

( x ) **Graduação** ( ) **Pós-Graduação**

**PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE A SEGURANÇA DO ALIMENTO NA  
AQUISIÇÃO DE CARNE DE FRANGO ORGÂNICA NA REGIÃO  
METROPOLITANA DE CUIABÁ – MATO GROSSO**

**Camila Regina Almeida Vani**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
camilavani35@gmail.com

**Kaio Lierlyson Teles Gomes**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
kaioteles54321@gmail.com

**Anna Caroline Barbosa Alves Silva**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
annabarbosa940@gmail.com

**Mairim Camargo da Silva Souza Machado**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
mairimmachado829@gmail.com

**Diego Pierotti Procópio**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
diego.procopio.@ufmt.br

**Heder José D'Avila Lima**  
Universidade Federal de Mato Grosso  
hederdavila@yahoo.com.br

## **RESUMO**

A segurança do alimento pode ser vista como um importante diferencial competitivo no mercado brasileiro ao garantir os atributos de qualidade e as certificações de conformidade necessárias ao alimento. Na criação orgânica, é essencial manter os animais livres de elementos químicos, físicos e biológicos, ao mesmo tempo em que se busca garantir o bem-estar animal e fortalecer a biodiversidade e a sustentabilidade. O presente trabalho busca demonstrar qual é a percepção dos consumidores sobre a segurança do alimento na aquisição de carne de frango orgânica na região metropolitana de Cuiabá - MT, através de dados reunidos por meio de um questionário aplicado a 120 entrevistados no Google Formulários. A maior parte dos entrevistados foram do sexo feminino (61,7%), com idade entre 18 a 25 anos (50,0%), com nível de renda superior a 6 salários mínimos (30%) e com residência em Cuiabá (82,5%). A maior parte dos entrevistados (78,33%) acredita que a carne de frango produzida no Brasil é segura para consumo. Foi possível concluir que a percepção dos consumidores sobre a segurança do alimento na aquisição de carne de frango orgânica na região metropolitana de Cuiabá - MT é positiva, havendo uma confiança quanto a aspectos como a segurança, higiene e limpeza das carnes produzidas no Brasil.

**Palavras-chave:** Alimentos alternativos; Avicultura; Mercado; Produção orgânica.

## 1 INTRODUÇÃO

O mercado avícola está sempre em constante evolução, buscando adotar técnicas cada vez mais avançadas, que sejam capazes de aprimorar o desempenho produtivo das aves e proporcionar o melhoramento nos quesitos de genética, manejo, alimentação e sanidade (Furlan *et al*, 2006). No Brasil, a produção de carne de frango nos 10 anos entre 2012 e 2022 foi de 12,645 milhões de toneladas até 14,524 milhões de toneladas (ABPA, 2023), demonstrando um crescimento de 14,57% no país.

Dentro da produção avícola, tem-se o sistema convencional, que corresponde a aproximadamente 98% do mercado produtor no Brasil e é voltado à obtenção de uma maior produção no menor tempo possível, funcionando de forma integrada, com a agroindústria (integradora) e o produtor (integrado) atuando em conjunto. Há também os sistemas alternativos (criação caipira ou orgânica), que têm uma atuação mais independente onde o produtor se envolve nos processos produtivos, de abate e comercialização, sendo capazes de incluir produtores familiares no mercado e representando um diferencial comercial (Rosa, 2021).

Entre as atividades produtivas do sistema alternativo, a avicultura orgânica se encontra em ascensão por atender a uma preocupação crescente entre os consumidores: o bem-estar dos animais a serem manejados e futuramente abatidos. Os produtos orgânicos provêm de um processo agroecológico, que prioriza a utilização responsável do solo, água, ar e outros recursos naturais. Segundo o MAPA, é vedada a adição de transgênicos, agrotóxicos, adubos químicos sintéticos e fertilizantes solúveis, por se tratar de substâncias que podem afetar a saúde das pessoas e pode afetar negativamente o meio ambiente (BRASIL, 2003). Com sua biodiversidade variada e os diferentes tipos de solo e clima, o Brasil apresenta um grande potencial de crescimento na produção orgânica (Azevedo *et al*, 2016).

