



INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA
BACHARELADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

Lara Fabian Melo Cabral

**ANÁLISE DO PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE DO SEMIÁRIDO
NORDESTINO BRASILEIRO**

SOUSA - PB
2025

Lara Fabian Melo Cabral

**ANÁLISE DO PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE DO SEMIÁRIDO
NORDESTINO BRASILEIRO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado,
como parte das exigências para conclusão do
Curso de Graduação de Bacharelado em
Medicina Veterinária do Instituto Federal da
Paraíba, Campus Sousa.

Orientadora: Profª. Drª. Thais Ferreira Feitosa

SOUSA - PB
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Cabral, Lara Fabian Melo.

C117a Análise do perfil dos consumidores de carne do semiárido nordestino brasileiro / Lara Fabian Melo Cabral, 2025.

36 p.: il.

Orientadora: Profa. Dra Thais Ferreira Feitosa.

TCC (Bacharelado em Medicina Veterinária) - IFPB, 2025.

1. Proteína animal. 2. Públco consumidor. 3. Decisão de compra. 4. Hábitos alimentares. I. Título. II. Feitosa, Thais Ferreira.

IFPB Sousa / BC

CDU 619

Milena Beatriz Lira Dias da Silva - Bibliotecária CRB 15/964



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
CAMPUS SOUSA

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

Título: Análise do perfil dos consumidores de carne do semiárido nordestino brasileiro

Autor: Lara Fabian Melo Cabral

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia da Paraíba, Campus Sousa como parte
das exigências para a obtenção do título de
Bacharel em Medicina Veterinária.

Aprovado pela Comissão Examinadora em: 18 / 12 /2025.

Thais Ferreira Feitosa

Professora Doutora Thaís Ferreira Feitosa

IFPB – Campus Sousa

Professora Orientadora

Vinícius Longo Ribeiro Vilela

Professor Doutor Vinícius Longo Ribeiro Vilela

IFPB – Campus Sousa

Examinador 1

Welitânia Inácia da Silva

Professora Mestre Welitânia Inácia da Silva

UFCG – Campus Patos

Examinadora 2

À Deus. Aos meus pais.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus, que foi meu sustento em todos os momentos dessa caminhada. Foi Ele quem me deu força quando o cansaço parecia maior que a vontade, sabedoria nas decisões difíceis e fé nos dias em que tudo parecia incerto. Em cada desafio, em cada conquista e até nas quedas, senti Sua presença me conduzindo, mostrando que nada acontece fora do Seu propósito. Sem Deus, nada disso teria sido possível.

À minha família, meu alicerce e meu porto seguro. À minha mãe, Andreia, por ser sinônimo de amor incondicional, cuidado e incentivo diário, mesmo quando as palavras faltavam. Ao meu pai, Wdenilson, pelo exemplo de força, responsabilidade e dedicação, sempre acreditando em mim, mesmo quando eu mesma duvidei. À minha irmã, Maria Luiza, que, mesmo tão jovem, foi luz, alegria e motivação para que eu seguisse firme. Vocês foram e sempre serão minha base, meu lar e a razão pela qual nunca desisti.

Ao meu amor, Guilherme Alves, que caminhou ao meu lado com paciência, apoio e compreensão. Obrigada por ser abrigo nos dias difíceis, por acreditar em mim, por me incentivar a continuar quando o peso parecia grande demais e por celebrar comigo cada pequena vitória. Sua presença tornou essa jornada mais leve e significativa.

Aos amigos que a graduação me presenteou e que levarei para a vida inteira. Em especial à Lara de Alencar, que dividiu apartamento comigo ao longo desses cinco anos e se tornou muito mais que uma amiga: uma verdadeira irmã, companheira de rotina, de dificuldades, de risadas e de sonhos. A Nathan Araújo, Nataliane Vieira e Virginia Ramalho, pela amizade, apoio, trocas de conhecimento e pelos momentos compartilhados que tornaram essa caminhada mais humana e especial. E a mim mesma, por nunca ter desistido, por ter enfrentado medos, inseguranças e cansaço, e por sempre ter dado o meu melhor, mesmo quando ninguém via o esforço por trás.

Aos professores e a todos que compõem o IFPB – Campus Sousa, minha sincera gratidão pela contribuição na minha formação acadêmica e profissional. Cada ensinamento, orientação e experiência compartilhada foram fundamentais para a construção do conhecimento que hoje carrego. Estendo meus agradecimentos a todos aqueles que estiveram nos bastidores da minha vida, ajudando direta ou indiretamente, com uma palavra de incentivo, um gesto de apoio ou simplesmente acreditando em mim. Cada contribuição foi essencial para que este sonho se tornasse realidade.

RESUMO: A carne é um alimento de elevado valor nutricional, amplamente consumido por sua importância histórica, cultural e econômica, além de ser uma das principais fontes de proteína de alto valor biológico na dieta humana. A pesquisa, de caráter descritivo, utilizou um questionário estruturado aplicado de forma presencial e online nos municípios de Aparecida-PB, Cajazeiras-PB, Apodi-RN, Crato-CE e Pimenteiras-PI, totalizando 138 participantes. Observou-se que a maioria dos entrevistados eram consumidores jovens, com 32,6% (45/138) na faixa etária entre 18 e 25 anos, predominantemente do sexo feminino, representando 55,8% (77/138), e com escolaridade superior completa, correspondente a 48,6% (67/138). Quanto à renda mensal, 76,8% (106/138) relataram receber entre meio e três salários mínimos. Os supermercados foram apontados como o principal local de compra por 52,9% (73/138) dos entrevistados, sendo o preço 56,5% (78/138), a praticidade 52,2% (72/138) e a qualidade 48,6% (67/138) os principais fatores determinantes dessa escolha. A carne de frango foi a mais consumida, correspondendo a 50,7% (70/138), seguida da carne bovina, com 39,1% (54/138). A maioria dos participantes afirmou verificar a validade dos produtos 75,4% (104/138) e considerar as condições de higiene essenciais no momento da compra 97,8% (135/138). Entretanto, 65,2% (90/138) não possuem o hábito de buscar informações sobre a origem da carne. 56,1% (78/138) não souberam citar nenhuma doença transmitida pelo consumo de carne. Além disso, 58,1% (80/138) dos entrevistados afirmaram que deixariam de consumir produtos de origem animal caso soubessem da ocorrência de sofrimento durante o abate. Conclui-se que o consumo de carne na região estudada é influenciado principalmente por fatores econômicos, higiênico-sanitários e culturais, evidenciando a necessidade de estratégias educativas voltadas à promoção da segurança alimentar e do bem-estar animal.

Palavras-chave: Proteína animal, público consumidor, decisão de compra, hábitos alimentares

ABSTRACT: Meat is a food of high nutritional value, widely consumed due to its historical, cultural, and economic importance, in addition to being one of the main sources of high biological value protein in the human diet. This descriptive study used a structured questionnaire applied both in person and online in the municipalities of Aparecida-PB, Cajazeiras-PB, Apodi-RN, Crato-CE, and Pimenteiras-PI, totaling 138 participants. The results showed that most respondents were young consumers, with 32.6% (45/138) aged between 18 and 25 years, predominantly female, representing 55.8% (77/138), and with complete higher education, corresponding to 48.6% (67/138). Regarding monthly income, 76.8% (106/138) reported earnings between half and three minimum wages. Supermarkets were identified as the main place of purchase by 52.9% (73/138) of respondents, with price 56.5% (78/138), convenience 52.2% (72/138), and quality 48.6% (67/138) being the main factors influencing this choice. Chicken meat was the most consumed, accounting for 50.7% (70/138), followed by beef, with 39.1% (54/138). Most participants reported checking product expiration dates 75.4% (104/138) and considering hygiene conditions essential at the time of purchase 97.8% (135/138). However, 65.2% (90/138) do not usually seek information about the origin of meat, and 56.1% (78/138) were unable to mention any disease transmitted through meat consumption. Additionally, 58.1% (80/138) of respondents stated that they would stop consuming animal-derived products if they were aware of suffering during the slaughter process. It is concluded that meat consumption in the studied region is mainly influenced by economic, hygienic-sanitary, and cultural factors, highlighting the need for educational strategies aimed at promoting food safety and animal welfare.

Keywords: Animal protein. Consumer public. Purchase decision. Eating habits.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Distribuição geográfica dos municípios da origem dos entrevistados.....	17
Figura 2 - Critérios adotados pelos consumidores na escolha do local de aquisição de carne.	22
Figura 3 - Fatores motivacionais relacionados à escolha de compra dos entrevistados.....	24

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Caracterização dos consumidores de carne do Semiárido nordestino brasileiro	19
Tabela 2 - Zoonoses transmitidas pelo consumo de carne citadas pelos entrevistados.....	27

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Preferência quanto ao tipo de carne consumida entre os entrevistados	23
Gráfico 2- Conhecimento sobre doenças transmitidas pela carne	26
Gráfico 3- Impacto do sofrimento animal no abate sobre a decisão de consumo	28

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	10
2.	REFERENCIAL TEÓRICO	11
2.1	Cenário da produção de carne no Brasil e sua importância econômica.....	11
2.2	Aspectos do consumo da carne: fatores determinantes e escolha da carne em diferentes contextos	12
2.3	Perspectivas éticas do bem estar animal	13
2.4	Riscos potenciais do consumo da carne.....	14
3.	METODOLOGIA.....	11
3.1	Coleta de dados.....	16
3.2	Local do estudo	16
3.3	Aplicação do questionário	17
3.4	Análise de dados	17
4.	RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
4.1	Caracterização dos entrevistados	18
4.2	Hábitos e motivações do consumo dos entrevistados	20
4.3	Aspectos ligados à segurança alimentar e bem estar animal	25
5.	CONCLUSÃO.....	28
	REFERÊNCIAS	29
	ANEXOS	35

1. INTRODUÇÃO

As proteínas de origem animal possuem um alto valor biológico, sendo encontradas em alimentos como carne bovina, suína, frango, peixe, ovos, leite e seus derivados (Phillips; Van Loon, 2011). Considerada uma fonte essencial de alimento e energia, desempenhou um papel fundamental na evolução da espécie humana. Além de seu valor histórico, ela continua sendo altamente valorizada por seu perfil nutricional.

