



FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA
CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

VITOR PORTO VASCONCELOS ALMEIDA

COMERCIALIZAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE NA GRANDE JOÃO PESSOA-PB

JOÃO PESSOA - PB

2023

VITOR PORTO VASCONCELOS ALMEIDA

COMERCIALIZAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE NA GRANDE JOÃO PESSOA-PB

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Faculdade de Enfermagem Nova Esperança como exigência para obtenção do título de Bacharel em Agronomia.

Linha de pesquisa: Produção Animal

ORIENTADOR: Prof. Dr. Nilton Guedes do Nascimento Júnior

JOÃO PESSOA - PB

2023

A452c

Almeida, Vitor Porto Vasconcelos

Comercialização de frangos de corte na grande João Pessoa-
PB / Vitor Porto Vasconcelos Almeida – João Pessoa, 2023.
53f.

Orientador: Prof. Nilton Guedes do Nascimento Júnior.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia)
– Faculdade Nova Esperança - FACENE

1. Avicultura. 2. Proteína Animal. 3. Mercado. 4. Frango
Abatido. I. Título.

CDU: 636.5

FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA
CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

COMERCIALIZAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE NA GRANDE JOÃO PESSOA-PB

Trabalho de conclusão de curso apresentado pelo aluno **Vitor Porto Vasconcelos Almeida**, do Curso de Bacharelado em Agronomia, tendo obtido o conceito _____ conforme a apreciação da banca examinadora.

Aprovado em _____ de _____ de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Nilton Guedes do Nascimento Júnior - FACENE

Orientador

Prof.^a. Dr.^a. Maiza Araújo Cordão - FACENE

Examinadora

Prof. Dr. Robson da Silva Ramos - FACENE

Examinador

AGRADECIMENTOS

Primeiramente eu agradeço a Deus pelo dom da vida e por me dar inteligência e discernimento em todos os dias da minha vida para poder enfrentar o cotidiano e as adversidades da vida.

A minha família por todo apoio e motivação de não desistir dos meus objetivos.

Aos professores durante toda a caminhada de aprendizados, assim como a minha namorada Amanda por todo o incentivo e apoio.

RESUMO

A avicultura é um ramo da agropecuária que tem por objetivo a multiplicação, criação, abate e comercialização de frango. O Brasil exporta boa parte da carne de frango para mais de 150 países. Embora toda essa expressividade e relevância do setor, existem alguns entraves que são comuns na comercialização e podem tanto comprometer a oferta da proteína animal no mercado, quanto desestimular os produtores. Esse estudo teve como objetivo analisar os aspectos da comercialização de frangos de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana. Estudo exploratório com abordagem qualitativa, quantitativa e amostragem, cuja a população alvo são os comerciantes de frango de corte de João Pessoa – PB. A coleta dos dados ocorreu entre os dias 16 a 19 de maio de 2023, utilizando-se um roteiro de entrevista semiestruturado elaborado pelos autores, sendo esclarecidos os riscos e benefícios da pesquisa e, posteriormente, solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Nova Esperança – FACENE/FAMENE (CAAE 69061723.5.0000.5179). A análise dos dados foi realizada através de parâmetros baseados em medidas relativas e absolutas, com suporte do programa Excel. Foram entrevistados 50 comerciantes. O estudo mostrou que mais da metade dos comerciantes de frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana são homens e mulheres, ambos com idades entre 18 e 73 anos, tendo sua grande maioria segundo grau completo. A respeito do comércio de frango de corte, grande parte dos comerciantes revelou vender acima de 108 frangos por semana, sendo boa parte desses frangos adquiridos por meio de atravessadores. A respeito do corte mais comercializado, destaca-se o frango inteiro. A busca por novas informações a respeito da comercialização de frango de corte se faz importante, já que não se tem muitos estudos a respeito.

Palavras-chave: avicultura; proteína animal; mercado; frango abatido.

ABSTRACT

Poultry farming is a branch of agriculture whose objective is the multiplication, procreation, slaughter and commercialization of chicken. Brazil exports a good part of its chicken meat to more than 150 countries. Despite all this expressiveness and relevance of the sector, some obstacles are common in commercialization and can both compromise the supply of animal protein on the market and discourage producers. This study aimed to analyze aspects of commercialization of broilers in João Pessoa - PB and metropolitan region. Exploratory study with a qualitative, quantitative and sampling approach, whose target population are the broiler chicken traders of João Pessoa - PB. Data collection took place between May 16 and May 19, 2023, using a semi-structured interview script prepared by the authors, clarifying the risks and benefits of the research and, subsequently, requesting the signature of the Free and Informed Consent Form. The research was approved by the Research Ethics Committee of Faculdades Nova Esperança – FACENE/FAMENE (CAAE 69061723.5.0000.5179). Data analysis was performed using parameters based on relative and absolute measurements, with support from the Excel program. 50 traders were interviewed. The study showed that more than half of the broiler traders in João Pessoa - PB and metropolitan region are men and women, both aged between 18 and 73 years, with the vast majority having completed high school. With regard to the commercialization of large broiler chickens, most traders revealed that they sold more than 108 chickens per week, with a good part of these chickens purchased through middlemen. In addition to claiming to have 1 to 2 chicken suppliers. Regarding the most commercialized cut, the whole chicken stands out. The search for new information about the commercialization of broiler chicken is important, since there are no studies about it.

