

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
CAMPUS TANCREDO NEVES
CURSO DE BACHARELADO EM ZOOTECNIA

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DE FRANGO CAIPIRA NA
CIDADE DE SÃO JOÃO DEL-REI-MG

HUGO BORGES DOS REIS

SÃO JOÃO DEL-REI-MG
NOVEMBRO DE 2018

HUGO BORGES DOS REIS

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE DE FRANGO CAIPIRA NA
CIDADE DE SÃO JOÃO DEL-REI-MG

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Zootecnia, da Universidade Federal de São João del-Rei-Campus Tancredo de Almeida Neves, como parte das exigências para a obtenção do diploma de Bacharel em Zootecnia.

Comitê de Orientação:

Orientador: Profa. Vanusa Patrícia de Araújo Ferreira (UFSJ/CTAN)

SÃO JOÃO DEL-REI-MG
NOVEMBRO DE 2018

HUGO BORGES DOS REIS

Ficha catalográfica elaborada pela Divisão de Biblioteca (DIBIB)
e Núcleo de Tecnologia da Informação (NTINF) da UFSJ,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

B375p Borges dos Reis, Hugo.
 Perfil do Consumidor da Carne de Frango Caipira
 na Cidade de São João del-Rei - MG / Hugo Borges dos
 Reis ; orientadora Vanusa Patrícia Ferreira de
 Araújo. -- São João del-Rei, 2018.
 37 p.

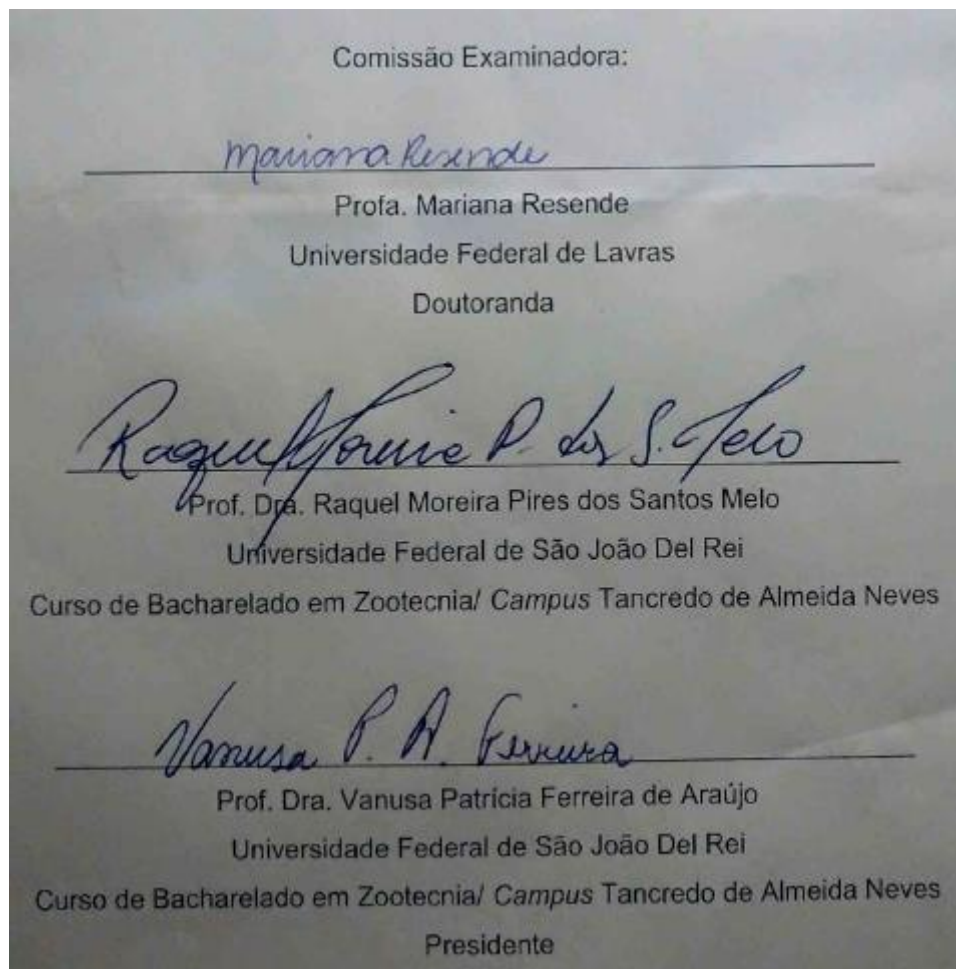
 Trabalho de Conclusão (Graduação - Zootecnia) --
 Universidade Federal de São João del-Rei, 2018.

 1. Trabalho de Conclusão de Curso. I. Ferreira de
 Araújo, Vanusa Patrícia , orient. II. Título.

PERFIL DO CONSUMIDOR DE FRANGO CAIPIRA NA CIDADE DE
SÃO JOÃO DEL-REI-MG

Defesa Aprovada em: 09 de novembro de 2018

Comissão Examinadora:



AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, sem dúvidas, gostaria de agradecer Deus, por ter me dado forças para enfrentar as dificuldades diárias. Agradeço ao meu maior Mestre, Jesus Cristo, que em nenhum momento me deixou fraquejar, e é a Quem dedico essa conquista em minha vida. Agradeço a minha Mãe, Virgem Nossa Senhora de Aparecida, que nos momentos mais difíceis me amparava sempre em seus braços. E agradeço a toda a espiritualidade do bem, que me guardou e trabalhou por mim.

Agradeço ao meu pai, João Carlos Simões dos Reis, quem me inspira a alcançar meus objetivos, e por quem tenho a maior admiração, além de ser meu maior exemplo de homem e motivo de orgulho em minha vida.

Agradeço a minha querida mãe, Denise Borges dos Reis, mulher que me deu forças e me amparou com palavras e carinhos a cada momento de dificuldade, sem ela, eu não alcançaria essa vitória.

Agradeço ao meu irmão Túlio Borges dos Reis, a quem tenho imenso amor.

Agradeço aos meus tios, Raquel de Moraes Borges e Luciano de Moraes Borges, que me ajudaram imensamente nessa caminhada, agentes fundamentais dessa conquista e a quem amo e serei eternamente grato.

Agradeço as minhas duas avós, Elsa de Moraes Borges e Maria Simões dos Reis, exemplos de mulheres e mães, e que durante minha vida, trouxeram-me conforto e amparo em suas palavras e gestos.

Agradeço ao meu amigo, Massilon Lourenço Fernandes, que sempre esteve ao meu lado nessa batalha e me deu apoio nas horas conturbadas, obrigado amigo.

Agradeço a Universidade Federal de São João del-Rei, por ter me concedido a oportunidade de realizar um sonho.

Agradeço a minha orientadora, professora Vanusa, por ter me instruído e me guiado, auxiliando na construção e sucesso de meu trabalho de conclusão de curso.

Agradeço a Doutoranda Mariana, por ter contribuído com o desenvolvimento desse trabalho.

Muito obrigado!