A carne se destaca como um alimento extremamente nutritivo, rica em proteínas de alta qualidade, gorduras essenciais, vitaminas do complexo B e minerais importantes como ferro e zinco (Pazini, 2021). As proteínas presentes na carne animal apresentam todos os aminoácidos essenciais, são de fácil digestão e possuem alto teor de leucina, um aminoácido diretamente ligado ao ganho e à preservação da massa muscular. Por isso, a carne é frequentemente considerada um alimento nobre, especialmente entre aqueles que buscam uma alimentação equilibrada e um estilo de vida mais saudável e duradouro (Morton *et al.*, 2018).

Apesar de sua importância nutricional, o acesso à carne tem se tornado um desafio crescente para muitas famílias brasileiras. Esse cenário tem levado à queda do consumo de proteínas de origem animal, especialmente entre as populações mais vulneráveis economicamente (Orta-Aleman *et al.*, 2024). O preço das carnes vermelhas, especialmente da carne bovina, vem aumentando de forma constante nos últimos anos, o que afeta diretamente o orçamento das famílias (Nilson *et al.*, 2023).

Mesmo diante dessas dificuldades, o setor produtivo da carne continua sendo pilar da economia brasileira. O país é um dos líderes mundiais na produção de proteína animal, sendo esse resultado obtido pelos avanços tecnológicos, investimentos em pesquisa e um sistema de produção cada vez mais eficiente e qualificado (Moraes; Santos, 2025). Segundo dados da Associação Brasileira de Proteína Animal - ABPA (2025), o Brasil ocupa o terceiro lugar entre os maiores produtores de carne de frango do mundo e é líder em exportações. Além disso, o mercado nacional oferece uma grande diversidade de produtos cárneos, que vão desde cortes artesanais encontrados em açougues de bairro até alimentos industrializados em larga escala. A decisão de compra, nesse cenário, é influenciada por fatores econômicos, culturais e sociais. Logo, compreender o comportamento do consumidor torna-se essencial para as empresas que desejam se destacar nesse setor (Moraes; Santos, 2025).

O bem-estar animal tem ganhado destaque no contexto da produção de alimentos de origem animal, estando diretamente relacionado às condições de criação, manejo, transporte e

abate, além de influenciar as percepções e decisões de consumo da sociedade contemporânea (Barros *et al.*, 2012). Práticas inadequadas ao longo da cadeia produtiva podem resultar em sofrimento animal e comprometer a qualidade dos produtos cárneos, refletindo negativamente tanto sob o aspecto ético quanto sanitário, especialmente no momento do abate (Ribeiro e Corção, 2013). Paralelamente, falhas no controle higiênico-sanitário da produção de carne representam um risco à saúde pública, uma vez que esses alimentos podem atuar como veículos de agentes causadores de zoonoses, além de possibilitar a exposição do consumidor a resíduos e contaminantes, conforme apontado por programas oficiais de monitoramento (Brasil, 2023). Nesse contexto, a adoção de boas práticas de manejo e o fortalecimento das ações de fiscalização e educação sanitária tornam-se fundamentais para a promoção da segurança alimentar e da saúde humana.

Portanto, o objetivo do trabalho consiste em avaliar o perfil do consumidor de carne do semiárido nordestino brasileiro com ênfase nas questões socioeconômicas, hábitos de consumo, motivações, preferência do consumidor e conhecimento geral sobre doenças transmitidas pelo consumo de carne.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Cenário da produção de carne no Brasil e sua importância econômica

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2025), no primeiro trimestre de 2025, sob algum tipo de serviço de inspeção sanitária foram abatidas 9,87 milhões de cabeças de bovinos com peso médio de carcaça de 251,86 kg. No que diz respeito aos suínos foram abatidas 14,33 milhões de cabeças. Em relação ao frango foram abatidas 1,64 bilhão de cabeças de frangos, o peso acumulado das carcaças foi de 3,47 milhões de toneladas. Sendo o Brasil, um importante exportador e produtor mundial.

No relatório do IBGE (2025), de acordo com dados da Secretaria de Comércio Exterior (SECEX), no primeiro trimestre de 2025, as exportações brasileiras de carne de frango aumentaram 13,9% em comparação com o primeiro trimestre de 2024 e tiveram a China (11,0% de participação) como o seu principal destino, além de outros destinos que também são importantes para o setor, a exemplo dos Emirados Árabes Unidos (com participação de 8,6%), Arábia Saudita (8,1%), Japão (6,7%), África do Sul (6,2%), Filipinas (5,4%) e México (4,0%). O que demonstra um consumo e exportação crescente do mercado.

Além do elevado volume de abates e da posição de destaque do Brasil no mercado internacional de carnes, a produção pecuária nacional tem se consolidado e ganhado cada vez

mais espaço na economia do país, pela aquisição de modelos agroindustriais mais tecnificados, com crescente adoção de sistemas como confinamento, semiconfinamento e integração lavoura-pecuária, que visam otimizar o ganho de peso e reduzir o tempo de abate (Pereira *et al.*, 2024). Telles *et al.* (2024) também destacam que esses modelos vêm sendo adaptados para atender às exigências de rastreabilidade, sustentabilidade ambiental e competitividade em mercados internacionais.

2.2 Aspectos do consumo da carne: fatores determinantes e escolha da carne em diferentes contextos

Em estudo conduzido por Novaes e Pinto (2023), verificou-se que a carne bovina constitui a proteína de maior predileção entre os consumidores mineiros, sendo mencionada por 50,4% (238/472) dos entrevistados. No ato de aquisição do produto, o fator predominante considerado pelos participantes foi o preço demonstrando a relevância das condições socioeconômicas na tomada de decisão. A higiene tanto do estabelecimento quanto dos manipuladores revelou-se elemento determinante para a escolha do local de compra, evidenciando a crescente preocupação de 74,2% (350/472) dos consumidores entrevistados com padrões sanitários e qualidade higiênico-sanitária.

Sobre os aspectos que norteiam os hábitos de compra de carne na cidade de Campo Grande, no Mato Grosso, Dias *et al.* (2015) relatam que os entrevistados mostraram preocupação com a higiene do local de compra e do produto, além de valorizarem características como cor, cheiro e maciez da carne. Os entrevistados se mostraram consumidores frequentes de carne bovina, dando preferência a esse tipo de carne em relação às demais e considerando-a a mais nutritiva. Quando a escolha não leva em conta o preço, a carne bovina continua sendo apontada como a primeira opção de consumo.

O aspecto econômico também exerce forte influência sobre o consumo de carne nos Estados Unidos, Orta-Aleman *et al.* (2024) destacam que o aumento expressivo dos preços da carne bovina nos últimos anos foi um fator decisivo para que as famílias de menor renda buscassem alternativas mais acessíveis, como carnes brancas (especialmente frango), ovos e, em alguns casos, proteínas de origem vegetal. Nessa mesma linha, Feitosa *et al.* (2025) chama atenção para outro fenômeno, em que o aumento dos preços das carnes vermelhas tem favorecido a substituição dessas por alimentos ultraprocessados mais baratos, porém com menor qualidade nutricional. Essa transição alimentar, fortemente marcada por fatores socioeconômicos, tem sido associada ao agravamento de indicadores de doenças

cardiovasculares, como a hipertensão, o infarto agudo do miocárdio e os acidentes vasculares cerebrais.

Em estudo realizado no município de Salgueiro-PE, Santos *et al.* (2022), observaram que, entre os 364 entrevistados, a carne de frango apresentou elevada frequência de consumo, sendo relatado consumo diário por 48,9% (178/364) dos participantes e consumo semanal por 41,0% (149/364). Quanto aos motivos associados a essa frequência de consumo (Figura 3), 31,5% (115/364) dos entrevistados atribuíram o consumo ao costume, enquanto outros 31,5% (115/364) relataram o sabor como principal fator determinante. Além disso, 22,5% (82/364) indicaram o preço como justificativa para o consumo da carne de frango, e 9,0% (33/364) associaram essa escolha à facilidade de preparo.

2.3 Perspectivas éticas do bem estar animal

De acordo com Barros *et al.* (2012), o paradigma que orienta a forma como o ser humano percebe e trata os animais pode ser explicado por duas correntes de pensamento. A primeira defende que os animais devem ser tratados com humanidade, respeitando seu bem-estar e evitando qualquer tipo de sofrimento desnecessário, especialmente nos sistemas de produção destinados ao consumo. Nessa visão, os animais devem ter garantias mínimas de segurança, conforto e qualidade de vida até o momento do abate. A segunda abordagem, por outro lado, baseia-se na teoria dos direitos dos animais, que considera inaceitável qualquer forma de exploração animal, seja para experimentos científicos ou para consumo humano, argumentando que esses usos ferem princípios básicos de justiça e ética. Essa discussão sobre ética animal tem ganhado cada vez mais espaço na sociedade contemporânea, influenciando diretamente os hábitos de consumo.

Portilho (2020) observa que transformações nas práticas cotidianas, impulsionadas por preocupações éticas e até mesmo estéticas, têm levado muitas pessoas a reverem suas escolhas alimentares. Nesse mesmo contexto, Montossi *et al.* (2018) apontam que o maior acesso à informação tem influenciado o comportamento dos consumidores, fazendo com que suas exigências em relação à qualidade e aos atributos dos produtos alimentícios, sejam eles intrínsecos (como sabor e valor nutricional) ou extrínsecos (como origem e impacto ambiental), estejam em constante mudança. Como consequência, esses fatores acabam interferindo na forma como a carne é consumida atualmente. Miller (2020) reforça a importância de compreender os fatores que orientam as escolhas alimentares dos consumidores. Entender essas motivações é fundamental para que o setor produtivo consiga

se adaptar às novas demandas do mercado e promover maior aceitação dos seus produtos à base de carne.