Keywords: poultry; animal protein; Marketplace; slaughtered chicken

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Estruturação da cadeia produtiva de frango de corte no Brasil.....	16
Figura 2: Rebanho efetivo de galinhas	23
Figura 3: Participantes da cidade de João Pessoa e região metropolitana da Paraíba.	27
Figura 4: Faixa etária em anos dos comerciantes de frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana.....	28
Figura 5: Gênero dos comerciantes	28
Figura 6: Nível de escolaridade dos comerciantes de frango de corte de João Pessoa e região metropolitana.....	29
Figura 7: Atividades paralelas que não seja a comercialização de frangos de corte.....	29
Figura 8: Quantidade de Frangos comercializados por semana em João Pessoa	30
Figura 9: Média de frangos comercializados por semana na cidade de João Pessoa e região metropolitana.	31
Figura 10: De onde os comerciantes adquirem os frangos para a comercialização	31
Figura 11: Quantos fornecedores de frangos de corte tem atualmente.....	32
Figura 12: Cortes de frangos mais comercializados em João Pessoa e região metropolitana..	33
Figura 13: Fatores na hora da compra do frango de corte	33
Figura 14: Variáveis consideradas mais importante na hora da compra do frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana	34
Figura 15: Preferência por linhagens de frangos de corte	34
Figura 16: Tipo de frangos mais vendidos em João Pessoa-PB e região metropolitana.....	35
Figura 17: Preferência por frango refugo dos comerciantes em João Pessoa	36
Figura 18: Prejuízos por não manter os frangos abatidos nas condições ideais de temperatura	36
Figura 19: Possui funcionários próprios.....	37
Figura 20: Melhor período de comercialização de frango de corte.....	37
Figura 21: Qual o tipo de comercialização do frango	38
Figura 22: Possibilidade de oferecer frango orgânico ou com certificação de bem estar animal	39

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. OBJETIVO	12
2.1. Objetivos geral.....	12
2.2. Objetivos específicos.....	12
3. REFERENCIAL TEÓRICO	13
3.1. Avicultura no Brasil.....	13
3.2. Cadeia produtiva.....	15
3.3. Tecnologia e produção de frangos de corte.....	17
3.4. Comercialização de frangos de corte.....	20
3.5. Avicultura no Nordeste.....	22
3.6. Avicultura na Paraíba.....	23
4. METODOLOGIA	24
4.1. Local da pesquisa.....	24
4.2. População e amostra.....	24
4.3. Instrumento de coleta de dados.....	24
4.4. Riscos.....	24
4.5. Benefícios.....	25
4.6. Critérios de inclusão.....	25
4.7. Critérios de Exclusão.....	25
4.8. Análise dos dados.....	25
4.9. Aspectos éticos.....	26
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	27
5.1. Perfil do comerciante de frango de corte na cidade de João Pessoa e região metropolitana paraibana.....	27
5.2. Características do comércio de frangos de corte na Grande João Pessoa.....	30

5.3. Aspectos relacionados às características do sistema de comercialização de frango de corte	33
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
REFERÊNCIAS.....	41
APÊNDICE.....	45
ANEXO	48

1. INTRODUÇÃO

A avicultura é um ramo da agropecuária que tem por objetivo a criação, abate e comercialização de frango. O fornecimento de proteína animal desse setor está dentre um dos mais importantes do mercado no Brasil, dada a sua expressividade que envolve uma cadeia produtiva que fornece carne para o mercado interno e externo, embora que há alguns anos fosse uma atividade de pouca expressão no mercado, haja vista que a produção era de menor proporção e centralizada apenas em pequenos espaços e de baixo aproveitamento da carne (SENAR, 2015). Entretanto, no cenário atual, a modernização e o melhoramento genético das matrizes chegaram ao campo, facilitando o processo de produção de toda a cadeia, o que favoreceu a geração e criação de animais em larga escala.