Em conjunto com a saúde, a segurança alimentar é um dos aspectos que mais influencia o processo de aquisição de produtos alimentícios, representando também um importante diferencial competitivo ao mercado brasileiro, visto que produtos avícolas com atributos de qualidade e certificações de conformidade dão a garantia de que estejam livres de contaminantes químicos (pesticidas e antibióticos), biológicos (organismos patogênicos) e físicos (plásticos, pedras, entre outros). Para que isso seja possível, é necessário garantir a biossegurança dos plantéis avícolas, com um controle que deve seguir as etapas de aquisição da matéria-prima, criação, abate dos animais e a comercialização ao consumidor final (Lima, 2005). Portanto, sendo um tópico fundamental no cenário mercantil, o presente trabalho busca analisar a percepção dos consumidores sobre a segurança do alimento na aquisição de carne de

frango orgânica na região metropolitana de Cuiabá-MT. Para isso, foi aplicado um questionário semiestruturado para 120 pessoas no período de 14 de fevereiro a 05 de março de 2024.

## 2 DISCUSSÃO E ANÁLISE DOS DADOS

A maior parte dos consumidores alcançados pela pesquisa era do sexo feminino (61,7% do total de entrevistados), entre 18 e 25 anos (50,0%), com ensino superior incompleto (49,2%). Os entrevistados eram predominantemente residentes da capital Cuiabá (82,5%), com renda domiciliar mensal de mais de 6 salários mínimos (30,0%) e com um consumo semanal de carne de frango de 2 a 3 vezes (65,8%) (Tabela 1).

Tabela 1 – Perfil socioeconômico do consumidor de carne de frango na região metropolitana de Cuiabá-MT

<b>Gênero</b>	<b>Quantidade de entrevistados</b>	<b>Porcentagem em relação ao total</b>
Masculino	45	37,5%
Feminino	74	61,7%
Prefiro não dizer/outros	1	0,8%
<b>Idade</b>		
De 15 a menos de 18 anos	1	0,8%
De 18 a menos de 25 anos	60	50,0%
De 25 a menos de 35 anos	27	22,5%
De 35 a menos de 45 anos	10	8,3%
De 45 a menos de 55 anos	13	10,8%
Mais de 55 anos	9	7,5%
<b>Qual o seu nível de escolaridade?</b>		
Ensino médio completo	12	10,0%
Ensino superior incompleto	59	49,2%
Ensino superior completo	16	13,3%
Pós-graduação completa	33	26,8%
<b>Qual cidade em que você reside?</b>		
Cuiabá	99	82,5%
Várzea Grande	21	17,5%
<b>Qual a renda domiciliar mensal?</b>		
Até 1 salário mínimo	14	11,7%
De 1 a dois salários mínimos	22	18,3%
De 2 a 4 salários mínimos	34	28,3%
De 4 a 6 salários mínimos	14	11,7%
Mais que 6 salários mínimos	36	30,0%
<b>Quantas vezes por semana você come carne de frango?</b>		
Todo dia	3	2,5%
Pelo menos 4 vezes por semana	28	23,3%
2 a 3 vezes por semana	79	65,8%
Apenas 1 vez na semana	10	8,3%

Fonte: Resultados da pesquisa.

Em uma caracterização do consumidor e avaliação da qualidade da carne de frango em Brasília - DF (385 entrevistados), o público era em sua maioria do sexo feminino (53,4%), com ensino superior completo (37,0%), uma renda entre 4 a 6 salários mínimos (40,6%) e idade de 36 a 45 anos (26,0%) (Zamúdio *et al*, 2009). A maior parte dos entrevistados (78,33%) acredita que a carne de frango produzida no Brasil é segura para consumo (Tabela 2).