A modernização do consumo de carne no Brasil também passa pela ascensão do chamado consumo consciente, em que os consumidores levam em consideração aspectos éticos, ambientais e de saúde em suas escolhas. De acordo com Souza *et al.* (2024), o perfil de parte dos consumidores brasileiros vem se tornando mais exigente, demandando transparência sobre a origem da carne, bem-estar animal durante o abate e menor uso de antibióticos e hormônios. Esse movimento, embora mais forte em centros urbanos, vem se expandindo também para áreas do interior por meio da disseminação de informações digitais.

2.4 Riscos potenciais do consumo da carne

O consumo de carnes não inspecionadas e de origem negligenciada representa um importante risco para a transmissão de diversas doenças. A segurança alimentar, parâmetro indissociável da inocuidade e qualidade sanitária dos alimentos, torna-se uma preocupação dos consumidores contemporâneos. Ribeiro e Corçao (2013) exemplificam que os aspectos relacionados à segurança estão ligados a contaminação por patógenos, pesticidas e agentes biológicos, uso de antibióticos e/ou hormônios e a possível presença da encefalopatia espongiforme bovina (BSE ou mais comumente “vaca louca”) são preocupações dos atuais consumidores.

O consumo de carne bovina pode representar risco à saúde pública por meio da transmissão de doenças infecciosas e parasitárias. Bernardi *et al.* (2022) diz que a brucelose, causada por *Brucella spp.*, tem sido associada à ingestão de produtos animais contaminados e à exposição ocupacional em ambientes rurais, especialmente em regiões com baixa vigilância sanitária. Toribio *et al.* (2023) mostra que a tuberculose bovina, provocada por *Mycobacterium bovis*, acomete humanos principalmente por meio do consumo de carne mal cozida ou leite cru contaminado. Em estudo realizado com bovinos abatidos no Rio Grande do Sul, Gerhardt (2021) identificou a presença de cisticercos de *Taenia saginata*, confirmado que a teníase permanece relevante no Brasil. Além disso, Omeragić *et al.* (2023) destacam que a encefalopatia espongiforme bovina, embora rara, representa risco residual à saúde humana por meio da ingestão de produtos contaminados por príons.

Além dessas zoonoses, a produção de carne bovina envolve riscos adicionais relacionados a contaminantes químicos e biológicos. Segundo Mello e Silveira (2021), pesquisas indicam que pesticidas amplamente utilizados no Brasil, como glifosato e clorpirifós, podem contaminar pastagens e água, bioacumulando-se na cadeia alimentar e

potencialmente contaminando a carne. O Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC/Animal) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) relatou baixa taxa de não conformidade na carne bovina em 2023, mas alertou para o risco de exposição crônica a resíduos persistentes (Brasil, 2023).

De acordo com Silva *et al.* (2022) no que tange à resistência microbiana, estudo multicêntrico em cinco regiões brasileiras identificou mais de 400 genes de resistência antimicrobiana (ARGs), incluindo carbapenemases inéditas na América Latina, em animais produtores de alimento e em humanos, evidenciando risco ambiental e alimentar. Em pesquisas realizadas por Tutija *et al.* (2024) com bovinos na região do Cerrado e Pantanal mostrou *E. coli* multirresistente em 67,6% das amostras, sugerindo potencial impacto sobre consumidores e trabalhadores rurais. Sierra *et al.* (2023) destacam que em lactentes com mastite subclínica no Nordeste, 61,5% das bactérias isoladas de leite apresentavam produção de β -lactamases de espectro estendido (ESBL), destacando potencial risco alimentar e ocupacional.

De acordo com Eloy (2024) e Prado (2021), informações nacionais também revelam que resíduos de fluoroquinolonas, tetraciclinas, penicilinas e sulfonamidas foram frequentemente detectados em carnes bovinas no Brasil, com implicações para reações alérgicas e aumento da resistência microbiana. Embora o uso de hormônios promotores de crescimento em bovinos seja proibido desde 1986 (Brasil, 2002), estudos apontam práticas irregulares em pequena escala, o que pode resultar na exposição de consumidores a substâncias desreguladoras endócrinas (Barreto *et al.*, 2023).

Fora os riscos microbiológicos e químicos já abordados, a literatura destaca a crescente preocupação com resíduos de metais pesados na carne, como chumbo, cádmio e arsênio, resultantes da contaminação ambiental do solo e da água utilizada na produção animal. Resíduos de metais tóxicos têm sido detectados em fígado e rins de bovinos abatidos em áreas próximas a pólos industriais e agrícolas com uso intensivo de insumos. Esses metais podem se acumular no organismo humano e estão relacionados a distúrbios neurológicos, imunológicos e carcinogênese (Corrêa *et al.*, 2022).

Além dos riscos já identificados na carne bovina, o consumo de carne de frango também merece atenção quanto à presença de microrganismos patogênicos e resíduos químicos. Medeiros *et al.* (2021) destacam que a carne de frango é amplamente consumida no Brasil, mas é uma das principais vias de transmissão de *Salmonella spp.*, que pode causar surtos de salmonelose em humanos, especialmente quando há falhas no cozimento ou

contaminação cruzada durante o preparo. Consoante a isso, Martins *et al.* (2023) expõe que estudos conduzidos em lotes comerciais identificaram a presença de cepas resistentes a múltiplos antibióticos em carcaças refrigeradas, o que eleva os riscos de infecções de difícil tratamento em humanos.

No caso da carne suína, o risco de transmissão de parasitos e bactérias também é significativo, sobretudo quando o produto é mal cozido ou proveniente de abates clandestinos. Segundo Santos *et al.* (2022) a infecção por *Taenia solium*, causadora da cisticercose humana, está diretamente relacionada ao consumo de carne suína contaminada com cisticercos viáveis, além de representar risco sanitário em populações com baixo acesso a saneamento básico. Adicionalmente, Ferreira *et al.* (2021) destaca que a *Yersinia enterocolitica* e *Listeria monocytogenes* são microrganismos frequentemente encontrados em cortes suínos refrigerados, podendo causar doenças gastrointestinais e complicações em indivíduos imunocomprometidos.

3. METODOLOGIA

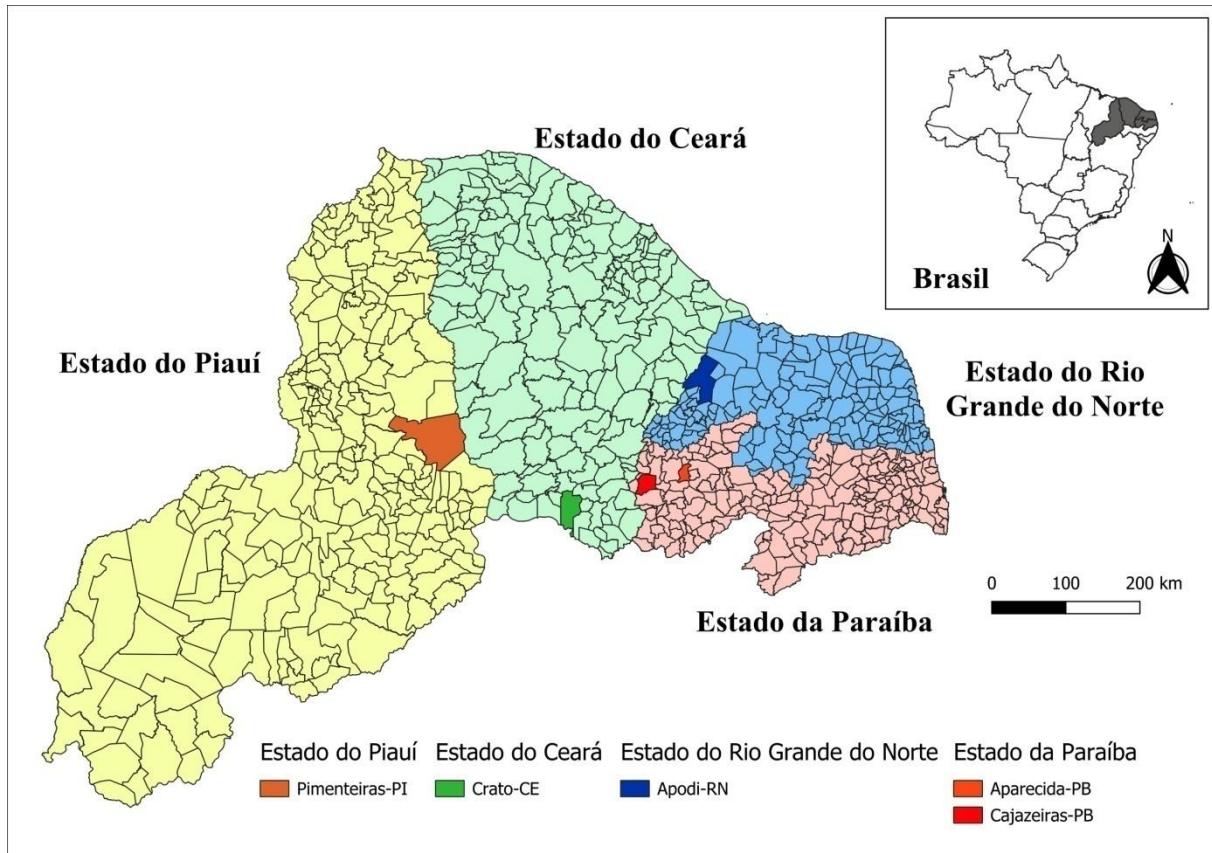
3.1 Coleta de dados

O estudo foi realizado de forma *online* e presencial. De forma *online*, utilizou-se a plataforma Google Formulários™ (Microsoft, EUA) com intervenção das redes sociais para sua propagação. E de forma presencial, optou-se por abordagens a cidadãos de forma aleatória, principalmente em locais públicos, como praças e centros das cidades. A pesquisa foi realizada durante os meses de setembro e de outubro de 2025 a partir de um questionário contendo 20 questões (Anexo 1), juntamente com o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) (Anexo 2).