Segundo o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR (2015), o Brasil tem uma avicultura que proporciona altas produtividades. E isso se deve ao fato de como se estrutura toda a cadeia produtiva. Geralmente adota-se um sistema em que os criadores recebem os pintos desde o seu nascimento, perpassando pelos cuidados e indo até o período de abate dos animais. Nesse processo, os matrizeiros fornecem os animais pequenos aos associados para engorda, e tem o retorno dos animais com idade de aproximadamente de 30 a 45 dias executando a função de abate e beneficiamento da carne. Nessa metodologia, há a interação das grandes corporações que dependem do fornecimento dos animais para a venda com os produtores que na maioria das vezes não tem um aparato para o investimento inicial na atividade. Porém, com essa técnica é favorecido toda a cadeia e com isso torna o país o terceiro maior produtor do mundo (SENAR, 2015; COELHO; DOMINGUES; SILVA, 2021). Isso se justifica devido à alta demanda do mercado, que favorece as altas produções e abate dos animais.

De acordo com o IBGE (2022), nos anos de 2021, o total de abates de frangos no Brasil foi de 6,1 bilhões de cabeças de animais, todos destinados à comercialização. Dentre as principais regiões produtoras temos o Sul do país com maior importância. Do total de frangos abatidos no ano de 2021, o Sul foi responsável por 60,4% dos abates. A soma dos três estados produtores acumula um total de 3,73 bilhões de animais abatidos. Devido a isso, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina são os três estados maiores produtores de frango do país, tendo o Paraná como o principal em termos de abate de animais. De acordo com Coelho, Domingues e Silva (2021), o grau de importância dessa atividade pecuária se deve ao fato de que o Brasil hoje exporta boa parte da carne de frango para mais de 150 mercados internacionais. Estima-se que um terço de tudo que se produz é destinado a exportação, sendo cerca de 4 milhões de

toneladas dessa fonte de proteína por ano.

Este setor contribui para o fortalecimento da segurança alimentar nacional e mundial, além de todo o impacto socioeconômico. Porém, são observados obstáculos comuns na cadeia produtiva do frango. No processo produtivo, alguns entraves já são uma realidade e podem comprometer todo o sistema caso não seja atendido certos critérios para o manejo dos animais e cuidado com o ambiente e a saúde. Segundo Bampi (2016), os entraves estão nas atividades comuns do ambiente produtivo ligadas ao bem estar animal que visam garantir a otimização dos recursos necessários para máxima produção.

Neste sentido, o presente estudo visa por meio de procedimentos metodológicos quantitativos e qualitativos, utilizando-se de entrevistas, apontar algumas características do mercado de comercialização de frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana para busca de soluções que otimizem o processo de venda dos frangos de corte.

2. OBJETIVO

2.1. Objetivos geral

Analisar os aspectos da comercialização de frangos de corte em João Pessoa-PB e região metropolitana.

2.2. Objetivos específicos

- Analisar a percepção dos comerciantes de frangos;
- Observar os fatores de decisão no momento da compra;
- Identificar o período ideal para comercialização;
- Apresentar os pontos críticos para a comercialização.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. Avicultura no Brasil

A avicultura está em constante evolução nas últimas décadas, tornando o Brasil o terceiro maior produtor e o maior exportador de carne de frango, devido aos cuidados tomados nos processos de produção, tratamento e desenvolvimento das aves, abate e transporte (COELHO; DOMINGUES; SILVA, 2021).

O início da avicultura comercial no Brasil se deu pouco antes de 1930 com pequenos produtores que criavam seus frangos no quintal de casa, comercializando apenas os frangos excedentes (ZEN, 2019). O processo produtivo era direcionado principalmente para a geração de ovos, no entanto, havia um dinamismo de produção onde nas mesmas propriedades os animais eram distribuídos integrados com outros animais como bovinos, suínos e muitas das vezes até caprinos. As aves que mais se tinham interesse pela criação eram os conhecidos como frangos “caipiras”, que se caracterizavam como animais rústicos adotados nas regiões e que demandam poucos cuidados. A dieta dos animais era baseada principalmente em plantas e insetos. Nesta época a avicultura inicial era considerada como atividade doméstica, como havia baixos investimentos na atividade o período de abate dos animais se tornava superior a seis meses e tomava a atividade de pouco retorno econômico (ZEN *et al.*, 2014; SENAR, 2015).

Em 1950 se inicia a avicultura industrial, que trouxe novos métodos de manejo, novas estruturas de aviário e melhorias no controle sanitário (SORJ, 2008). No ano de 1970, a avicultura brasileira alcança um grande desenvolvimento, devido a adoção do modelo de integração e a introdução de pacotes de tecnologia que aumentaram a produtividade do setor (COSTA, 2015). A entrada de empresas que tinham produção específica para o mercado e que processavam a carne de frangos conquistaram posição de destaque no mercado, favorecendo assim o avanço na avicultura naquela época. Investimento em tecnologias, manejo de produção adequado, uso de raças melhoradas geneticamente, foram decisivas na alavancagem da atividade (ZEN, 2014).