EPÍGRAFE

” Não a nós, Senhor, não a nós, mas ao Teu nome dá glória, por amor da Tua benignidade e da Tua verdade. ”

(Salmos 115:1)

RESUMO

O objetivo desse trabalho foi avaliar o perfil do consumidor de carne de frango do tipo caipira, na cidade de São João del-Rei–MG. Foram aplicados 398 questionários, no período de outubro a novembro de 2017, e os mesmos eram compostos por perguntas fechadas, referentes a aquisição da carne do frango e dados socioeconômicos, como: idade, renda mensal e nível de escolaridade. A análise dos dados obtidos foi realizada através do Teste G, considerando um nível de significância de 5%. Os resultados demonstraram que 96% da população sanjoanense consome carne de frango independentemente do sistema em que os animais foram criados, e que a carne de frango caipira é a preferida pelos consumidores (61%). Constatou-se também, que a faixa etária dos indivíduos possui correlação significativa com a frequência de aquisição da carne de frango do tipo caipira, tendo em vista que o índice de rejeição do produto foi maior para indivíduos com faixa etária inferior a 30 anos de idade (47%). Apesar da existência de uma diferença evidente no preço do frango caipira se comparado ao frango convencional, a variável renda não influenciou significativamente na decisão de compra dos entrevistados.

Palavras- Chave: alimentação, consumidor, frango colonial

ABSTRACT

The objective of this work was to evaluate the profile of the consumer of chicken meat of the caipira type, in the city of São João del-Rei-MG. A total of 398 questionnaires were applied in the period from October to November 2017, and these were composed of closed questions regarding the acquisition of chicken meat and socioeconomic data, such as age, monthly income and level of schooling. The analysis of the data obtained was performed through the G Test, considering a level of significance of 5%. The results showed that 96% of the population of the state of São Paulo consumes chicken meat, and that the meat of white cabbage is preferred by consumers (61%). It was also verified that the age group of the individuals has a significant correlation with the frequency of acquisition of the campesino-type chicken meat, considering that the product rejection index was higher for individuals with less than 30 years of age (47%). Despite the existence of a clear difference in the price of henry chicken compared to conventional chicken, the income variable did not significantly influence the purchasing decision of the interviewees.

Keywords: alimentacion, consumer market, country chicken

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Produção brasileira de carne de frango entre 2006 - 2017.....	5
Figura 2 - Consumo de Carne de frango na cidade de São João del-Rei – MG	13
Figura 3 – Consumo de Carne de frango Caipira em relação ao frango Industrial na cidade de São João del-Rei – MG.....	14

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Produção mundial de carne de frango no ano de 2017 e projeção para o ano de 2018 (Em toneladas).	4
Tabela 2 – Ranking de exportação mundial no ano de 2017 (milhões/ton).....	5
Tabela 3 - Renda mensal dos consumidores versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João Del-Rei – MG	15
Tabela 4 – Faixa etária dos consumidores versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João Del-Rei – MG	16
Tabela 5 – Nível de escolaridade de consumidor versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João Del-Rei – MG.....	20

SUMÁRIO

1.	Introdução	1
2.	Revisão bibliográfica	3
2.1	A avicultura no brasil	3
2.2	Sistema convencional.....	6
2.3	Sistema caipira	7
2.4	Comercialização e consumo do frango caipira	8
2.5	A decisão do consumidor	9
3.	Material e métodos.....	11
4.	Resultado e discussão	13
5.	Conclusão.....	19
6.	Revisão bibliográfica	20
7.	Anexos.....	26

1. Introdução

A preocupação do consumidor com relação a produtos de alta qualidade, vem se tornando algo recorrente. Alimentos que atendam às necessidades nutritivas e que possuam aspectos sensoriais agradáveis, tendem a ser bem quistos pela população. Além desses fatores, o preço acessível, é ponto crucial para a aquisição do alimento, principalmente em países ou regiões com populações de rendas variáveis.

Em se tratando de um alimento de alta qualidade, a carne de frango se destaca, por possuir alto valor biológico, fornecendo não somente proteína, como também vitaminas, minerais e lipídeos essenciais, além de possuir menor quantidade de gordura saturada e colesterol em sua composição (BRAGAGNOLO, 2001).

O Brasil atingiu somente no ano de 2016 a produção de 12,90 milhões de toneladas de carne de frango. E o consumo per capita no mesmo ano foi de 41,10 Kg. O Estado de Minas Gerais foi responsável por 7,88 % do abate total de frango no país, como demonstram dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2017). Espera-se para o ano de 2018 um aumento de 3% na produção de frango, em relação ao ano anterior, devido ao fato de um aumento da demanda externa e interna por esse produto. (USDA, 2017).

Para que tal demanda seja atendida, a produção deve ser eficiente. Sendo assim, o desenvolvimento de técnicas que otimizem a cadeia produtiva torna-se fundamental. Desse modo, destaca-se a produção convencional de frango. Uma forma de produção em larga escala, com animais confinados, e que se renova com o passar dos anos, utilizando-se de ferramentas como o melhoramento genético das linhagens e a automatização do sistema produtivo (OLIVEIRA & NÄÄS, 2012).

Contudo, existe ainda, um nicho de consumidores que buscam produtos alternativos, que gerem menos impactos ambientais, e que transmitam a imagem de uma cadeia produtiva limpa (NEVES E CASTRO, 2003). O frango caipira passa a ser então uma boa opção para tal público, por ser oriundo de uma produção rústica, e sem o uso de aditivos químicos (LOUREIRO, 2012).

Esse sistema de criação reduz drasticamente os danos ao meio ambiente, pois se adapta ao ecossistema onde está inserido, adequando as instalações e os equipamentos, além de buscar formas alternativas de alimentar e medicar as aves (BARBOSA et al, 2007).

O presente trabalho teve como finalidade conhecer o perfil do consumidor sanjoanense acerca da carne de frango oriunda do sistema de criação caipira.

2. Revisão bibliográfica

2.1. A avicultura no Brasil

O setor avícola possui elevada importância para a economia do país, tendo em vista o positivo impacto econômico que essa atividade proporciona. Em suma, a avicultura pode ser designada como a técnica de criar e multiplicar aves. De modo contemporâneo, a avicultura passa a ser descrita como a técnica de criação de aves para fins lucrativos. Em meados dos anos 60 a avicultura desponta no Brasil timidamente, como uma atividade que proporcionava renda alternativa e subsistência as famílias. (RODRIGUES, 2014).

Entre as décadas de 60 e 70 houve um grande incentivo político do setor agroindustrial brasileiro fundamentado na integração das indústrias agropecuárias e processadoras, agregando valor aos produtos agrícolas exportados, e o surgimento do Fundo Geral para a Indústria e Agricultura (Funagri) foi de fundamental importância para a indústria nacional da carne (BELIK 2007).

A partir de 1970 a avicultura toma força, progredindo gradualmente e se consolidando de uma maneira diferente do que era em seu princípio, culminando no que conhecemos como avicultura industrial, atendendo assim, a demanda do produto no mercado interno (RODRIGUES, 2014).