3.2 Local do estudo

As cidades escolhidas por conveniência para o estudo fazem parte da região semiárida nordestina, contendo diferentes populações de diferentes estados, em sua maioria, dispostos em ordem alfabética: Aparecida - Paraíba, Apodi - Rio Grande do Norte, Cajazeiras - Paraíba, Crato - Ceará e Pimenteiras- Piauí.

Figura 1- Distribuição geográfica dos municípios da origem dos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal

3.3 Aplicação do questionário

O questionário continha perguntas referentes aos hábitos de compra, escolha e consumo de carne na região semiárida nordestina. As entrevistas realizadas tiveram a adesão de 138 pessoas. As questões abrangeram desde a origem dos entrevistados, sexo, faixa etária, renda mensal, número de pessoas que vivem na mesma residência, local de compra, distância do local, motivação para escolha do estabelecimento além das condições desse, escolha do produto, motivação, preço pago no quilo (kg) do produto, preferência de compra, consumo diário dessa carne, observação da data de validade, a origem do produto obtido, conhecimento de zoonoses transmissíveis pelo consumo de carne e por fim, sobre o sofrimento excessivo durante o momento de abate e tomada de decisão do consumidor final.

A pesquisa foi aprovada na Plataforma Brasil sob o nº 88539925.6.0000.5185.

3.4 Análise de dados

Os dados coletados foram organizados em uma planilha do Excel (Microsoft, EUA) e submetidos a uma análise descritiva, incluindo a apresentação de frequências absolutas e

relativas (números totais e percentuais), de modo a resumir e caracterizar o conjunto de informações obtidas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Caracterização dos entrevistados

A pesquisa foi realizada em 4 estados e 5 municípios do nordeste brasileiro, em especial na região semiárida. 31,9% (44/138) dos entrevistados residiam em Cajazeiras-PB, 22,5% (31/168) no Crato-CE, 16,7% (23/138) em Pimenteiras-PI, 14,5% (20/138) em Aparecida-PB e 14,5% (20/138) em Apodi-RN.

Quanto ao sexo, dos 138 questionários respondidos, 55,8% foram preenchidos por indivíduos do sexo feminino e 44,2% masculino. Desses, 32,6% possuem idade entre 18-25 anos, sendo essa a faixa etária com o maior número de pessoas, 20,3% entre 26-30 anos, 18,8% entre 31-40 anos, 15,9% entre 41-50 anos e 12,3% acima de 50 anos. No que concerne à escolaridade, 48,6% têm superior completo, sendo a resposta com o maior percentual (Tabela 1).

Tabela 1 – Caracterização dos consumidores de carne do Semiárido nordestino brasileiro

Perfil do consumidor	Nº	Total (%)	Perfil do consumidor	Nº	Total (%)			
Origem								
Apodi-RN	20/138	14,5	Açougue	55/138	39,9			
Aparecida-PB	20/138	14,5	Feira	10/138	7,2			
Cajazeiras-PB	44/138	31,9	Supermercado	73/138	52,9			
Crato-CE	31/138	22,5	Interferência da distância					
Pimenteiras-PI	23/138	16,6	Sim	91/138	34,1			
Sexo								
Masculino	61/138	44,2	Não	47/138	65,9			
Feminino	77/138	55,8	Condições do local de compra					
Faixa etária								
18-25 anos	45/138	32,6	Excelente	26/138	18,8			
26-30 anos	28/138	20,3	Bom	92/138	66,7			
31-40 anos	26/138	18,8	Mediano	26/138	18,8			
41-50 anos	22/138	15,9	Ruim	1/138	0,7			
Acima de 50 anos	17/138	12,3	Preferência por tipo de conservação					
Escolaridade								
Fundamental incompleto	3/138	2,2	In natura	42/138	30,4			
Fundamental completo	1/138	0,7	Resfriada	44/138	31,9			
Médio incompleto	4/138	2,9	Congelada	47/138	34,1			
Médio completo	29/138	21,0	Pronta	5/138	3,6			
Superior incompleto	31/138	22,5	Consumo semanal da carne escolhida					
Superior completo	67/138	48,6	1 vez por semana	7/138	5,1			
Renda mensal			2 vezes por semana	6/138	4,3			
1/2 a 1 salário mínimo	53/138	38,4	3 vezes por semana	47/138	34,1			
1 a 2 salários mínimos	2/138	1,5	4 vezes por semana	32/138	23,2			
2 a 3 salários mínimos	53/138	38,4	5 vezes por semana	33/138	23,9			
3 a 4 salários mínimos	18/138	13,0	Acima de 5 vezes	33/138	23,9			
5 ou mais	12/138	8,7	Conferência da validade					
Pessoas que residem com o entrevistado								
Nenhuma	7/138	5,0	Sim	104/138	75,4			
1 pessoa	31/138	22,3	Não	34/138	24,6			
2 pessoas	31/138	22,3	Influência das condições de higiene					
3 pessoas	40/138	28,8	Sim	135/138	97,8			
4 pessoas	20/138	14,4	Não	3/138	2,2			
5 pessoas	7/138	5,0	Conhecimento sobre a origem da carne					
6 pessoas	3/138	2,2	Sim	48/138	34,8			

Fonte: Arquivo pessoal

Em um estudo feito por Cipriano *et al.* (2021) no Estado de Roraima, dentro do total de entrevistados: 47,8% (245/512) possuíam entre 21 a 30 anos, 63,9% (327/512) foram preenchidos por indivíduos do sexo feminino, 47,8% (245/512) afirmaram possuir ensino superior completo. Fatores que podem ser atribuídos a essa semelhança, são a facilidade e aceitação da participação em pesquisas, que o sexo feminino, jovens e graduados possuem.

Dos entrevistados 38,4% recebem entre 1/2 a 1 salário mínimo, 1,5% entre 1 e 2 salários mínimos e outros 38,4% ganham entre 2-3 salários, totalizando 78,3% ganham entre meio e um salário. Em consoante, Matos *et al.* (2017) sobre o perfil do consumidor de carne bovina das feiras livres de Aracaju em Sergipe, afirmam que 37,92% dos entrevistados recebem até 1 salário e 32,8% recebem acima de dois salários, esses dados corroboram e são compatíveis com os achados dessa pesquisa.

De acordo com Sproesser *et al.* (2006) em seus estudos, atribuiu que consumidores que apresentam como principais características serem da região do nordeste, com baixa renda e baixa formação, consomem menos carne bovina, o fazem, devido a duas razões: falta de recursos financeiros para que efetivem o consumo e restrições médicas ou nutricionais. O primeiro caso se justifica pela renda ser baixa, situando estas pessoas abaixo da linha da pobreza. Desta forma, estes consumidores estão buscando na alimentação somente formas de garantirem sua sobrevivência. No segundo caso, estes consumidores, às suas restrições médicas se dão devido à idade avançada.

No que diz respeito à composição familiar dos entrevistados, cerca de 73,4% dos domicílios possuem entre 2 e 4 pessoas por família. Resultados semelhantes foram observados por Viana (2019), em estudo sobre o perfil do consumidor de carne em Belém no Pará, no qual a composição familiar dos entrevistados variou de 1 a 11 membros, predominando famílias de 1 a 4 pessoas (64%), seguidas por aquelas com 5 a 8 membros (29%) e, em menor proporção, famílias com mais de 9 membros (7%). Esses dados indicam que, tanto na amostra atual quanto no estudo de Viana (2019), a estrutura familiar de menor porte é predominante, o que pode influenciar hábitos de compra, consumo e preferências alimentares.

4.2 Hábitos e motivações do consumo dos entrevistados

A maioria dos entrevistados declarou adquirir carne bovina em supermercados (52,9%), seguidos por açougues de bairro (39,9%) e, em menor proporção, feiras (7,2%). Esses resultados indicaram a predominância dos supermercados como principais pontos de

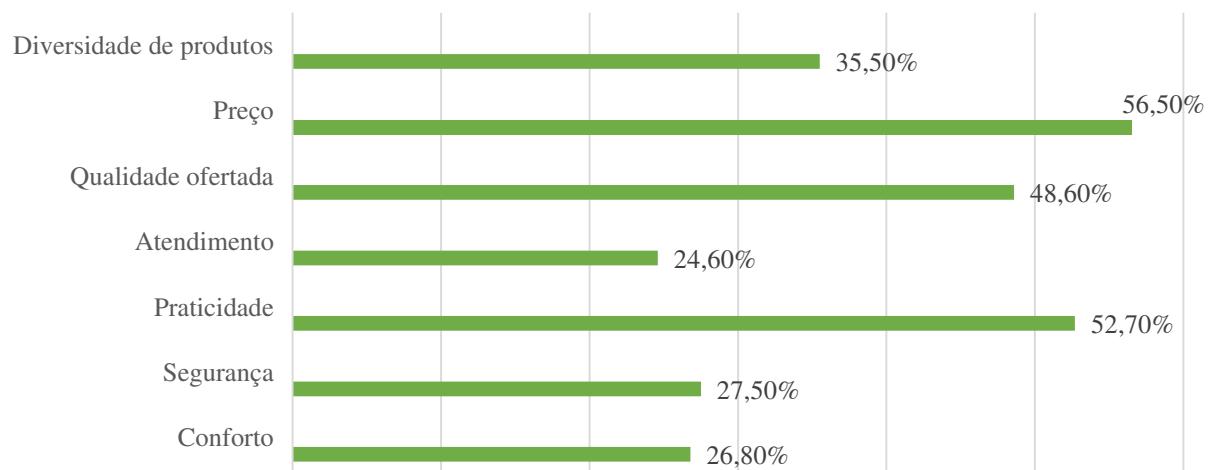
aquisição de carne, corroborando estudos que apontam a expansão das grandes redes varejistas no abastecimento alimentar urbano (Souza *et al.*, 2022). Por outro lado, a persistência dos açouguês como locais relevantes de compra refletiu uma relação de confiança entre consumidores e fornecedores locais, como observado por Pereira *et al.* (2021).

