCER [][] OUTVIS [][] OUTCOR [][] OUTQUA [][]
Pescoço Sim (01) Não (02) Filé Mignon Sim (01) Não (02)	
Acém Sim (01) Não (02) Alcatra Sim (01) Não (02)	
Peito Sim (01) Não (02) Fraldão Sim (01) Não (02)	
Braço ou paleta Sim (01) Não (02) Coxão Mole Sim (01) Não (02)	
Músculo Sim (01) Não (02) Lagarto Sim (01) Não (02)	
Cupim Sim (01) Não (02) Ponta de Agulha Sim (01) Não (02)	
Capa de filé Sim (01) Não (02) Maminha Sim (01) Não (02)	
Ponta do Contra Filé Sim (01) Não (02) Coxão Duro Sim (01) Não (02)	
Contra Filé Sim (01) Não (02) Bife do vazio Sim (01) Não (02)	
Picanha Sim (01) Não (02) Patinho Sim (01) Não (02)	
Vísceras Sim (01) Não (02) Quais? _____	
Outros? Sim (01) Não (02) Quais? _____	

PERCEÇÃO DE HIGIENE E RISCOS

20. O Sr.(a) confia na qualidade da carne comercializada aqui? (01) Sim (02) Não (03) Às vezes 20.1 Por que?_____	CONFIA [__][__] PQCONF _____
21. Sabe a origem da carne adquirida? (01) Sim (02) Não	SABEOR[__][__]
22. Quais os critérios são observados antes de adquirir a carne? 1. Aparência (higiene) do vendedor (01) Sim (02) Não 2. Educação do vendedor (01) Sim (02) Não 3. Unhas do vendedor (01) Sim (02) Não 4. Limpeza da roupa do vendedor (01) Sim (02) Não 5. Aspecto visual da carne (01) Sim (02) Não 6. Acondicionamento do produto (01) Sim (02) Não 7. Características sensoriais (cor, cheiro) (01) Sim (02) Não 8. Preço do produto (01) Sim (02) Não 9. Limpeza dos utensílios (01) Sim (02) Não 10. Limpeza do local (01) Sim (02) Não 11. Presença de animais (01) Sim (02) Não 12. Presença de esgoto ou lixo próximo (01) Sim (02) Não 13. Temperatura (01) Sim (02) Não 14. Rótulo / Embalagem (01) Sim (02) Não 15. Selo / Certificado de Inspeção (01) Sim (02) Não 16. Outro _____	APARVE[__][__] EDUVEN[__][__] UNHAVE[__][__] LIMPVE [__][__] ASPCAR[__][__] ACONDP[__][__] SENSOR[__][__] PREÇOP[__][__] LIMUTE [__][__] LOCLIM[__][__] ANIMLO[__][__] ESGLIXO[__][__] TEMPER[__][__] EMBAL[__][__] INSPEC[__][__] OUTASP _____
23. O Sr (a) acredita que a carne bovina pode estar contaminada? Sim () Não ()	ACRCONT[__][__]
23.1. Se sim, qual o tipo de contaminação? Poluição ambiente (01) Sim (02) Não Micróbios (01) Sim (02) Não Parasitas (01) Sim (02) Não Bactérias (01) Sim (02) Não Insetos (01) Sim (02) Não Fungos (01) Sim (02) Não Pesticidas (01) Sim (02) Não Fertilizantes (01) Sim (02) Não Drogas veterinárias (01) Sim (02) Não Outro (01) Sim (02) Não Qual?_____	POLAMB [__][__] MICROBI[__][__] PARASIT [__][__] BACTÉRI [__][__] INSETOS[__][__] FUNGOS [__][__] PESTICID [__][__] FERTILZ [__][__] DRGVET [__][__] OUTCONT[__][__] OUTCQUAL _____
24. Qual a melhor forma de adquirir a carne in natura? (01) Congelada (02) Temperatura ambiente (03) Resfriada (10) Outro _____	FORMAD[__][__] ADQOUT _____
25. Após aquisição, qual a melhor forma de armazenamento da carne? (01) Gelo (02) Refrigerador (03) Congelador (04) Temperatura ambiente (10) Outro Qual?_____	FORMAR[__][__] OUTARM _____
26. Após aquisição armazena de forma adequada? (01) Sim (02) Não	ARCADQ[__][__]
27. Reconhece a temperatura adequada para aquisição da carne? (01) Sim (02) Não	RECADQ[__][__]