Outro fator que impactou positivamente na avicultura nacional foi a abertura da economia latino-americana pós 1990. Tal fato, forneceu ao setor agroindustrial, condições favoráveis, algo que proporcionou ao Brasil possibilidade de disputa no mercado mundial, fazendo com que as empresas agroindustriais e processadoras redefiniram sua estratégia de mercado, além induzi-las a reconstruírem e reestruturarem a base agroindustrial do setor produtivo do frango (ESPINDOLA 2012).

O consumo de carne de frango no Brasil permanece em ascensão, no ano de 2017 a produção do setor foi de 13,05 milhões de toneladas do alimento, sendo 66,9 % da produção, destinada a atender a demanda interna do país. A carne de frango passou a ser a mais consumida entre os brasileiros, em 2017 o consumo per capita do produto atingiu o valor de 42,06 quilos por habitante. Esses são dados recentes divulgados pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA 2017).

O alto rendimento e competência do setor avícola nacional, deve-se a vários fatores agregados como: avanço tecnológico, melhoramento genético das linhagens e insumos utilizados, o avanço no controle sanitário, o surgimento do sistema integrado de produção, entre outros (MAPA 2016).

A produção mundial de carne de frango deverá crescer 2% no ano de 2018, podendo atingir a marca de 92,5 milhões de toneladas, tal fato se deve ao crescimento produtivo de países como: EUA, Brasil, Índia e União Europeia (CNA, 2018).

Na tabela a seguir estão representados os maiores produtores de carne de frango do mundo (Tabela 1). Sendo eles EUA, Brasil, União Europeia (UE) e China.

Tabela 1- Produção mundial de carne de frango no ano de 2017 e projeção para o ano de 2018 (Em toneladas).

Países	2017	2018	Var.
EUA	18,89	19,00	0,58%
Brasil	13,15	13,37	1,67%
EU	11,84	12,00	1,35%
China	11,60	11,70	0,86%
Índia	4,40	4,60	4,55%
Rússia	4,00	4,00	0,00%
México	3,40	3,50	2,94%
Turquia	2,13	2,25	5,63%
Argentina	2,08	2,11	1,44%
Tailândia	1,90	1,96	3,16%
Outros	17,50	17,96	2,63%
Total	90,71	92,47	1,94%

Fonte: USDA, 2018

O Brasil representou aproximadamente 14,5 % da produção mundial de frango no ano de 2017, tal fato comprova a eficiência nacional no setor (ABPA, 2018).

Em se tratando de exportação, o Brasil ocupa a posição de primeiro lugar no ranking mundial, seguido de EUA e União Europeia. Juntos somam aproximadamente 74,6% da produção mundial total (Tabela 2).

Tabela 2 – Ranking de exportação mundial no ano de 2017 (milhões/ton)

País	2017
Brasil	3.847
EUA	3.075
UE	1.310
Tailândia	757
China	436
Turquia	410
Ucrânia	262
Argentina	181
Belarus	150
Canada	1,90
Outros	477
Total	11.039

Fonte: USDA, 2018

De acordo relatório da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA 2017), a produção nacional da carne de frango cresceu significativamente entre os anos de 2006 a 2017, partindo de 9,34 milhões de toneladas em 2006 atingindo em 2017 o valor de 13,05 milhões de toneladas (Figura 1).

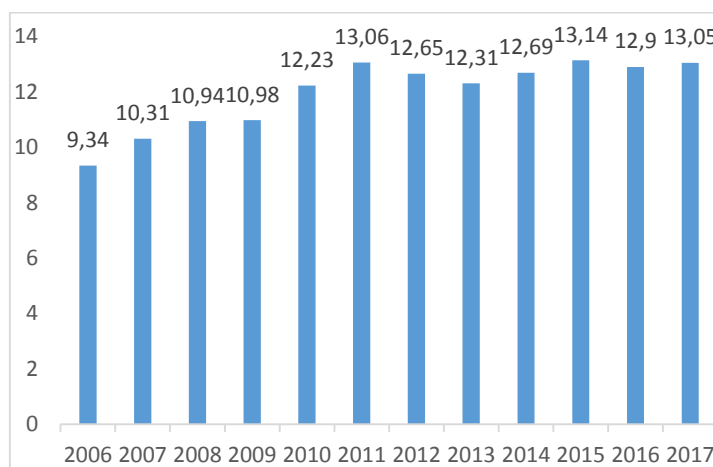


Figura 1 - Produção brasileira de carne de frango entre 2006 - 2017

Fonte: (ABPA 2018)

A atual posição de destaque do Brasil na avicultura internacional está vinculada a fatores como o elevado investimento em tecnologias avançadas, um correto controle sanitário que respeita as normas internacionais, além de uma taxa de cambio que favorece a negociação com outras nações. (OLIVEIRA & NÄÄS, 2012, IBGE/SIDRA, 2018).

Além disso, a evolução do desempenho produtivo das aves foi outro fator de importância para o setor avícola do Brasil. Na década de 30 o frango comercializado possuía aproximadamente 1,5 kg aos 105 dias de vida, com taxa de conversão alimentar de cerca de 3,5 kg de ração para cada quilograma de carne de frango. No ano de 2009 o peso do frango vivo passou a ser de 2,6 kg e o animal passou a ser abatido com 35,12 dias de vida, a taxa de conversão alimentar decaiu, alcançando o valor de 1,839 kg de ração por quilo de carne de frango (PATRICIO et. al., 2012, OLIVEIRA & NÄÄS, 2012).

2.2 Sistema convencional

Este sistema tem como objetivo a produção animal em larga escala. E para tal finalidade, faz uso de animais com genéticas específicas, que possuem elevada taxa de crescimento e melhor eficiência alimentar. Esses animais são criados em sistemas intensivos com densidade de 12 animais/m² em média, e sendo abatidos em aproximadamente 40 dias de idade com peso por volta dos 2,3Kg, esse sistema de pode chegar a um rendimento de até 40kg de carne/m² como demonstrado por Lima (2005).

A utilização de equipamentos de ponta, instalações adequadas que suportem altas taxas de lotação e um correto manejo sanitário são elementos fundamentais para garantir a eficiência do sistema produtivo, que deve ser altamente competente para atender à crescente demanda interna e externa do produto. (PALHARES, 2011).

No entanto, a efetividade da produção pode ser alterada por fatores que comprometem o desempenho das aves e que estão diretamente ligados a fatores ambientais, como relata Pilecco (2011). Problemas relacionados ao conforto dos animais, principalmente no período pré-abate, podem impactar negativamente no rendimento produtivo. Manuseio incorreto, barulho, desconforto térmico, quebra dos grupos sociais, entre outros fatores, são elementos desfavoráveis ao progresso produtivo do sistema (EFSA, 2011).

O sistema de criação convencional, proporcionou ao Brasil um lugar de destaque no mercado mundial de carne de frangos. O país ocupa hoje a posição de maior exportador e segundo maior produtor desta carne no mundo, como demonstram dados do United States Department of Agriculture (USDA, Foreign Agricultural Service). O Brasil obteve em 2016 a produção média de 12,90 milhões de toneladas de carne, e exportou no mesmo ano, 4,384 milhões de toneladas, segundo informações do mais recente relatório anual da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2017).