A maior parte dos participantes 65,9% relatou que a distância não interfere na escolha do local de compra. Os resultados, portanto, indicaram que a distância entre a residência do comprador e o ponto de venda não foi determinante na escolha do local de aquisição da carne para a maioria dos entrevistados, sugerindo que outros critérios superam a conveniência geográfica.

Essa tendência corrobora com estudos que apontam que consumidores priorizam atributos relacionados à qualidade e à segurança do produto, como aparência, frescor, data de validade, embalagem e inspeção sanitária, em detrimento de fatores espaciais como a distância (Groot *et al.*, 2020; Magalhães *et al.*, 2022). Evidências também demonstram que a preferência por supermercados está fortemente associada à percepção de melhores condições higiênico-sanitárias e de comercialização, enquanto feiras livres tendem a ser vistas como menos seguras, o que reforça que a decisão de compra está mais ligada à confiança no estabelecimento e na carne oferecida do que à proximidade do local (Dill *et al.*, 2021; Barcellos *et al.*, 2019).

As principais motivações para a escolha do local de compra foram o preço (56,5%), praticidade (52,2%) e qualidade ofertada (48,6%) (Figura 2). O preço foi citado como o principal determinante, o que reflete a relevância do fator econômico nas decisões de compra de alimentos de origem animal (IBGE, 2021). Isso condiz com estudos que apontam o preço como um dos fatores extrínsecos mais influentes no momento da compra (McCarthy; Henchion; Resconi, 2017). Enquanto a praticidade e conveniência do ponto de compra são fortemente valorizadas, assim os consumidores tendem a preferir locais que facilitem o acesso, reduzam o tempo total de compra e se alinhem com suas rotinas, conforme evidenciado por estudos com consumidores paulistas (Raimundo; Batalha; Sans, 2019). A valorização da qualidade e segurança do produto também está de acordo com pesquisas brasileiras que citam e identificam atributos como aparição visual, validade, embalagem e inspeção sanitária como critérios cruciais no momento da escolha (Groot *et al.*, 2020; Barcellos *et al.*, 2019).

Figura 2 - Critérios adotados pelos consumidores na escolha do local de aquisição de carne



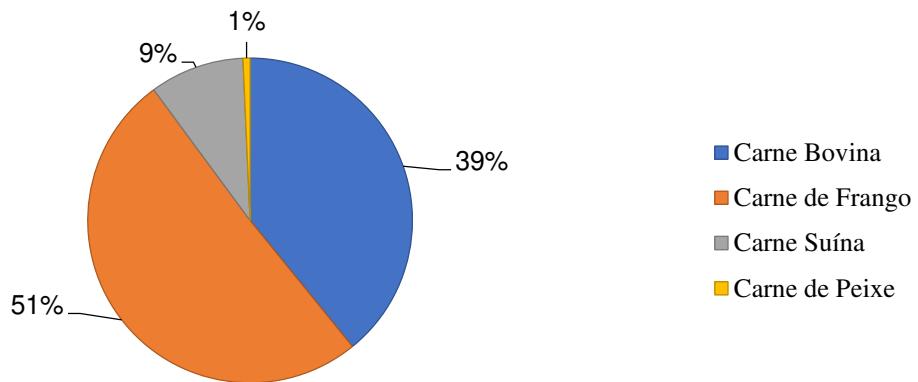
Fonte: Arquivo pessoal

Grande parte dos entrevistados avaliou positivamente as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos (85,5%) e considerou adequados os critérios de armazenamento e exposição da carne. No entanto, 14,5% relataram preocupações quanto às condições dos locais de compra que frequentam.

O aspecto higiênico-sanitário dos pontos de venda é fator central para a segurança alimentar, e a percepção positiva dos consumidores sugeriu que a maioria dos estabelecimentos cumpre requisitos básicos. No entanto, as falhas relatadas evidenciam a necessidade de maior fiscalização e conscientização, visto que a exposição inadequada pode representar risco de contaminação microbiológica (Oliveira *et al.*, 2021).

Dos entrevistados deste trabalho, 50,7% responderam a preferência por carne de frango, seguida por 39,1% com carne bovina, 9,4% carne suína e por fim, apenas 0,1% optaram por peixe (Gráfico 1). Tal padrão foi observado por Schneider *et al.* (2014) na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Na qual a carne branca (frango) foi observada como predominante em todas as classes entrevistadas. Adicionalmente, no ano de 2023, segundo o relatório da Associação Brasileira de Proteína Animal – ABPA (2024), o consumo de carne de frango chegou à média de 45,1 kg/hab anualmente. No ano de 2024, houve um aumento para 45,5 kg/hab (ABPA, 2025).

Gráfico 1 - Preferência quanto ao tipo de carne consumida entre os entrevistados

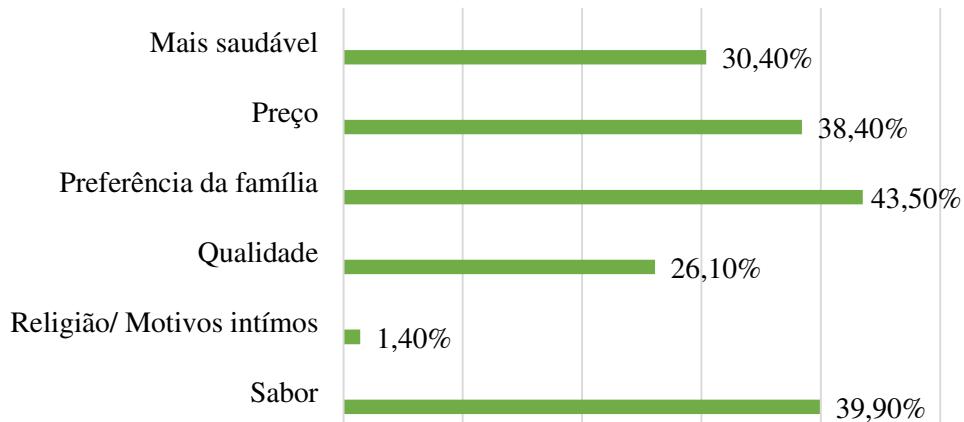


Fonte: Arquivo pessoal

O consumo de carne bovina, de acordo com Travasso *et al.* (2017), diminuiu nas últimas décadas. Antes, a proteína era 65% do total de carne consumida na década de 1970, entretanto, passando a ser a segunda carne mais consumida entre os brasileiros, chegando a 25,4 kg/capita/ano, no ano de 2014. Ademais, o consumo de carne suína em terceiro lugar, foi também observado por Sousa *et al.* (2021) em estudos na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais, associando sua diminuição por fatores socioculturais, disseminação de fatos errôneos e de mitos sobre seu consumo e disseminação de doenças.

A motivação pela escolha de carne mais consumida abrangeu desde fatores financeiros até motivos religiosos, os entrevistados relataram que os mais influentes são: “preferência da família” (43,5%), “sabor” (39,9%), “preço” (38,4%) (Figura 3). Esses fatores obtiveram resultados similares em questionário por Viana (2018) realizado na cidade de Belém, Pará. De acordo com Rossi e Rauen (2008), a estrutura familiar corrobora com a escolha alimentar, formada por sistemas de socialização culturais e limitadas pela contingência do ambiente físico e social. Desde a infância a interação com o alimento depende de fatores socioeconômicos, culturais e de caráter íntimo. Vieira *et al.* (2021) reitera que o consumo de carne não se restringe apenas à satisfação das necessidades fisiológicas, mas à interação de regionalismos, hábitos e cotidiano.

Figura 3 - Fatores motivacionais relacionados à escolha de compra dos entrevistados



Fonte: Arquivo pessoal

Enquanto ao preço, os entrevistados relataram que gastam, aproximadamente R\$43,05/kg de carne bovina, R\$27,14/kg de carne suína e por fim, R\$18,39/kg de carne de frango. Sendo esses valores importantes para a escolha do fator preço como um dos fatores principais para escolha da carne a ser consumida. Segundo Schlindwein e Kassouf (2006), a renda domiciliar influencia positivamente o consumo e os gastos com carne, sendo que um aumento de 10% na renda familiar resulta em um acréscimo de 2,8% nas despesas com carne bovina, a carne com maior custo de consumo segundo os entrevistados.

Adicionalmente, Santana (1999) identificou que a escolha de diferentes tipos de carne possui interações diferenciadas com o passar do tempo no Brasil. Comparando as décadas de 1980 e 1990, nas quais, as carnes vermelhas (suína e bovina) deixaram de se tornar bens de luxo e começaram a integrar a dieta brasileira, justamente durante o período de maior aumento de renda per-capita. Já a carne de frango passou de uma substituição de outros tipos de carnes para grande integrante das dietas brasileiras, sendo o produto mais consumido entre os avaliados neste presente estudo.

Os entrevistados relataram a preferência em obter produtos congelados (34,6%), em relação àqueles resfriados (31,9%), *in natura* (30,4%) e prontos (3,6%). A escolha de produtos congelados e resfriados corrobora com o resultado anterior de preferência de estabelecimentos como supermercados (52,9%), nos quais esses tipos de produtos estão em maior quantidade. Em contrapartida dos 30,4% que afirmam preferir comprar carne *in natura* apenas 7,2% dos entrevistados compram em feiras locais, local onde se costuma comprar alimentos *in natura*, pode ser inferida como uma confusão dos termos de conservação e processamento dos alimentos por alguns dos entrevistados. De acordo com Velho *et al.*

(2015) os processos de conservação e processamento dos alimentos, principalmente das carnes comercializadas no Brasil, dependem de padrões de fabricação e de medidas de controle higiênico sanitário, principalmente na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), sendo importantes fatores na hora da escolha do consumo da população.