Com a chegada das novas tecnologias, três estados brasileiros se destacaram na produção de frango. Foram eles os estados de São Paulo, Paraná e Santa Catarina, passando de 2,08 milhões de toneladas em 1989 para 3,434 milhões de toneladas em 1994. Segundo a Embrapa (2022b), do período de 1970 a 2010 a produção brasileira teve um crescimento médio de 10,12%. Passando de 217 mil toneladas produzidas em 1970 para 12.230 mil toneladas em 2010. Os valores elevados para grandes quantidades de animais em tão pouco tempo se devem

a questão do ciclo de produção ser muito rápido. Em torno de 40 dias o frango já está pronto para o abate, o fornecimento tão rápido em grandes proporções é suficiente para abastecerem o mercado. Porém, isso só ocorre em função da boa gestão dos recursos para otimização da produção.

Segundo a Associação Brasileira de Proteína Animal (2022), a produção avícola industrial se norteia em função de quatro pilares: a genética, nutrição dos animais, manejo e controle da sanidade. O conhecimento da importância da alimentação animal na contribuição do ganho de peso favorece o dinamismo do ciclo produtivo, por adequar a dieta dos animais a uma nutrição específica para cada estágio de desenvolvimento do animal. Além disso, a genética atua na busca por animais de crescimento rápido, desenvolvimento muscular, eficiência alimentar e outros fatores, bem como melhorias no bem estar animal contribuíram para essa dinamicidade.

As exportações de proteína de frango têm grande relevância na balança comercial brasileira. No ano de 2021, foram produzidas 14,329 milhões de toneladas de carne de frango, sendo que 4,6 milhões de toneladas foram destinadas ao comércio internacional, com valor agregado de 7,6 bilhões de dólares. O valor bruto de toda a produção foi de cerca de 108,9 bilhões de reais, um número que é considerável para a economia brasileira. Esse valor vem aumentando ao longo dos anos devido à crescente ascendência do consumo humano pela proteína. O consumo per capita anual é de cerca de 45,39 quilogramas por habitante. A maior contribuição do mercado de frango se dá para abastecimento do mercado interno, enquanto 32,17% é destinado à exportação, 67,83% é para o comercial nacional (ABPA, 2022).

Este efeito se deu principalmente pela entrada de recursos tecnológicos no processo de produção, além do estabelecimento de uma linha de produção com integração vertical. Nesse tipo de integração, começou-se a desenvolver parcerias entre as indústrias e os produtores de forma que era fornecidos os pintos para o produtor e todo aparato de insumos para a criação e engorda dos animais. Ao final do processo, os animais eram repassados para a indústria que fazia todo o processamento e comercialização. Este modelo tornou-se tão eficiente que é o mais ocorrente no cenário atual (SENAR, 2015).

Esses fatores elencados acima contribuíram para o aumento da competitividade no mercado, passando da avicultura de baixa produtividade para uma avicultura comercial com produção em larga escala. A redução de custos, encurtamento dos ciclos de criação, enriquecimento das dietas dos animais e cuidados sanitários promoveram maior oferta do produto no mercado. Outro fator que contribui é o baixo preço da carne em comparação a bovina e suína, fator este que contribui para que a carne de frango seja uma das mais demandadas e

consumidas no mundo inteiro (GARCIA, 2004; COSTA; GARCIA; BRENE, 2015).

Esse fator contribui ainda para o desenvolvimento de algumas regiões em detrimento de outras. A região Sul tem bastantes destaque na avicultura comercial do país. O estado do Paraná é o maior produtor de frangos de corte do país. No ano de 2021, a produção total foi de mais de 2 bilhões de cabeças de animais destinadas ao abate. Tamanha proporção colocam a atividade agropecuária com uma de maiores destaques no país. No processo de comercialização, embora o Brasil em outros setores tenha grande destinação para a exportação, neste segmento boa parte do que é produzido é absorvido dentro do país. Estima-se que apenas 10% das carnes de frango que são produzidas são destinadas para exportação. (COSTA; GARCIA; BRENE, 2015; IBGE, 2022). Isso se justifica em função do aumento de consumo de per capita que em 2011 era de aproximadamente 39 quilogramas por ano e hoje é de 45,39 quilogramas por ano (LOPES, 2011; ABPA, 2022).

3.2. Cadeia produtiva

A carne de frango é um dos elementos nutricionais que mais compõem o prato dos humanos no Brasil e no mundo. Devido a qualidade nutricional inerente a essa fonte de proteína, o seu consumo é acentuado. Além disso, a facilidade de manuseio para preparo, baixo custo e alta disponibilidade no mercado são os fatores que contribuem para a oferta de um alimento saudável (EMBRAPA, 2022). O apreço pela carne gera uma demanda elevada por parte do mercado consumidor, onde a avicultura encontra espaço para se desenvolver e gerar lucros em função dessa atividade. No entanto, isso só ocorre em vista da estruturação de uma cadeia que já está consolidada.