2.3 Sistema caipira

O frango destinado à criação caipira provem de raças e linhagens selecionadas e possuem crescimento lento, esses animais deverão ter acesso livre a áreas de pastejo, sendo criados tanto em sistema extensivo como semi- extensivo recebendo rações isentas de melhoradores de desempenho e de base antibiótica. A utilização de antibióticos e anticoccidídeos são proibidas para o uso preventivo – Associação Brasileira da Avicultura Alternativa (AVAL, 2018).

A criação de frangos caipira é um ramo promissor da avicultura nacional, visto que o produto é bem querido pela maioria da população e conquistou adeptos de todas os níveis sociais. Entretanto, a produtividade ainda é comprometida pelo pouco conhecimento técnico da maioria dos produtores (EMBRAPA, 2003).

Este sistema consiste na criação de animais de corte, denominados frango caipira ou frango colonial. Porém, para serem chamados assim, devem respeitar os requisitos e condições do sistema caipira estabelecidos pelo Ofício Circular da Divisão de Operações Industriais/ Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, o DOI/DIPOA n° 007/99, de 19/05/1999. Além das designações frango caipira ou frango colonial, outras denominações também são aceitas, tais como: frango tipo caipira, frango estilo caipira, frango tipo colonial e frango estilo colonial. No entanto, somente linhagens específicas desse sistema podem ser assim intituladas (BRASIL, 1999).

Segundo normas do DOI/ DIPOA n° 007/99, de 19/05/1999, os animais devem permanecer nos galpões até completarem 25 dias de vida, após esse período, precisam ser soltos a campo, devendo ser respeitado no mínimo 3 m² de pasto por animal. A mesma normativa exige que a alimentação dos frangos seja composta por ingrediente de

origens vegetais, e proíbe o uso de qualquer tipo de promotores de crescimento. Além de prever um período de abate de no mínimo 85 dias (BRASIL, 1999).

Para Carvalho (2018), a criação de frango caipira, possui maior rusticidade e um elevado potencial de comercialização, onde o produto pode ser vendido vivo, facilitando o processo de venda para o produtor. O autor relata que nesse mesmo sentido, muitos agricultores começam a produzir o frango para a venda, construindo instalações que facilitem o processo de criação, porém de maneira errônea os mesmos diminuem a oferta proteica aos animais por reduzirem a área de pastejo.

De acordo com Figueiredo (2010), é aconselhado rotacionar os animais em piquetes, evitando desta forma que as aves danifiquem a vegetação, e promovendo a descontaminação da pastagem através dos raios solares no período de vazio sanitário.

O sistema de criação caipira tem se destacado como sendo um dos componentes mais prósperos da avicultura alternativa, visto que, existe uma crescente parcela de consumidores que demonstram interesse por alimentos com aparência mais natural, como menciona Santos et al. (2010). As fontes alimentares, bem como o crescimento mais lento dos animais, a baixa densidade adotada por esse sistema de criação, além do abate tardio dos indivíduos são alguns dos fatores que tornam o produto atrativo (SANTOS et al, 2010)

Além dos fatores citados anteriormente, França et al, (2014), constou em seu trabalho conduzido na cidade Araguaína – TO que uma das razões para a comercialização da carne de frango oriunda do sistema de produção caipira no município, é a inexistência de antibióticos na criação dos animais, indicando que o sistema de criação do frango caipira é mais benéfico que o frango convencional.

2.4 Comercialização e consumo do frango caipira

O ciclo produtivo do frango caipira tende a ser mais demorado, sendo assim a regularidade da reposição dos produtos no mercado é lenta, por isso torna-se um imperativo, a adequada logística do sistema de produção para que a demanda seja atendida e não haja desperdícios nem prejuízos para o setor e como consequência uma maior obtenção de lucro (GONÇALVES, 2012).

Em suma, o mercado avícola é composto por consumidores rigorosos, que buscam produtos com sabor diferenciado e de fácil manipulação, além de disso a mudança de hábito da população faz com que a demanda por produtos naturais, considerados mais saudáveis seja alta. (SEBRAE 2014).

O consumo habitual dos indivíduos está correlacionado com características culturais e regionais distintas, de acordo com o produto e o tipo de consumidor. Sendo assim, é de fundamental importância saber se a carne de frango comprada e consumida pelos clientes, satisfaz os mesmos. Além disso, saber sobre outros fatores como preço e qualidade torna-se algo crucial, para assim atuar de maneira correta na gestão dos componentes do sistema de produção (SANTOS et al. 2010).

De modo geral, os produtos de origem caipira são em sua maioria das vezes encontrados em feiras livres, ou até mesmo adquiridos diretamente nas propriedades rurais, isso se deve ao fato da necessidade do consumidor em ter contato direto com o vendedor, em outras palavras, a busca pelo tradicionalismo. Porém, atualmente a oferta dos produtos caipira em prateleiras de grandes supermercados tem aumentado, provavelmente impulsionada pela demanda de clientes que buscam por produtos que passam uma imagem ecológica mais limpa (CAMARDELLI, 2003).

2.5 A decisão do consumidor

Na atualidade, muito se discute acerca da saúde humana, e a busca por uma vida mais saudável cresce a cada dia. Em estudo conduzido por Poínhos (2009), o mesmo afirma que uma alimentação correta, reflete em uma melhor qualidade de vida ao ser humano, tendo em vista a influência da dieta no surgimento e prevalência de doenças crônicas nos indivíduos. De acordo com Venturini et al. (2007), a carne de frango é uma importante fonte proteica na alimentação, sua proteína possui ótima qualidade, sendo rica em aminoácidos indispensáveis para um bom funcionamento do organismo.

A alimentação humana carece de inúmeros nutrientes, portanto faz-se necessário a fácil obtenção dos mesmos. A proteína é um dos fatores nutricionais de maior apelo na alimentação, pois exerce funções cruciais no metabolismo humano. Uma fonte rica desse nutriente é a carne, sendo assim a demanda desse alimento é alta, porém o acesso

aos diversos produtos cárneos é limitado por fatores como preço, acessibilidade e modo de preparo.

Por essas razões a carne de frango tem se tornado uma opção excelente para os consumidores, pois além de possuir elevada biodisponibilidade proteica, possui menor preço se comparada a cortes provindos de outras culturas como a de suínos e bovinos. Esta carne está presente em vários pratos típicos do Brasil, o que comprova sua elevada aceitabilidade.

O frango caipira se insere no mercado avícola como uma nova opção de produto para o consumidor. França (2014), em estudo efetuado no município de Araguaína-TO, constatou que a carne de frango caipira possuía uma boa colocação no mercado e justificou que tal fato ocorria pois o produto agrega valor aos costumes locais com a produção sustentável e ambientalmente correta, bem como a produção dos animais sem promotores de crescimento ou quimioterápicos.