As respostas do questionário demonstraram que o consumo semanal de carne variou entre: 3 vezes por semana (34,1%) e mais que 5 vezes por semana (23,9%). Esses resultados assemelharam-se aos encontrados por Viana (2019), nos quais, na cidade de Belém- PA, em que a maioria dos entrevistados costumam consumir carne pelo menos 3 vezes por semana. A nível nacional, no Brasil, de acordo com Lopes (2025), 29,3% dos participantes relataram consumir carne mais do que 5 vezes por semana, similarmente ao encontrado no presente estudo, nos quais 23,9% relataram o mesmo hábito.

4.3 Aspectos ligados à segurança alimentar e bem estar animal

No que se refere aos resultados da observação da validade 75,4% dos entrevistados afirmaram verificá-la, enquanto 24,6% não. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa (2025), define como prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado e transportado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Em uma pesquisa realizada por Silva (2023) no estado do Ceará notou-se o cuidado no momento das compras visto que dos participantes: 41,6% se preocupam em sempre verificar a validade, 31,4% verificam frequentemente e 22,5% às vezes. Esse resultado assemelha-se a esta pesquisa, bem como um estudo feito por Bressan e Toledo (2020) em São Paulo que em relação ao comportamento, as mulheres mais do que os homens fazem a conferência da data de validade com maior frequência, o que corrobora com esse estudo, pois 77,9% das entrevistadas do sexo feminino afirmam o mesmo.

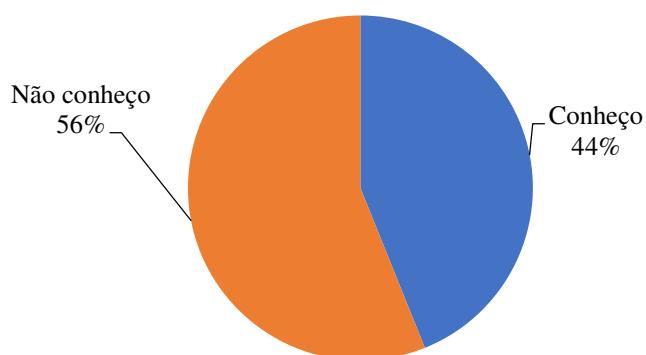
No que tange às condições de higiene, 97,8% dos entrevistados afirmaram que as condições de higiene influenciam na escolha de compra da carne, enquanto que apenas 2,2% dos entrevistados afirmaram que não são influenciados por esse fator na hora da escolha de compra. Abrahão (2005) assegura que a carne, mesmo que seja obtida de animais sadios, é um veículo potencial de contaminantes de natureza biológica, física e química, nas diversas fases de processamento, que vão desde a produção, transformação, armazenamento, transporte e condições de comercialização, portanto, a carne pode ser contaminada desde a sangria até abate do animal, nas feiras livres, nos açouques, mercados e supermercados. Sendo assim, para garantir o êxito, é importante observar as condições de higiene dos estabelecimentos,

reiterando que Magalhães *et al.* (2021) afirmam que a implementação de cuidados com a higienização e boas práticas no ponto de venda é um atrativo comercial para os consumidores.

Em relação ao conhecimento sobre a origem da carne consumida, os entrevistados responderam que em sua maioria 65,2% não têm o hábito de pesquisar ou conhecer a origem, enquanto que 34,8% das pessoas possuem. Em contraponto, Velho *et al.* (2009) observaram que na cidade de Porto Alegre-RS a certificação ou origem da carne é considerada importante para 88,74% das mulheres e 93,1% dos homens entrevistados, em comparação ao presente estudo, no qual, apenas 38,96% das mulheres e 29,51% dos homens demonstrou interesse na origem da carne consumida. Reconhecer a origem ou, melhor ainda, o conceito de rastreabilidade e certificação da carne consumida que, de acordo com Batistelli *et al.* (2022), garante a integridade, qualidade e combate a processos fraudulentos no comércio de carne, especialmente no setor de comércio bovino. Assim como para as demais opções de carne, que, de acordo com Cima *et al.* (2006) a rastreabilidade e a garantia de segurança alimentar são questões de saúde pública, sendo benéficas tanto para o setor de fornecedores, distribuidores, com agregação de valor e reconhecimento aos seus produtos quanto ao consumidor final, que se beneficia da seguridade e melhora na qualidade trazida por esses conceitos.

Ao serem questionados se possuíam conhecimento sobre alguma doença zoonótica que pode ser transmitida pelo consumo da carne, 61 pessoas (43,9%) afirmaram que conhecem pelo menos uma doença transmitida pelo consumo da carne, e 78 pessoas (56,1%) afirmaram não conhecer nenhuma doença relacionada ao consumo da carne (Gráfico 2), evidenciando uma importante lacuna em relação ao nível de informação da população entrevistada. Esse dado revela que, embora a carne seja um dos principais veículos de transmissão de patógenos de origem animal, a percepção dos riscos ainda é bastante limitada.

Gráfico 2- Conhecimento sobre doenças transmitidas pela carne



Fonte: Arquivo pessoal

Esse dado corrobora com um estudo realizado por Teixeira (2020), onde ele identificou a existência de carência da população acerca do conhecimento sobre zoonoses, especialmente aquelas que estão relacionadas com o consumo de produtos de origem alimentar.

Dentre as doenças citadas na pesquisa, o complexo teníase-cisticercose citado pelos entrevistados como: “germe do porco”; “verme do porco”; tênia/teníase; “doença da carne do porco” foi o mais citado, destacando assim sua notoriedade entre as pessoas entrevistadas. Outras doenças foram citadas conforme descrita na Tabela 2. Apesar de grande parte dos entrevistados terem escolaridade a nível superior completo, observou-se um conhecimento limitado acerca das zoonoses transmitidas pelo consumo de carne. Esse achado sugere que o nível educacional formal não necessariamente se correlaciona com a consciência sobre riscos sanitários específicos. Com base nisso, Oliveira *et al.* (2025) discute que a baixa compreensão sobre segurança alimentar reforça a necessidade de campanhas educativas e maior fiscalização.

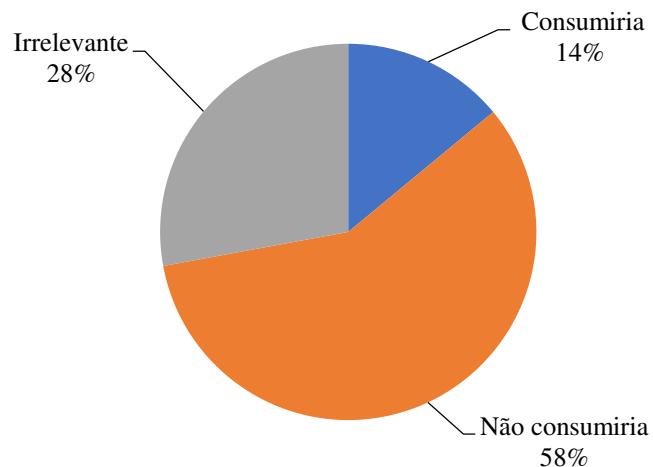
Tabela 2 - Zoonoses transmitidas pelo consumo de carne citadas pelos entrevistados

Doenças citadas	Quantidade de pessoas	%
Complexo teníase-cisticercose	25 pessoas	41,0%
Salmonelose	10 pessoas	16,4%
Toxoplasmose	7 pessoas	11,5%
Brucelose	5 pessoas	8,2%
Gripe aviária	4 pessoas	6,6%
Tuberculose	2 pessoas	3,3%
Raiva	2 pessoas	3,3%
Doenças Creutzfeldt-jakob	2 pessoas	3,3%
Infecção alimentar	1 pessoa	1,6%
Febre maculosa	1 pessoa	1,6%
Triquinelose	1 pessoa	1,6%
Hormônios no fígado	1 pessoa	1,6%

Fonte: Arquivo pessoal

De acordo com os resultados da pesquisa, 58,1% dos entrevistados afirmaram que não consumiriam produto animal se soubesse que houve algum tipo de sofrimento durante o abate, enquanto apenas 14% declararam que consumiriam mesmo diante dessa informação. Já 27,9% dos participantes consideraram tal aspecto irrelevante para a sua decisão de consumo (Gráfico 3).

Gráfico 3- Impacto do sofrimento animal no abate sobre a decisão de consumo



Fonte: Arquivo pessoal

Ribeiro e Corção (2013) ao explorar os aspectos dessa problemática, afirma a existência de uma certa alienação do consumidor que pela facilidade ao acesso às carnes nos supermercados, que por fim não vincula sua representação ao animal em si. O que leva o consumidor a agir com naturalidade e insensibilidade. Não obstante, Barros *et al.* (2012) afirma que os animais devem ser tratados "humanitariamente", e não devem estar sujeitos ao sofrimento desnecessário, reconhecendo a legitimidade do tratamento instrumental dos animais como meios para fins humanos, desde que sejam asseguradas condições que respeitem seu bem-estar e estabeleçam os devidos limites éticos. Diante dos resultados obtidos, fica evidente que embora exista uma parcela da população indiferente, a maioria demonstra preocupação com o bem-estar animal, o que reforça a importância da transparência na produção e da adoção de práticas de abate humanitário para atender às demandas éticas do consumo.

5. CONCLUSÃO

Os consumidores de carne do semiárido nordestino priorizam supermercados pela praticidade e pelo preço. A carne de frango é a mais consumida, seguida da bovina, havendo valorização da higiene e da validade dos produtos, apesar do conhecimento limitado sobre origem e doenças transmitidas pela carne. Os resultados contribuem para a compreensão do comportamento do consumidor e para o planejamento de estratégias de adequação do mercado às demandas regionais.