De acordo com a Embrapa (2022), a cadeia produtiva da avicultura engloba ações que vão desde o pequeno produtor de grãos até o consumidor final, passando pela indústria de ração, as empresas de transportes, abatedouros, distribuição e comercialização. E é graças a boa estruturação desta cadeia de produção que faz com que o Brasil seja o terceiro maior produtor de frangos de corte. Essa dinâmica produtiva faz com que seja possível atender, além do mercado interno, também contribua para a comercialização em mais de 150 países. A cadeia é distribuída em vários segmentos e cada um deles tem sua contribuição para que sejam ofertadas qualidade e eficiência de produção na avicultura brasileira.

Dentro da cadeia existem várias estruturas tecnológicas e inovação que garantem toda a evolução do processo produtivo até o consumo. Equipamentos para manutenção do ambiente adequado para criação, o melhoramento genético auxiliando o fornecimento de raças com melhores padrões comerciais, fábricas de rações que garantem alimentos mais nutritivos e

eficientes, manejo sanitário dos ambientes e a busca pelo bem-estar animal, são alguns dos fatores que permitem a competitividade da avicultura em relação a outros mercados de proteína animal (LOPES, 2011; VOILA; TRICHES, 2012; EMBRAPA, 2022). É possível observar esse processo, do fornecimento dos animais até o consumidor final, conforme demonstra a Figura 1.

Figura 1: Estruturação da cadeia produtiva de frango de corte no Brasil



Fonte: EMBRAPA (2022).

De acordo com o SEBRAE (2008), os primórdios da cadeia principal de frangos de corte se dão com a obtenção de uma fonte genética oriunda de frangos matrizes que sejam de raça nacional ou importada. O cruzamento genético beneficia a geração de linhagens mais atrativas para o mercado, uma vez que esses avós geram descendentes que são chocados em incubadoras e logo em seguida são destinados à cria e engorda. Os frangos, após desenvolvidos, são nutridos à base de rações proteinadas e de alto valor energético para melhorar o desempenho corpóreo e que, ao final de 45 dias de nascidos, são destinados ao abate. Os frigoríficos e abatedouros se encarregam da atividade de corte e beneficiamento da carne. A princípio, a carne pode ser destinada para venda tanto inteira, quanto apenas em cortes individualizados. A comercialização dessa carne é feita tanto de forma fresca, resfriada ou congelada. É possível também realizar a armazenagem do produto, como também a matéria-prima pode ser destinada para indústrias de processamento (VOILA; TRICHES, 2012).

Seguindo essa performance, as ações que compõem essa cadeia conseguem gerar valores que trazem importância para o setor avícola. Segundo a ABPA (2022), no ano de 2021, foram produzidas cerca de 14,3 milhões de toneladas de proteína de frango no Brasil. Este fato caracteriza o país como o terceiro maior produtor mundial, ficando atrás apenas dos Estados

Unidos e China. No entanto, em comparação com o ano de 2020, houve um aumento de 3,5% na produção e, embora seja o terceiro maior produtor, o país ainda assim é o primeiro em termo de exportação. No mesmo ano, foi registrado um valor de 4.610 milhões de toneladas de carne de frango, e isso simbolizou um aumento de quase 9% em comparação a 2020. A região de maior importância para a exportação é a região Sul, onde mais da metade do que se produz em termo dessa proteína é destinado para revenda no mercado internacional. Dados sobre a exportação para cada estado, no ano passado, o Paraná foi responsável por comercializar para o mercado externo 40,3% de sua produção, seguidos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul que ofertaram 22,95% e 15,79%, respectivamente (VOILA; TRICHES, 2012; ABPA, 2022).

Esses dados denotam a viabilidade de geração de frangos de corte como fonte de geração de lucros para toda a cadeia produtiva, uma vez que a elevada demanda de consumo é requerida no mercado interno em maiores proporções, no entanto há uma expansão de crescimento no mercado externo. A manutenção dessa cadeia favorece a economia do país e proporciona desenvolvimento de regiões com grandes índices de produção e dependência da atividade para o comércio regional. A cadeia geradora de frangos para comercialização é um fator de soma para geração de emprego e renda nas regiões a sul do Brasil.

3.3. Tecnologia e produção de frangos de corte

No fornecimento de frangos de corte é necessário entender a dinâmica de produção e as tecnologias empregadas para oferta dos produtos ao mercado consumidor. No Brasil existem diferentes sistemas de produção, sendo os mais empregados o sistema de integração, cooperativismo e independente.