Em um trabalho conduzido por Júnior (2017), na cidade de João Pessoa-PB, o autor supõe que a escolha da carne de frango caipira pelos consumidores é justificada pelos mesmos por conta de fatores como textura, sabor e alto valor nutritivo. E relata que os indivíduos não se importariam em pagar um valor maior pelo produto, apesar de na mesma pesquisa o autor relatar que a maioria dos entrevistados não consumiam carne de frango caipira. Em contrapartida em uma pesquisa feita por Da Rosa et al (2013), em um município de médio porte, os entrevistados apresentaram certa repulsa ao produto, a pesquisadora justificou tal atitude como sendo decorrente da insegurança alimentar que o produto pode remeter ao cliente.

Segundo Caires et al (2010), a criação de frango caipira conquista mais adeptos a cada instante, através da demanda de clientes que buscam produtos mais saudáveis e por uma carne que possua características mais apazíveis. Entretanto o autor relata que a demanda é comprometida pelo maior preço desse produto se comparado ao frango industrial produzido em larga escala.

A produção convencional de frango, garante aos consumidores um produto com preço acessível e que é facilmente encontrado em supermercados, açougues e feiras. Entretanto, para aqueles que buscam por produtos alternativos o sistema de criação caipira se torna uma escolha eficaz.

3. Material e métodos

A coleta de dados foi realizada no município de São João del-Rei-MG, entre os meses de outubro e novembro de 2017. O modelo de pesquisa adotado foi o do tipo “survey”, método comumente utilizado em pesquisas de grandes proporções, caracterizado por sua abordagem quantitativa, objetivando apresentar a opinião do público através de questionários estruturados, uniformizando a coleta de dados (MALHOTRA, 2001).

Para a realização do experimento, elaborou-se um questionário estruturado, contendo 20 questões fechadas, com perguntas de múltipla escolha, sendo dividido em duas partes:

A primeira parte era composta por perguntas de interesses socioeconômicos, como: renda mensal, idade, sexo e nível de escolaridade do entrevistado, objetivando relacionar esses fatores com a aquisição do produto. Na segunda parte foram realizadas perguntas inerentes ao consumo de frango do tipo caipira, abordando temas como: aceitabilidade, questões relacionadas a decisão de compra, possíveis contaminações do produto, bem como questões relacionadas ao sabor e método de criação dos animais.

O tamanho amostral do experimento foi definido com base na metodologia proposta por Barbetta (2008), com base nas seguintes fórmulas:

$$n_0 = \frac{1}{E_0^2}$$

$$n = \frac{N \cdot n_0}{N + n_0}$$

Onde:

n_0 = Primeira aproximação para o tamanho da amostra desconsiderando o tamanho

n = Tamanho amostral com base na população estudada

N = Tamanho populacional (número de elementos)

E_0^2 = Erro amostral aceitável

Dessa forma, aceitando-se um erro amostral de 5%, e tendo como base o município de São João del-Rei, que possui 84.468 habitantes, segundo dados do (IBGE, 2010), podemos efetuar o cálculo e encontrar o resultado da seguinte maneira:

$$n_0 = \frac{1}{0,05^2} = 400 \quad n = \frac{84.468 \cdot 400}{84.468 + 400} \quad n = \frac{33.787.200}{84.868} = 398$$

Assim, foi estabelecido um número de 398 questionários a serem aplicados.

Os dados coletados foram tabulados em planilhas eletrônicas desenvolvidas no software Excel. Para análise estatística dos dados foi aplicado o Teste G a nível de 5% de significância com o objetivo de verificar a existência de associação entre as variáveis sociais, culturais e econômicas estudadas e periodicidade (diária, semanal ou mensal) de compra de frango industrial. O Teste G também foi utilizado para verificar se existe associação entre as variáveis socioeconômicas e o consumo ou não de carne de frango caipira.

O Teste G é utilizado na análise de dados categóricos e é baseado na distribuição multinomial de probabilidades. Seu cálculo é baseado na relação entre os valores observados e esperado, dado pela expressão:

$$G = 2 \sum \left[observado \times \ln \left(\frac{observado}{esperado} \right) \right]$$

As análises estatísticas dos dados foram realizadas, utilizando-se o software R 3.4.1 (R DEVELOPMENT CORE TEAM, 2017).

4. Resultado e discussão

Conforme os resultados da pesquisa, 382 dos 398 entrevistados, afirmaram consumir carne de frango, sem levar em consideração o tipo de sistema de criação em que os animais foram criados, isso significa que aproximadamente 96% da população de São João del-Rei – MG consome frango, como demonstrado na Figura 2. Tal resultado reforça a tese de que essa carne é muito apreciada pela população sanjoanense.

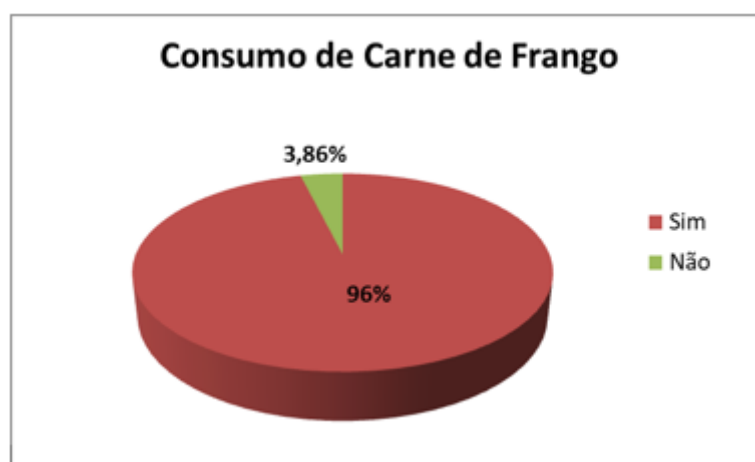


Figura 2 - Consumo de Carne de frango na cidade de São João del-Rei – MG

Em uma pesquisa realizada na cidade de Porto Alegre – RS, Francisco DC et al. (2007), constatou que o produto estava entre os mais apreciados pelos cidadãos, ocupando a posição de segundo mais consumido entre os cidadãos do município, reafirmando a elevada demanda do produto.

Em se tratando do percentual da população que consome carne de frango do tipo caipira, dos 382 consumidores, 235 afirmaram consumir frango de origem caipira, enquanto 147 consomem os de origem industrial. Constatando-se assim, que cerca de 61,52% da população sanjoanense possuem preferência pela carne de frango tipo caipira (Figura 3).

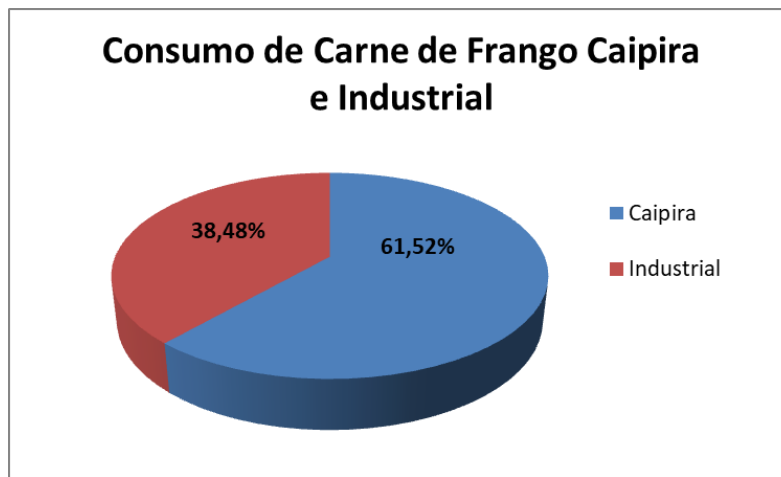


Figura 3 – Consumo de Carne de frango Caipira em relação ao frango Industrial na cidade de São João del-Rei – MG.