OPINIÃO

<p>28. Qual a opinião do Sr. (a) sobre a carne disponível para a população local? (01) Excelente (02) Boa, porque atende às necessidades do consumidor (03) Precisa ter maior fiscalização (04) Ruim (05) Péssima (10) Outro Qual? _____</p>	<p>OPNQUA[][] OUTOPN_____</p>
<p>29. A carne é segura e atende as necessidades do consumidor? (01) Sim (02) Não</p>	<p>ATDCON[][]</p>
<p>30. Que órgão deveria ser responsável por fiscalizar este comércio? (01) Prefeitura (02) Governo (03) Saúde Pública (04) Vig. Sanitária (10) Outro _____ Por que? _____</p>	<p>QUEORG[][] OUTORG_____ PQORG_____</p>
<p>31. Conhece os órgãos responsáveis pela fiscalização do comércio de carnes? (01) Sim (02) Não</p>	<p>SABEFIS[][]</p>
<p>32. Pensando na sua saúde e dos familiares, como Sr.(a) se sente comprando a carne vendida aqui? (01) Bem (02) Culpado (03) Com medo (inseguro) (04) Desprotegido 32.1 Por que? _____</p>	<p>CMSENT[][] PQSENTE_____</p>
<p>33. Pensando na saúde dos seus familiares, sente-se seguro adquirindo a carne comercializada aqui? (01) Sim (02) Não</p>	<p>SENSEG[][]</p>
<p>34. O que o Sr (a) acha que poderia ser feito para melhorar a venda de carne bovina? (01)Treinamento/cursos (02)Fiscalização (03)Financiamento (04) Inspeção do abate (05)Local/Estrutura para a venda (10)Outro Qual? _____</p>	<p>PODESFE[][] OUTPSFE_____</p>
<p>35. Reconhece estratégias que podem oferecer melhorias ao comércio de carnes? (01) Sim (02) Não</p>	<p>RECMEL[][]</p>
<p>36. Conhece alguma doença relacionada com bovinos ou veiculada pela carne? (01) Sim (02) Não 36. Se sim, qual doença?</p>	<p>DOECAR[][] QUALDOE_____</p>
<p>37. Reconhece doenças relacionadas aos bovinos ou veiculadas pela carne? (01) Sim (02) Não</p>	<p>RECDOE[][]</p>

Informações sobre a revista científica

Author Guidelines

1) Text structure:

- Title in this sequence: English, Portuguese and Spanish.
- The authors of the article (must be placed in this sequence: name, ORCID, institution, e-mail). NOTE: The ORCID number is individual for each author, and it is necessary for registration at the DOI, and in case of error, it is not possible to register at the DOI).
- Abstract and Keywords in this sequence: Portuguese, English and Spanish (the abstract must contain the objective of the article, methodology, results and conclusion of the study. It must have between 150 and 250 words);
- Body of the text (must contain the sections: 1. Introduction, in which there is context, problem studied and objective of the article; 2. Methodology used in the study, as well as authors supporting the methodology; 3. Results (or alternatively, 3. Results and Discussion, renumbering the other subitems), 4. Discussion and, 5. Final considerations or Conclusion);
- References: (Authors, the article must have at least 20 references as current as possible. Both the citation in the text and the item of References, use the formatting style of the APA - American Psychological Association. References must be complete and updated Placed in ascending alphabetical order, by the surname of the first author of the reference, they must not be numbered, they must be placed in size 8 and 1.0 spacing, separated from each other by a blank space).

2) Layout:

- Word format (.doc);
- Written in 1.5 cm space, using Times New Roman font 10, in A4 format and the margins of the text must be lower, upper, right and left of 1.5 cm .;
- Indents are made in the text editor ruler (not by the TAB key);
- Scientific articles must be longer than 5 pages.

3) Figures:

The use of images, tables and illustrations must follow common sense and, preferably, the ethics and axiology of the scientific community that discusses the themes of the manuscript. Note: the maximum file size to be submitted is 10 MB (10 mega).

Figures, tables, charts etc. (they must have their call in the text before they are inserted. After their insertion, the source (where the figure or table comes from ...) and a comment paragraph in which to say what the reader must observe is important in this

resource The figures, tables and charts ... must be numbered in ascending order, the titles of the tables, figures or charts must be placed at the top and the sources at the bottom.

4) Authorship:

The word file sent at the time of submission must NOT have the names of the authors.

All authors need to be included only in the journal's system and in the final version of the article (after analysis by the journal's reviewers). Authors should be registered only in the metadata and in the final version of the article in order of importance and contribution to the construction of the text. NOTE: Authors write the authors' names in the correct spelling and without abbreviations at the beginning and end of the article and also in the journal's system.

The article must have a maximum of 7 authors. For exceptional cases, prior consultation with the Journal Team is required.

5) Ethics and Research Committee:

Research involving human beings must be approved by the Research Ethics Committee.

6) Tutorial videos:

- New user registration: <https://youtu.be/udVFytOmZ3M>
- Step by step of submitting the article in the journal system: <https://youtu.be/OKGdHs7b2Tc>

7) Example of APA references:

- Journal article:

Gohn, M. G. & Hom, C. S. (2008). Theoretical Approaches to the Study of Social Movements in Latin America. *CRH Notebook*, 21 (54), 439-455.

- Book:

Ganga, G. M. D .; Soma, T. S. & Hoh, G. D. (2012). *Course conclusion work (TCC) in production engineering*. Atlas.

- Web page:

Amoroso, D. (2016). *What is Web 2.0?* <http://www.tecmundo.com.br/web/183-o-que-e-web-2-0->

8) The journal publishes original and unpublished articles that are not postulated simultaneously in other journals or editorial bodies.

9) Doubts: Any doubts send an email to rsd.articles@gmail.com or dorlivete.rsd@gmail.com or WhatsApp (55-11-98679-6000)