Segundo o SENAR (2015), existem as linhas de produção que funciona pelos sistemas de integração, sistema cooperativo e sistema independente. O sistema de integração está relacionado a uma associação entre o produtor e a indústria. O produtor rural entra com as instalações, os equipamentos e mão de obra e a indústria fornece os insumos como ração, assistência técnica e fica responsável pelo abate dos animais. Passado o período de criação e engorda, os animais são destinados a indústrias e o produtor é remunerado conforme o desempenho dos lotes que foram gerados. Esse sistema é o mais comum que compõe a cadeia produtiva da avicultura.

No sistema cooperativo, há uma relação entre as cooperativas e o produtor que faz parte da associação. Nesse processo, a cooperativa faz o repasse dos insumos e ao final os lucros são distribuídos entre os cooperados. Seguindo essa confirmação o produtor também participa da

gestão e decisões tomadas na produção e com isso também assume riscos nesse procedimento. Por fim têm-se o sistema independente, em que o proprietário das granjas é responsável por todo a criação e também gerência do local. O empresário arca com os custos de obtenção de pintos, ração, qualidade das vendas e os riscos sanitários (SENAR, 2015). Todavia, esses procedimentos são aplicáveis conforme a realidade, devendo o produtor adotar o melhor sistema para aquela realidade.

No manejo de frangos de corte, as linhagens melhoradas são de grande apreço pelo mercado, haja vista alguns fatores que são esperados, como a alta conversão alimentar, ganho de peso e alto rendimento. Por isso, no mercado avícola de corte se utilizam as linhagens Cobb e Ross para fornecimento de proteína de frango (BERTOLINI; BIACHI; LIMA, 2019).

O mercado ideal almeja um bom desenvolvimento dos frangos, sendo assim necessário que as linhagens tenham boa produtividade em relação ao fornecimento de carne. Com isso, além dos cuidados com as instalações e o manejo nutricional, a escolha de uma linhagem que atenda aos critérios de ganho de peso e alta conversão alimentar se torna fundamental. Embora as linhagens Cobb e Ross sejam as mais empregadas nesse ramo, ambas apresentam vantagens entre si. Dentro do manejo das linhagens almeja-se obter um animal que tenha bom desempenho, rusticidade, e consiga ter boa expressividade em diferentes condições de criação (API, 2014). As principais marcas destinadas ao setor são Hubbard-Isa, Arbor, Acres, Shaver, Cobb e Ross. Porém, a Cobb, Ross e Hubbard-Isa são as mais empregadas para o mercado (LANA, 2000; API, 2014).

As linhagens Cobb e Ross têm maior expressividade em função dos critérios que desempenham. De acordo com Lara *et al.* (2008), a linha Cobb tem melhor desempenho produtivo em relação a ganho de peso, por ter uma maior rusticidade e resistência a variações do manejo em relação a temperatura, estresse e alta densidade de animais no local de criação. A linha Ross, embora seja inferior em alguns aspectos a Cobb, como o crescimento e ganho médio diário (GMD), demonstra um ganho compensatório ao longo do ciclo de vida, além de maior ganho de peso próximo a idade de abate. Além do mais, essa linhagem tem maior conversão alimentar e menor mortalidade de animais nos alojamentos. Porém, a linha Cobb tem maior deposição de músculo em relação a Ross. Contudo, esse fator pode proporcionar distúrbios locomotores nos animais em função do rápido ganho de peso que pode comprometer a estrutura óssea. Em função disso, há uma maior mortalidade dos animais por infarto para essa linhagem, quando comparado a Ross (STRINGHINI *et al.*, 2003; LARA *et al.*, 2008; ARRUDA, 2013; TAUCHERT, 2013; API, 2014).

A escolha da raça e linhagem é um fator decisivo para direcionar o sistema de produção.

No manejo de frangos, assim como nos demais sistemas de criação animal, existem três diferentes tipos de sistema: o extensivo, semi-intensivo e intensivo. No sistema extensivo, os animais são criados soltos e podem desbravar o local onde habitam. No sistema semi-intensivo, verifica-se a prática de produção em quintais e pátio o rebanho varia de 50 a 200 animais que ficam centralizados em espaços da propriedade. Neste manejo a produção já é considerada de pequena escala. Já para o sistema intensivo, a produção está associada à oferta e cria em grande escala, necessitando assim de maior aparato tecnológico, mão-de-obra e maiores investimentos em nutrição e instalações. No mercado de oferta de frangos de corte, este último sistema é um dos mais empregados, tendo em vista a quantidade ofertada, bem como possibilita uma maior criação de animais em menores espaços (LOPES, 2011).