Loureiro et al. (2014), obteve um resultado similar em pesquisa realizada na cidade de Parauapebas-PA, relatando que o frango tipo caipira era o mais consumido naquele município.

O frango tipo caipira é muito apreciado por representar algo provindo de uma criação mais ecológica e que proporciona aos animais uma melhor qualidade de vida, esse é um fator que agrega valor à carne atraindo tantos consumidores. Outro ponto a ser destacado é a facilidade de se criar as aves, que se adaptam facilmente a diversos ambientes, por isso a criação de galinhas em pequenas propriedades é grande, desse modo a inclusão da carne na alimentação de pessoas cuja renda é baixa torna-se mais frequente, o que reforça a preferência desse alimento pela população (EMBRAPA 2003).

A carne de frango caipira possui textura e coloração diferentes se compradas aos animais provindos do sistema convencional. Isso se deve ao fato de que as raças e linhagens utilizada nesse método de criação são específicas, e se diferem bastante daquelas utilizadas no sistema convencional de criação. Outro ponto que confere essas características a carne, é o fato de os animais desfrutarem de um maior espaço para locomoção, movimentando-se mais do que os animais tradicionalmente confinados (CRABONE 2011).

Em via de regra, a carne de frango vem conquistando cada vez mais adeptos, e possui um futuro promissor. A presença do frango caipira nas prateleiras dos supermercados cresce, e o número de consumidores do produto que anteriormente era

pequeno tende a aumentar. Somente no ano de 2016 o mercado frango caipira atingiu um crescimento de cerca de 30% (CANAL RURAL 2017).

A carne de frango caipira apresenta um elevado valor no mercado quando comparado ao frango industrial. De acordo com uma reportagem divulgada pelo Canal Rural (2016), esse produto pode custar até três vezes mais que o frango industrial nas prateleiras de supermercados. Essa característica pode interferir diretamente na frequência de compra do produto conforme a renda familiar, pois os indivíduos com rendas baixas optariam pela compra do produto mais barato. Apesar da renda poder limitar a frequência de compra do produto, ela não influencia diretamente na decisão de ser um consumidor do produto, como pode ser observado na Tabela 3.

Tabela 3 - Renda mensal dos consumidores versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João Del-Rei – MG

Renda mensal em salários mínimos	Consumidor	Não consumidor
Até 2	72,51	87,50
3 a 5	21,73	6,25
6 a 10	4,97	6,25
Acima de 10	0,79	0,00

Teste G = 2,880295 p – valor = 0,495449 (Não significativo)

Ao se analisar a existência de diferença entre a renda mensal dos consumidores com os que não consomem o produto, verificou-se um resultado não significativo (P valor < 0,05), não houve diferença estatística significante nos resultados analisados. Sendo assim, ao associar a frequência de compra dos indivíduos com suas respectivas rendas mensais, é possível concluir que não existe um nicho de consumidores da carne de frango caipira baseado em poder aquisitivo no município sanjoanense.

De acordo com a USDA's Economic Research Service (ERS), em um contexto mundial, o padrão de consumo dos indivíduos se modifica com o crescimento da renda. Em países subdesenvolvidos o consumo é altamente influenciado pela renda da família. De acordo com a mesma fonte, em países mais pobres, 47% da renda familiar é destinado para alimentação, enquanto que em países mais ricos, somente 13% da renda tem o mesmo destino.

Em pesquisa conduzida na cidade de São Paulo – SP e municípios do interior do mesmo estado, Crabone et al. (2011), obteve resultados distintos, apontando em seu trabalho que consumidores com rendas mais elevadas pagariam sem problema algum, até 20% a mais no produto. Demonstrando que a renda dos indivíduos possuía um certo grau de significância no momento da compra.

Um estudo realizado por Farina e Almeida (2002), com amostras de consumidores brasileiros de alta renda, demonstrou que dos 91% dos entrevistados que possuíam renda superior a 10 salários mínimos vigentes na época e dos 57% que possuíam renda superior a 15 salários mínimos vigentes no momento, cerca de 51% consumiam somente frango alternativo e 60% consumiam tanto o caipira como o alternativo sem antibiótico. Comprovando assim, que a maioria dos indivíduos de renda elevada são consumidores do produto provindo da criação alternativa, o que reforça que a receita do indivíduo exerceu influência na decisão da compra.

A faixa etária do consumidor influenciou diretamente na decisão do mesmo em consumir frango caipira (P valor < 0,05), ou seja, de acordo com a idade do indivíduo a decisão de compra ocorre de maneira diferente. Como pode ser observado na Tabela 4, pessoas com idades mais avançadas apresentavam maior pré-disposição em se tornarem consumidores do que os mais jovens.

Tabela 4 – Faixa etária dos consumidores versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João del-Rei – MG

Faixa etária (anos)	Consumidor	Não consumidor
Até 30	22,61	46,67
31 a 50	44,68	40,00
Acima de 51	32,71	13,33

Teste G = 5,0144 p – valor = 0,0070143 (Significativo)

Resultados semelhantes foram encontrados por D Oliveira Lima Filho et al. (2004), em que 25% dos consumidores do produto de origem caipira de Campo Grande - MS, encontravam-se na faixa etária de 31 a 50 anos. O mesmo ocorreu com resultados obtidos por Crabone et al. (2011) em sua pesquisa, onde os autores constataram que em

São Paulo 41,3% dos consumidores estavam na faixa etária de 31 a 50 anos e 19,7% acima de 51 anos. Da mesma forma, Loureiro et al. (2014) afirmaram que 70,9% dos consumidores de frango caipira de Parauapebas - PA, encontravam-se na faixa etária de 31 a 60 anos, o que comprova que os consumidores de do produto são pessoas com idade mais avançada.

Um trabalho conduzido por Macedo (2014), nas cidades de Goiânia-Go e Anápolis-GO, demonstrou que 48,28% dos entrevistados que consumiam carne de frango caipira, possuíam idade superior a 45 anos, 31,90% dos entrevistados tinham idade entre 25 e 45 anos e 19,83% dos consumidores do produto, possuíam idade inferior aos 25 anos. Nesse caso quanto maior a faixa etária do indivíduo, maior é a busca pelo produto, algo que se assemelha aos dados obtidos e apresentados na Tabela 4, onde verificou-se que a aversão para a aquisição da carne de frango na cidade de São João del-Rei – MG decai drasticamente com aumento da faixa etária. O que significa que o aumento da demanda por esse produto com o passar da idade do indivíduo, tende a ser maior.