REFERÊNCIAS

- ABRAHÃO, R.M.C.M.; NOGUEIRA, P.A.; MALUCELLI, M.I.C. O comércio clandestino de carne e leite no Brasil e o risco da transmissão de tuberculose bovina e de outras doenças aos homens: um problema de saúde pública. **Archives of Veterinary Science, [S. l.]**, v. 10, n. 2, 2005. DOI: 10.5380/avs.v10i2.4409. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/veterinary/article/view/4409>. Acesso em: 21 ago. 2025.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Guia para determinação de prazo de validade de alimentos: Guia nº 16/2018 – versão 3, de 02/04/2025. Brasília: Anvisa, 2025. Disponível em: <https://anexosportal.datalegis.net/arquivos/1888483.pdf>. Acesso em: 22 ago. 2025.
- Agronomy**, v. 14, n. 10, 2429, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/agronomy14102429>.
- análise sociocultural. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 18, n. 1, 2023.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatório Anual 2024**. São Paulo: ABPA, 2024. Disponível em:https://abpabr.org/wpcontent/uploads/2024/04/ABPA-Relatorio-Anual-2024_capa_frango.pdf. Acesso em: 03 ago.2025.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatório Anual 2025**. São Paulo: ABPA, 2025. Disponível em:<https://abpa-br.org/mercados/abpa-apresenta-novo-relatorio-anual-2025/>. Acesso em: 01 dez. 2025.
- BARCELLOS, V. C. et al. How the perception of quality for beef evaluated by the buyer at the time of purchase: Study in three Brazilian cities of different sizes – Curitiba, Campo Mourão and Palotina. **Acta Scientiarum. Animal Sciences**, Maringá, v. 41, e46533, 2019. DOI: <https://doi.org/10.4025/actascianimsci.v41i1.46533>
- BARROS, G. S; MENESSES, J. N. C.; SILVA, J. A. Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 22, n. 1, p. 365-383, 2012.
- BATISTELLI, R. O. J.; BATISTELLI C. J. I.; MENEZES L. F. ; ARAÚJO V. C. Estimativas de rastreabilidade e de certificação da carne bovina no Brasil. **Research, Society and Development**. v. 11, n.4 p. 1-9, 2022 DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i4.270797079>
- BERNARDI, F. et al. Epidemiological characterization of notified human brucellosis cases in Southern Brazil. **Revista do Instituto de Medicina Tropical de São Paulo**, v. 64, e38, 2022.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Relatório PNCRC/Animal – Exercício de 2022. Brasília: MAPA, 2023.
- BRESSAN, F.; TOLEDO, G. L. Influência da data de validade nas decisões de compra e consumo de produtos alimentícios. **Estudios gerenciales**, Cali, v. 36, n. 157, p. 439-453, 2020. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-59232020000400439&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 22 Ago. 2025.
- CIMA, E. G.; AMORIM, L. S. B.; SHIKIDA, P. F. A. A importância da rastreabilidade para o sistema de segurança alimentar na indústria avícola. **Revista da FAE**, v. 9, n. 1, 2006.

CIPRIANO, L. C. et al. Perfil do consumidor de carne bovina no Estado de Roraima / Profile of beef consumer in the state of Roraima. **Brazilian Journal of Development**, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 1849–1864, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n1-126. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/22751>. Acesso em: 13 ago. 2025.

CORRÊA, R. J. et al. Avaliação de resíduos de metais pesados em tecidos de bovinos abatidos no sudeste do Brasil. **Arquivos do Instituto Biológico**, v. 89, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aib>.

DIAS, L. D. B. et al. Estudo sobre o padrão de consumo da carne bovina na cidade de Campo Grande, MS, Brasil. **Boletim de Indústria Animal**, v. 72, n. 2, p. 148-154, 2015.

DILL, M. D. et al. Concerns, attitudes, and opinions of meat buyers in Garanhuns, Pernambuco, Brazil. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 50, e20200102, 2021.

ELOY, N. M. F. Resíduos de antimicrobianos em carnes bovina e de frango, e suas implicações na saúde pública: revisão de literatura. **Revista Higiene Alimentar**, v. 38, n. 299, 2024.

FEITOSA, G. C. et al. Impacto do custo das carnes vermelhas no consumo alimentar e nos indicadores de doenças cardiovasculares: uma revisão integrativa. **Caderno Pedagógico**, [S. l.], v. 22, n. 9, p. e18220, 2025. DOI: 10.54033/cadpedv22n9-224. Disponível em: <https://ojs.studiespublicacoes.com.br/ojs/index.php/cadped/article/view/18220>. Acesso em: 3 ago. 2025.

FERREIRA, A. M. et al. Ocorrência de *Yersiniaenterocolitica* e *Listeriamonocytogenes* em carne suína comercializada em feiras livres. **Revista de Saúde Pública e Animal**, v. 43, n. 1, p. 88–95, 2021.

GERHARDT, W. S. Diversidade genética e estrutura populacional de *Taeniasaginata* no Rio Grande do Sul, Brasil. **Trabalho de Conclusão de Curso**, Universidade Federal de Santa Maria, 2021.

GOOGLE. **Google Maps**. Disponível em: <https://www.google.com/maps>. Acesso em: 13 ago. 2025.

GROOT, C. A. C. et al. Segmentos de preferências na aquisição da carne bovina. **Revista de Economia e Sociologia Rural (RESR)**, v. 58, n. 3, e214861, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estatística da produção pecuária: indicadores IBGE: jan.-mar. 2025. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2025. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 3 ago. 2025.

LIRA, K. J. C. **Influência do tipo de proteína, animal ou vegetal, sobre o aumento e manutenção da massa muscular: revisão narrativa**. 2025.

LOPES, S. M. et al. Disparidade no consumo de carne: um obstáculo para alcance da regra de ouro do Guia Alimentar para a População Brasileira?. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 34, p. e20240355, 2025.

MAGALHÃES, D. R. et al. An exploratory study of the purchase and consumption of beef: Geographical and cultural differences between Spain and Brazil. **Foods**, v. 11, 2022. Disponível em: <https://PMC8750545/>

MAGALHÃES, K. L. et al. Avaliação do perfil e dos hábitos de aquisição de consumidores de produtos cárneos em Fortaleza, CE. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 16, p. 1-8, 2021

MARTINS, L. A. et al. Isolamento e perfil de resistência antimicrobiana de *Salmonella spp.* em carcaças de frango resfriado no varejo. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 54, n. 3, p. 1205–1213, 2023.

MATOS, K. M. O. et al. Perfil do consumidor de carne bovina das feiras livres de Aracaju SE. **Hig. aliment**, p. 27-32, 2017.

MCCARTHY, M.; HENCHION, M. M.; RESCONI, V. C. Beef quality attributes: A systematic review of consumer perspectives. **Meat Science**, v. 128, p. 1–7, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.01.006>

MEDEIROS, L. A. S. et al. Riscos microbiológicos na cadeia produtiva de carne de frango e suas implicações à saúde humana. **Arquivos do Instituto Biológico**, v. 88, p. 1–9, 2021.

MELLO, I. N. K.; SILVEIRA, W. F. S. Resíduos de agrotóxicos em produtos de origem animal. **Acta Veterinaria Brasilica**, v. 6, n. 2, p. 94–104, 2021.

MILLER, R. Drivers of consumer liking for beef, pork, and lamb: a review. **Foods Switzerland**, v. 9, n. 4, e428, p. 1- 25, Apr. 2020. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9040428>. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/4/428>. Acesso em: 03 ago. 2025.

MONTOSSI, F. et al. The challenges of aligning consumer preferences and production systems: Analysing the case of a small beef meat exporting country. **International Journal of Agricultural Policy and Research**, v.6, p.144-159, 2018. Disponível em: <<https://journalissues.org/wp-content/uploads/2018/09/Montossi-et-al.pdf>>. Acesso em: 03 ago. 2025

MORAES, B. E. R.; SANTOS, E. N. F. Preferência do consumidor sobre produtos de origem animal manipulados em açougue ou industrializados no município de Uberlândia-MG. **Ciências Rurais no Século XXI Volume 5**, p. 34, 2025.

MORTON, R. W. et al. A systematic review, meta-analysis and meta-regression of the effect of protein supplementation on resistance training-induced gains in muscle mass and strength in healthy adults. **British Journal of Sports Medicine**, v. 52, n. 6, p. 376–384, 2018.

NILSON, E. A. et al. Premature Deaths Attributable to the Consumption of Ultraprocessed Foods in Brazil. **American Journal of Preventive Medicine**, v.64, n.1, p.129-136, 2023. Disponível em:<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36528353/>. Acesso em: 03 de ago. 2025.

NOVAES, G. G.; PINTO, L. C. P. V. **Aspectos que influenciam o consumo de carne bovina em Minas Gerais.** 2023. Disponível em: <http://bib.pucminas.br:8080/pergammumweb/vinculos/0000b1/0000b18f.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2025.

OLIVEIRA, C. L. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de açouges. **Revista Higiene Alimentar**, v. 35, n. 2, p. 45–53, 2021.

OLIVEIRA, M. E. M. et al. Segurança dos alimentos e nível de conhecimento da comunidade sobre produtos de origem animal. **Revista Ibero-Americana De Humanidades, Ciências E Educação**, p.1662–1679, 2025.

OMERAGIĆ, J.; BOJIĆ, D.; VUČIĆEVIĆ, M. Taeniasisandcysticercosis: epidemiologyandcontrolstrategies. In: **Intechopen**. One Health – Health and Management of Animals, Humans and the Environment, 2023.

ORTA-ALEMAN, D. et al. Reduced red and processed meat consumption is associated with lower diet costs in US households: a national analysis of protein substitutions. **Public Health Nutrition**, v.27, n.1, e205, 2024. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39385430/>. Acesso em: 03 de ago. 2025

PAZINI, A. D. Avaliação higiênico-sanitária em açouges de Varginha MG. **Trabalho de conclusão de curso** (Graduação em Medicina Veterinária) - Centro Universitário do Sul de Minas, 2021.

PEREIRA, M. A. et al. From traditionally extensive to sustainably intensive: a review on the path to a sustainable and inclusive beef farming in Brazil. **Animals**, v. 14, n. 16, e2340, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/ani14162340>.