Em relação ao local de criação, é importante que se destaque a relação entre as instalações adequadas e o bem estar animal. Para Lopes (2011), o local de produção dos animais de corte deve fornecer um aparato para manutenção do conforto dos animais, além de ser um espaço que seja higienizado e limpo. Além do mais, o autor ressalta que no momento de implantação das estações, se faz necessário levar em consideração aspectos climáticos para melhor acondicionar os animais e assim não ter problemas em relação a mudanças bruscas de temperatura. A oferta de comida e água de fácil acesso aos animais se torna imprescindível na condução dos animais. Todavia, para oferta de uma proteína animal de qualidade, é preciso investir em nutrição dos animais para que estes consigam atingir o peso ideal para abate e atender as demandas do mercado.

O manejo nutricional dos animais garante um bom desempenho e favorece a produção, aumentando a oferta do produto no mercado. Como a criação intensiva tem por objetivo obter animais com rápido crescimento, se faz necessário melhorar a conversão alimentar dos animais. Essa medida visa obter alto desempenho, uma vez que os animais são destinados ao abate conforme atinjam o peso ideal que o mercado almeja. Para Cotta (2012), a depender do porte dos frangos, o mercado tem uma exigência diferente em relação ao peso, uma vez que, animais pequenos, estes com média de 35 dias de vida, devem ser destinados ao abate com peso em média de 1,55 kg. Já o frango médio, com média de 45 dias de vida, pode ser abatido com 2,15 kg e os frangos grandes, com mais de 50 dias de vida, tem que ter o peso médio de 2,55 kg. Atender aos critérios de engorda do frango e controlar o espaço de convívio dos animais, visam também reduzir as mortes dos frangos, bem como ter maior controle sanitário, além de aprimorar a produção de carne. No sistema em larga escala, para otimizar a eficiência, é preferível que os animais sejam separados por sexo, ocorrendo desde o nascimento dos animais. Através desse layout de produção, é possível controlar os fatores que afetam a produção e ter

mais ciclos por ano. Estima-se que o tempo médio de produção é 45 dias, mais 15 dias de vazio sanitário, com isso é possível ter ciclos produtivos a cada 60 dias, sendo assim possível ocorrer 6 ciclos por ano (SENAR, 2015).

Dentro do ambiente de produção ainda é importante ter cuidados em relação ao controle dos resíduos dos animais. A cama de aviário tem a função de absorver os resíduos e oferecer um conforto térmico aos animais. O material mais comum é a maravalha, mas também podem ser empregados feno, bagaço de cana-de-açúcar, casca de café, dentre outros. É preferível que esse material seja livre de doenças, não ofereça riscos a contaminação dos animais por produtos químicos e tenha umidade em torno de 12%, pois o excesso de umidade favorece o aparecimento de amônia e gás tóxico (LOPES, 2011; ARAÚJO, 2013; SENAR, 2015).

Esses aspectos relacionados à boa estruturação e manutenção dos espaços de produção, são fatores determinantes para obtenção de altas produtividades no manejo intensivo e devem ser levados em consideração quando direcionados a comercialização dos frangos de corte, pois toda a qualidade da proteína animal depende dos manejos aplicados. A sanidade dos animais, a oferta de alimentos nutritivos, o controle da engorda e a manutenção da higiene e limpeza dos animais, facilitam o processo produtivo e favorecem o cumprimento da meta de produção dentro da faixa ideal do ciclo. Esses fatores refletem o bom desempenho do Brasil na oferta do produto acessível à população, uma vez que se observa frangos modernos sendo comercializados, apresentando cor branca, tanto as penas como a carne, além de ter sido produzido para direcionar a sua desenvoltura para o melhor desempenho de coxas e peitos, partes estas consideradas carnes nobres. Ao atender a esses critérios, a avicultura de corte se torna de grande impacto na economia brasileira.

3.4. Comercialização de frangos de corte

Dentro da cadeia produtiva, após passar por todos os procedimentos que englobam a obtenção de insumos, crias, matrizes, manejo nutricional e do ambiente de criação, um dos fatores mais importantes na sequência é a comercialização. A venda do produto é um ponto chave para conseguir atingir o público alvo que hoje está cada vez mais exigente e criterioso em relação à carne de frango. Na avicultura de corte existem três tipos de nichos de mercados para a venda dos animais: a revenda do frango inteiro abatido, o produto processado e a venda do animal vivo. Quando abatido, o frango é comercializado já depenado, previamente cortado e sem as vísceras, podendo ser vendido após abate ou refrigerado e comercializado posteriormente. O produto processado decorre da obtenção da indústria das granjas, em que o

animal é abatido no local e as partes de maior interesse do mercado são separadas, sendo os de maior apreço: peito, coxas, sobrecoxas e asas. O restante da carcaça pode ser reaproveitado para produção de embutidos e outros produtos alimentícios. Há ainda um nicho de mercado que faz a comercialização do frango vivo, em que o animal sai das granjas e são destinados a feiras livres e frigoríficos, chegando assim ao consumidor final que poder fazer a compra deste para realizar o abate em casa ou no ato da compra (GOMES; OLIVEIRA NETO; OLIVEIRA, 2017).