Com o aumento da faixa etária, o indivíduo tende a buscar uma vida mais saudável, o que inclui uma melhor alimentação. Nesse contexto, a carne de frango se insere, por transmitir uma imagem de alimento saudável e nutritivo, e que provem de um sistema de criação mais limpo e sustentável, o que reforça os resultados obtidos nas pesquisas.

Ao avaliar a variável nível de escolaridade em relação ao consumo ou não a carne de frango caipira, não foi encontrada nenhuma relação (P valor $> 0,05$), ou seja, o grau de instrução da pessoa não influencia na sua decisão de consumir ou não o produto (Tabela 5).

Tabela 5 – Nível de escolaridade de consumidor versus não consumidor de carne de frango caipira na cidade de São João del-Rei – MG

Escolaridade	Consumidor	Não consumidor
Fundamental Incompleto	25,13	18,75
Fundamental Completo	12,04	12,50
Médio Incompleto	2,88	0,00
Médio Completo	38,74	31,25
Superior Incompleto	7,07	12,50

Superior Completo

14,14

25,00

Teste G = 1,934241 p – valor = 0,730068 (Não significativo)

Em contrapartida, o que se obteve em trabalho elaborado por Crabone et al. (2011), foi algo diferente, já que os autores constataram a existência de um nicho de consumidores com grau de instrução elevado e que estão preocupados com a composição dos alimentos e os seus efeitos sobre saúde humana, cerca de 43,4% dos entrevistados que consumiam carne de frango caipira tinham curso superior, 32,1%, possuíam grau de instrução secundária e 24,5% dos consumidores tinham grau de instrução primária.

Resultados muito semelhantes foram encontrados por Macedo (2014), onde a maioria dos consumidores de carne de frango caipira das cidades de Goiânia-GO e Anápolis-GO, possuíam um grau de instrução elevado, cerca de 41,38% dos indivíduos tinham ensino superior, 34,62% tinham ensino médio completo e 25,00% concluíram o ensino fundamental, demonstrando que naquelas cidades a maioria dos indivíduos que consumiam o produto dotavam-se de um perfil mais intelectual.

No município de São João del-Rei – MG, os resultados obtidos em relação ao nível de escolaridade dos indivíduos foram bastante homogêneos (Tabela 5), comprovando a popularidade do produto, demonstrando que nessa cidade não existe um nicho de consumidores do frango caipira baseado em grau de instrução.

5. Conclusão

A maioria da população de São João del-Rei – MG consome carne de frango independente de qual sistema de criação tenha provindo a carne (96%), sendo o frango tipo caipira, o preferido pelos indivíduos do município (61,52%). A renda dos entrevistados, bem como o nível de escolaridade dos mesmos não influenciaram na aquisição do produto, porém a faixa etária dos consumidores se mostrou influente na decisão de compra dos mesmos, de maneira que, quanto maior era a faixa etária dos indivíduos, maior a propensão de compra da carne de frango caipira. Pode-se concluir que o mercado do frango caipira no município é promissor, possibilitando a exploração desse comércio, gerando renda para a economia local.

6. Revisão bibliográfica

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual, 2017. Versão Eletrônica. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/storage/files/3678c_final_abpa_relatorio_anual_2016_portugues_web_reduzi do.pdf>. Acesso em: 23 set. 2018.

ABPA - Associação Brasileira de Proteína Animal. Relatório Anual, 2018. Versão Eletrônica. Disponível em: < <http://abpa-br.com.br/storage/files/relatorio-anual-2018.pdf> >. Acesso em: 23 set. 2018.

Associação Brasileira de Avicultura Alternativa – AVAL, 2018. Disponível em: < https://www.aval.org.br/pagina.php?post_id=31>. Acesso em: 22 set. 2018.

BARBOSA, Firmino José Vieira et al. Sistema alternativo de criação de galinhas caipiras. Embrapa Meio-Norte-Sistema de Produção (INFOTECA-E), 2007.

BELIK, W. Agroindústria e política agroindustrial no Brasil. In: RAMOS, P. (org.) Dimensões do Agronegócio Brasileiro: políticas, instituições e perspectivas. Brasília: MDA, 2007, pp. 141-170.

BRAGAGNOLO, Neura. Aspectos comparativos entre carnes segundo a composição de ácidos graxos e teor de colesterol. In: Conferência Internacional Virtual sobre Qualidade de Carne Suína. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2001. p. 393-402.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício circular 007/1999, 2p. 1999

CAIRES, C.M., CARVALHO, A.P., CAIRES, R.M. Criação alternativa de frangos de corte. Revista Eletrônica Nutritime, v. 7, n.2, p.1169-1174, março/abril, 2010.

CAMARDELLI, A. J. Normas para frango caipira e produção de ovos. 2003. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/index.htm>>. Acesso em: 28 out. 2018.

Canal Rural – Conheça as vantagens de criar frango caipira - Maio, 2017. Disponível em:< <https://canalrural.uol.com.br/programas/conheca-vantagens-criar-galinha-caipira-67334/>>. Acesso em: 19 set. 2018.

Canal Rural –Diferença de preço faz mercado de frango caipira crescer 20% ao ano - Novembro, 2016. Disponível em:< <https://canalrural.uol.com.br/programas/diferencial-preco-faz-mercado-frango-caipira-crescer-ano-64507/>>. Acesso em: 19 out. 2018.

CARVALHO, Aline et al. Desenvolvimento e Multiplicação de ferramentas para a Produção Agroecológica de Frango Caipira. Cadernos de Agroecologia, v. 13, n. 1, 2018.

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA, 2018. Disponível em: < <https://www.cnabrazil.org.br/noticias/producao-e-exportacao-mundial-de-carnes-devera-crescer-em-2018>>. Acesso em: 22 set. 2018.

CRABONE, Gleriani Torres; MOORI, Roberto Giro; SATO, Geni Satiko. Fatores relevantes na decisão de compra de frango caipira e seu impacto na cadeia produtiva. Organizações Rurais & Agroindustriais, v. 7, n. 3, 2011.

DA ROSA, Carolina Obregão et al. Características do mercado consumidor de carne de frango em um município de médio porte. 2013.

DE LOUREIRO, João Paulo Borges; DOS SANTOS, Maria Do Socorro Vieira; TAVARES, Fernando Barbosa. Avaliação da Influência de Variáveis Socioeconômicas no Consumo de Frango Caipira: Uma análise do mercado consumidor do município de Parauapebas–PA. Revista de Estudos Sociais, v. 16, n. 32, p. 254-268, 2014.

DE OLIVEIRA LIMA FILHO, Dario et al. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS: UMA PERSPECTIVA DA NOVA CARNE DE GALINHA CAIPIRA.

DOS SANTOS, Marcos JBet al. Comportamento bioclimático de frangos de corte caipira em piquetes enriquecidos. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental-Agriambi, v. 14, n. 5, 2010.