Tabela 2 – Percepção dos consumidores em relação a segurança do alimento na aquisição da carne de frango orgânica na região metropolitana de Cuiabá-MT

<b>Segurança do alimento</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Eu acredito que a carne de frango produzida no Brasil é segura para consumo.	2	6	18	40	54
Eu sinto que a carne de frango produzida no Brasil é higiênica (por exemplo, sem doenças infecciosas)	3	9	21	31	56
Eu acredito que a carne de frango produzida no Brasil é limpa (por exemplo, sem parasitas ou insetos)	4	9	21	28	58
Eu sinto que a carne de frango produzida no Brasil não contém resíduos químicos (como pesticidas ou metais pesados)	16	19	24	26	35
Se a carne possui marca, então é uma carne segura.	20	28	25	32	15
Não existem riscos envolvidos no consumo de carne com marca.	35	37	19	20	9
Presto atenção às questões de segurança do alimento na escolha da marca.	5	11	25	33	46

Fonte: Resultados da pesquisa. Nota: 1 - Discordo totalmente, 2 - Discordo parcialmente, 3 - Nem concordo, nem discordo, 4 - Concordo parcialmente, 5 - Concordo totalmente.

No entanto, somente cerca de 29% concordam que a carne de frango produzida no Brasil não contém resíduos químicos (como pesticidas ou metais pesados), enquanto 26% apoiam que a carne é segura por possuir marca e 30% discordam parcialmente que não existam riscos envolvidos no seu consumo. Por fim, 38% dos consumidores garantem se atentar às questões de segurança do alimento no momento da compra (Tabela 2).

### 3 CONCLUSÕES

Foi possível concluir que a percepção dos consumidores sobre a segurança do alimento na aquisição de carne de frango orgânica na região metropolitana de Cuiabá - MT é positiva, havendo uma confiança quanto a aspectos como a segurança, higiene e limpeza das carnes produzidas no Brasil.

### REFERÊNCIAS

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual de 2022.**

Disponível em: <<https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2023/04/Relatorio-Anual-2023.pdf>>.  
Acesso em: 19 de março de 2024.

AZEVEDO, G. S.; SOUZA J. P. L.; CARDOSO, J. A.; ARAUJO, P. H. H.; NETA, E. R. S.; NOVAS, M. P. V. Produção de aves em sistema orgânico. **Pubvet**, v. 10, p. 271-355, abr. 2015. Doi: <https://doi.org/10.22256/pubvet.v10n4.327-333>. Disponível em: <<https://ojs.pubvet.com.br/index.php/revista/article/view/1480>>. Acesso em: 27 de março de 2024.

BRASIL. Lei Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre agricultura orgânica e dá outras providências. Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.831.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.831.htm)>. Acesso em: 23 mar. 2024.

FURLAN, R.L.; MACARI, M.; MATEUS, J.R. Bem estar das aves e sua implicações sobre o desenvolvimento e produção. **Engormix**, 2006. Disponível em: <[https://pt.engormix.com/avicultura/bem-estar-avicultura/bem-estar-aves-implicacoes\\_a36653/](https://pt.engormix.com/avicultura/bem-estar-avicultura/bem-estar-aves-implicacoes_a36653/)>. Acesso em 11 mar. 2024.

LIMA, A. M. C. Avaliação de dois sistemas de produção de frango de corte: uma visão multidisciplinar. **Campinas (SP): Universidade Estadual de Campinas (Summary in English)**, 2005. Disponível em: <<https://repositorio.unicamp.br/Resultado/Listar?guid=1711822702134>>. Acesso em 23 mar. 2024.

ROSA, P. S. Sistemas de produção. **EMBRAPA**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/criacoes/frango-de-corte/pre-producao/sistemas-de-producao>>. Acesso em: 23 mar. 2024.

ZAMUDIO, L. H. B.; JUNQUEIRA, A. M. R.; DE ALMEIDA, I. L. Caracterização do consumidor e avaliação da qualidade da carne de frango comercializada em Brasília-DF. **Repositório Institucional da UnB**. Disponível em: <[http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/12084/1/EVENTO\\_Caracteriza%C3%A7%C3%A3oConsumidorAvalia%C3%A7%C3%A3o.pdf](http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/12084/1/EVENTO_Caracteriza%C3%A7%C3%A3oConsumidorAvalia%C3%A7%C3%A3o.pdf)>. Acesso em: 23 mar. 2024.