PEREIRA, R. A.; LIMA, M. M. Dinâmica do consumo de carnes no Brasil: preferências e desafios. **Revista de Política Agrícola**, v. 30, n. 4, p. 23–35, 2021.

PHILLIPS, S. M.; VAN LOON, L. J. C. Dietary protein for athletes: from requirements to optimum adaptation. **Journal of Sports Sciences**, v. 29, supl. 1, p. S29–S38, 2011.

PORILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político: duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes**, v.25, p.411-432, 2020. DOI: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i2.15088>.

PRADO, P. C. do. Resíduos de antimicrobianos em carnes bovina e de frango e suas implicações na saúde pública: revisão sistemática. **UFRGS**, 2021.

RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O.; SANS, P. Consumer Attitudes Towards Convenience Food Usage: Exploring the Case of São Paulo, Brazil. **Journal of International Food & Agribusiness Marketing**, v. 32, n. 4, p. 403–424, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1080/08974438.2019.1697408>.

RIBEIRO C da S. G., CORÇÃO M. O consumo da carne no brasil: entre valores sócios culturais e nutricionais. **DEMETRA**. 3 de novembro de 2013 ;8(3):425-38. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/6608>

ROSSI, A.; MOREIRA, M. A. E.; RAUEN, S. M. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Revista de Nutrição**, v. 21, p. 42, 2008.

SANTANA, C.A; . Mudanças recentes nas relações de demanda de carne no Brasil. **Revista de economia e sociologia rural**, v. 37, n. 2, p. 51-76, 1999.

SANTOS, R. D. et al. Cisticercose humana e suinocultura informal no Brasil: aspectos sanitários e epidemiológicos. **Revista Pan-Amazônica de Saúde**, v. 13, n. 1, p. 45–52, 2022.

SANTOS, W. S. et al. Profile of chicken meat consumers in the city of Salgueiro-PE-Brazil. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 12, p. 2022, 2022.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.44, n. 03, p. 549-572, 2006.

SCHNEIDER, C. B; DURO, S. M. S.; ASSUNÇÃO, F. C. M. Consumo de carnes por adultos do sul do Brasil: um estudo de base populacional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, p. 3583-3592, 2014.

SIERRA, T. A. O. et al. Occurrence of extended-spectrum β -lactamase-producing Enterobacteriaceae in raw milk from cows with subclinical mastitis in northeast Brazil. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 54, n. 2, p. 1303–1307, 2023.

SILVA, K. R. S. Informação de validade de produtos alimentícios: avaliação do conhecimento e comportamento dos consumidores no Ceará. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências Agrárias, Fortaleza, 2023. Disponível em: <<https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/75364>> Acesso em: 22 ago. 2025.

SILVA, L. F. et al. Exploring the bacteriome and resistome of humans and food-producing animals in Brazil. **One Health**, 2022.

SOUZA, C. M. et al. Consumo de carne suína e derivados pela população de Juiz de Fora, Minas Gerais, Brasil. **Brazilian journal of Animal and Environmental Research**, v. 4, n. 3, p. 4436-4449, 2021.

SOUZA, D. M. et al. Modernização do consumo de alimentos no Brasil: perspectivas sobre carnes. **Cadernos de Ciências Sociais Aplicadas**, v. 19, n. 34, p. 101–115, 2022.

SOUZA, M. A. L. et al. Consumo consciente de carne no Brasil: tendências e desafios. **Revista de Estudos em Alimentação e Sociedade**, v. 3, n. 1, p. 24–35, 2024.

SPROESSER, R. L. et al. **Perfil do consumidor brasileiro de carne bovina e de hortaliças**. 2006.

TEIXEIRA, O. D.; Conhecimento da população brasileira acerca das zoonoses: uma revisão integrativa de literatura. **Trabalho de conclusão de curso** (Gestão em Saúde). Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Bahia, 2020.

TELLES, T. S. et al. Livestock Changes in Brazil and Sustainable Intensification Challenges. **Agronomy**, 2024.

TORIBIO, J. A. L. M. et al. Zoonotic tuberculosis: a review of *Mycobacterium bovis* infection in humans and animals. **Frontiers in Public Health**, v. 11, 2023.

TUTIJA, J. F. et al. High frequency of multidrug-resistant *Escherichia coli* from cattle in the Cerrado and Pantanal biomes of Brazil. **AMR Insights**, 2024.

VELHO M. L. A.; ABRANTES R. M.; MEDEIROS S. M. J. et al. Avaliação qualitativa da carne bovina in natura comercializada em Mossoró-RN. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.9, n.3, p.212-217, 2015

VELHO, P. J et al. Disposição dos consumidores porto-alegrenses à compra de carne bovina com certificação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 38, p. 399-404, 2009.

VIANA, Marcelo e Silva. Perfil dos consumidores de carnes, frequentadores de feiras e mercados do Centro comercial da grande Belém/PA. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Graduação em Zootecnia). Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2019.

VIEIRA, A. P. et al. Geopolítica das carnes: mudanças na produção e no consumo. **Revista de política agrícola**, v. 30, n. 2, p. 83-83, 2021.

ANEXOS

ANEXO I - QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO SOBRE O PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE NO SEMIÁRIDO NORDESTINO BRASILEIRO

1. Origem do entrevistado
 (a) Apodi - RN (b) Aparecida- PB (c) Cajazeiras - PB (d) Crato - CE (e) Pimenteiras - PI
2. Sexo do entrevistado
 (a) Feminino (b) Masculino
3. Faixa Etária do Entrevistado
 (a) Entre 18 a 25 anos (b) Entre 26 a 30 anos (c) Entre 31 a 40 anos (d) Entre 41 a 50 anos (e) Acima de 50 anos
4. Taxa de Escolaridade do entrevistado
 (a) Fundamental incompleto (b) Fundamental completo (c) Médio incompleto (d) Médio completo (e) Superior incompleto (f) Superior completo
5. Renda mensal do entrevistado
 (a) Entre ½ a 1 salário mínimo (b) Entre 1 a 2 salários mínimos (c) Entre 2 a 3 salários mínimos (d) Entre 4 a 5 salários (e) Entre 5 ou mais salários mínimos
6. Quantas pessoas moram com você? _____
7. Qual o local que você costuma comprar carne?
 (a) Feiras (b) Açouges (c) Supermercados
8. Quais os motivos que te levam a frequentar mais esse local?
 () Conforto () Segurança () Praticidade () Atendimento () Qualidade ofertada
 () Preço () Diversidade de produtos
9. Como você avalia as condições do local que você frequenta?
 (a) Excelente (b) Bom (c) Mediano (d) Ruim (e) Péssimo
10. Qual a carne que você mais consome regularmente?
 (a) Carne Bovina (b) Frango (c) Carne Suína (d) Peixe
11. Qual o motivo pela escolha dessa carne?
 () Preço () Sabor () Preferência da família () Qualidade () Acha mais saudável () Religião / Motivos íntimos
12. Em média, quanto você paga por kg de carne? _____
13. Como prefere comprar essa carne? (Escolha a de maior frequência)
 (a) In-natura (b) Resfriada (c) Congelada (d) Pronta
14. Quantas vezes você consome essa carne por semana?
 (a) 1 vez por semana (b) 2 vezes por semana (c) 3 vezes por semana (d) 4 vezes por semana
 (e) 5 vezes por semana (f) Mais que 5 vezes por semana
15. Você costuma verificar a validade do produto?
 (a) Sim (b) Não
16. As condições de higiene influenciam na sua escolha de compra?
 (a) Sim (b) Não
17. Você procura saber a origem da carne que consome?
 (a) Sim (b) Não
18. Você conhece alguma doença zoonótica (do animal para o homem) que pode ser transmitida pelo consumo de carne? (Sim ou não)

19. Qual a doença zoonótica transmitida pelo consumo de carne que você conhece?

20. Você consumiria algum produto animal se soubesse que houve sofrimento durante o abate?
 (a) Sim (b) Não (c) Irrelevante

ANEXO II- TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)**

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa acadêmica intitulada **“Análise do perfil socioeconômico dos consumidores de carne do semiárido nordestino brasileiro”**, desenvolvida no curso de Medicina Veterinária do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Paraíba - Campus Sousa.

Objetivo: compreender os hábitos de consumo de carne na região e sua relação com o perfil socioeconômico da população.

Procedimento: você responderá a um questionário com aproximadamente 20 perguntas, levando em média 10 minutos.

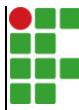
Riscos: risco mínimo, podendo haver desconforto ao responder questões pessoais (como renda e hábitos alimentares). Você pode desistir a qualquer momento, sem qualquer prejuízo.

Benefícios: não há benefícios diretos, mas os resultados poderão contribuir para pesquisas em saúde pública veterinária, segurança alimentar e planejamento do setor produtivo.

Sigilo: todas as respostas são **anônimas e confidenciais**, usadas apenas para fins científicos. Nenhum dado pessoal será divulgado.

Declaro que li as informações acima e concordo em participar voluntariamente da pesquisa:

- () **Sim, aceito participar**
() **Não aceito participar**

	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÉNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA
	Campus Sousa - Código INEP: 25018027
	Av. Pres. Tancredo Neves, S/N, Jardim SorriLândia III, CEP 58805-345, Sousa (PB)
	CNPJ: 10.783.898/0004-18 - Telefone: None

Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

TCC com ficha catalográfica e folha de aprovação

Assunto:	TCC com ficha catalográfica e folha de aprovação
Assinado por:	Lara Cabral
Tipo do Documento:	Anexo
Situação:	Finalizado
Nível de Acesso:	Ostensivo (Público)
Tipo do Conferência:	Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lara Fabian Melo Cabral, DISCENTE (202118730002) DE BACHARELADO EM MEDICINA VETERINÁRIA - SOUSA**, em 28/01/2026 16:51:00.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/01/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1745938

Código de Autenticação: 2bd62ce3bb