EFSA – European Food Safety Authority. Scientific Opinion Concerning the Welfare of Animals during Transport. EFSA Journal, v. 9, N. 1, p. 1966-2091, 2011.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, Central de Inteligência de Aves e Suínos – CIAS, Março 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frango/mundo>>. Acesso em: 23 set. 2018.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Janeiro, 2003. Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/AgriculturaFamiliar/RegiaoMeioNorteBrasil/GalinhaCaipira/index.htm>>. Acesso em: 22 set. 2018.

ESPINDOLA, Carlos José. Trajetórias do progresso técnico na cadeia produtiva de carne de frango do Brasil. Geosul, v. 27, n. 53, p. 89-114, 2012.

FARINA, T. M. Q.; ALMEIDA, S. F. A percepção dos consumidores de frangos “alternativos”. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, Passo Fundo. 2002.

FIGUEIREDO, E.A.P. Produção agroecológica de frangos de corte. 2010. Disponível em: <<http://frangoc.blogspot.com.br/2010/04/producao-agroecologica-de-frangos-de.html>> Acesso em 28 set. 2018

FRANÇA, Érycka Carolina et al. Caracterização fenotípica e fatores de decisão na compra de frango caipira no município de Araguaína, Tocantins. Enc bios, v. 10, p. 18, 2014.

FRANCISCO, Dione Carina et al. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. Ciência rural. Santa Maria. Vol. 37, n. 1 (jan./fev. 2007) p. 253-258, 2007.

GONÇALVES, Sicília Avelar. Comportamento de diferentes linhagens de frango de corte tipo caipira. 2012. Dissertação de Mestrado. UFVJM.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 2010. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-del-rei/panorama>>. Acesso em: 12 set. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Sistema IBGE de recuperação automática. SIDRA – Banco de dados pecuária. Disponível em: Acesso em: 19 de set. 2018.

JÚNIOR, Jalceyr Pessoa Figueiredo et al. Caracterização do consumo e perfil do consumidor de frango da cidade de João Pessoa-PB. Agropecuária Técnica, v. 38, n. 3, p. 153-159, 2017.

LIMA, Anna Monteiro Correia et al. Avaliação de dois sistemas de produção de frango de corte: uma visão multidisciplinar. 2005.

LOUREIRO, Joao Paulo Borges De. Estudo do mercado consumidor e da viabilidade econômica da produção de frangos caipira no Município de Parauapebas, Estado do Pará. 2012.

MACEDO, Júlio Cesar Camilo. PERFIL DO CONSUMIDOR DO FRANGO CAIPIRA EM FEIRAS LIVRES DE GOIÂNIA E ANÁPOLIS NO ESTADO DE GOIÁS EM 2014.

MALHOTRA, N.K. Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, 2016. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/carne-de-frango-se-destaca-nas-vendas-externas>>. Acesso em: 22 set. 2018.

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. (Orgs.). Marketing e Estratégia em Agronegócios e Alimentos. São Paulo: Atlas, 2003.

OLIVEIRA, D. R. M. S. et al. Issues of sustainability on the Brazilian broiler meat production chain. In: Conference Proceedings of the International Conference on Advances in Production Management Systems. 2012.

PALHARES, Julio Cesar Pascale; KUNZ, Airton. Manejo ambiental na Avicultura. Embrapa Suínos e Aves-Documentos (INFOTECA-E), 2011.

PATRICIO, I.S.; MENDES, A.A.; RAMOS, A.A.; PEREIRA, D.F. Overview on the performance of Brazilian broilers (1990 to 2009). Revista Brasileira de Ciências Avícola, v. 4, n. 4, p. 233-238, 2012.

PILECCO, Márcio et al. Influência de fatores genéticos, ambientais e de manejo sobre a incidência de arranhões dorsais em frangos de corte. Agrarian, v. 4, n. 14, p. 352-358, 2011.

POÍNHOS, Rui et al. Alimentação e estilos de vida da população portuguesa: metodologia e resultados preliminares. Alimentação Humana, v. 15, n. 3, p. 43-60, 2009.

R Core Team (2017). R: A language and environment for statistical computing. R Foundation for Statistical Computing, Vienna, Austria. URL <https://www.R-project.org/>.

RODRIGUES, Wesley Osvaldo Pradella et al. Evolução da avicultura de corte no Brasil. Enciclopédia biosfera, Centro Científico Conhecer, v. 10, p. 1666, 2014.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE – A ascensão do frango Caipira, 2014. Disponível em: <<http://www.sebraemercados.com.br/a-ascensao-da-galinha-caipira/>>. Acesso em: 19 set. 2018.

United States Department of Agriculture – USDA. Brasil: Avicultura e Produtos Anuais. Versão Eletrônica. Disponível em: <<https://www.fas.usda.gov/data/brazil-poultry-and-products-annual-3>>. Acesso em: 23 set. 2018>.

United States Department of Agriculture – USDA. Brasil: Avicultura e Produtos Anuais. Versão Eletrônica. Disponível em: <<https://www.fas.usda.gov/data/brazil-poultry-and-products-annual-3>>. Acesso em: 29 set. 2018>.

VENTURINI, Katiani Silva; SARCINELLI, Miryelle Freire; SILVA, LC da. Características da carne de frango. Boletim Técnico-PIE-UFES, v. 1307, 2007.

7. ANEXOS

Anexo 1 – Questionário aplicado aos consumidores do município de São João del-Rei - MG

QUESTIONÁRIO DE PESQUISA – Frango Caipira

Local: _____ Data: _____

_____/_____/_____
1. Sexo: F M

2. Idade:

Até 30 anos

Entre 31 e 50 anos

Acima de 51 anos

3. Escolaridade:

Fundamental incompleto

Ensino Médio incompleto

Ensino Superior incompleto

Fundamental completo

Ensino Médio completo

Ensino Superior completo

4. Estado civil:

Solteiro(a)

Casado(a)

Divorciado(a)

Viúvo(a)

5. Moradia:

Área urbana

Área rural

6. Renda:

Até 2 salários mínimos

Entre 3 e 5 s. m.

Entre 6 e 10 s. m.

Acima de 10 s. m.

7. Você consome carne de frango?

a. Sim

b. Não

8. Com que frequência?

a. Diariamente

b. Semanalmente

c. Mensalmente

9. Você consome frango caipira?

a. Sim

b. Não

10. Você cria frangos para consumo próprio?

a. Sim

b. Não

Influencia na sua decisão em consumir frango caipira:

11. A coloração da carne?

a. Sim

b. Não

12. Diferença no paladar ao consumir o frango caipira e o frango industrial?

a. Sim

b. Não

13. Presença do selo de qualidade?

a. Sim

b. Não

14. Procedência dos animais?

a. Sim

b. Não

15. Alimentado de forma natural?

a. Sim

b. Não

16. Criado solto no campo de forma natural?

a. Sim

b. Não

17. Uso de hormônios?

- a. Sim
- b. Não

- a. Sim
- b. Não

18. Ingestão de gorduras através da carne de frango?

19. Contaminação por doenças de origem do frango?

- a. Sim
- b. Não

20. É fácil encontrar este produto em SJDR?

- a. Sim, onde _____
- b. Não