No processo de comercialização do frango no mercado nacional e internacional, muito mais do que uma carne acessível e de baixo custo, se almeja uma proteína que tenha uma aparência aceitável. Atualmente, boa parte do frango vendido tem a coloração branca e qualquer fator que comprometa a estética do frango influencia na venda, uma vez que o consumidor é estimulado pelo que vê, julgando assim a qualidade (BRIDI, 2004). Estes fatores são relevantes na hora do manejo de criação e na escolha de uma linhagem que forneçam características desejáveis na hora da revenda. Segundo Souza *et al.* (1994), estudos que identificam e comparam rendimento e desempenho de carcaça dos animais são determinantes para encontrar características existentes de linhagens, características estas que expressam um melhor custo/benefício de produção. Como no Brasil as linhagens mais comuns para produção e revenda são a Cobb e Ross, o autor supracitado expressa particularidades de ambas. Os resultados expressos de sua pesquisa apontaram que a linhagem Cobb apresentou maiores valores em relação a consumo de ração e ganho de peso em comparação a Ross, porém em relação ao peso final para abate obteve valores inferiores. Enquanto a Ross demonstrou maiores valores para peso final e menores valores para perda de peso ao longo do ciclo (SOUZA *et al.*, 1994). Esses dados são importantes, pois a comercialização inicia quando o frango atinge o ponto de abate e precisa ter uma condição de peso ideal.

No entanto, os principais fatores de comercialização do frango de corte se dão após o abate e processamento dos produtos. Dentro desse setor, o que mais se tem cobrado em relação a venda da carne é a qualidade do produto. O consumidor está mais crítico do que compra e exige não só de um produto apresentável, mas também exige que se tenha procedência do que está consumindo. Com isso, a dinâmica de organização da cadeia produtiva, desde a produção dos animais até o processamento, objetiva atender os critérios de mercado e cumprimento dos padrões sanitários. A exclusão de microrganismos indesejáveis e resíduos nos alimentos são fontes que levam a avicultura voltar a sua atenção para o controle de prevenção e contaminação dos frangos (SILVA, 2006; MAIA; DINIZ, 2009).

Se faz importante frisar que o fator qualidade é diferente quando se trata das partes interessadas, ou seja, o produtor tem uma visão diferente de qualidade, enquanto o consumidor

tem outra. Segundo Vieira (2004), o produtor almeja produzir frangos com rusticidade, rendimento de carcaça, boa conversão alimentar e peso ótimo para o abate. Para o consumidor, o que importa no produto é a textura da carne, sabor, teores mínimos de gordura e boa aparência do frango. Isto, embora tenha uma correlação direta entre quem produz e quem compra, diz muito sobre como funciona a comercialização do frango no mercado. O produtor sempre almeja atingir a produção de um frango com relação custo benefício aceitável. Mas o consumidor, que é o principal fator de movimentação da cadeia, está atento a outras questões. Critérios ligados aos aspectos visual e estético, como presença de hemorragias e hematomas, rompimento ou ausência da pele, ossos quebrados e falta de carne, são os principais pontos avaliados na hora da compra (MENDES; KOMIYAMA, 2011). Para Bridi (2004), mesmo que o produto seja de alta difusão no mercado, a melhor forma de estabelecer sucesso no mercado é a aceitação do consumidor. Todavia, as condições que se criam em torno desse cenário geram entraves que precisam ser entendidos e solucionados. O primeiro e mais nítido é atender a demanda que o mercado exige, e a segunda está relacionada à comercialização do animal vivo para a indústria e frigoríficos, haja vista a complexidade dessa relação.

Segundo Mendes e Komiyama (2011), outros fatores devem ser levados em consideração na avicultura de corte tanto com os animais ainda vivos ou abatidos, como a idade dos animais, o sexo, a nutrição, o manejo, transporte dos animais, a temperatura do espaço de convivência dos animais, tempo de jejum e a forma de apanha dos animais nas centrais de cria. Tudo isso colabora intrinsecamente na negociação da proteína animal. Embora a venda do animal vivo e abatido tenham correlação, uma vez que as granjas produzem o animal e destinam eles ainda vivos para a indústria e frigoríficos, o conhecimento dos entraves ocorrentes nessa dinâmica é incipiente sendo necessário a busca de informações acerca dessa temática.

3.5. Avicultura no Nordeste

O Nordeste brasileiro, no período de janeiro a abril de 2020, faturou cerca de US\$ 2 milhões com exportações de 2 mil toneladas de carne de frango. Além disso, destaca-se a maior liquidez das carnes de frango, chegando a bater recordes de abate durante a pandemia, exportando para 59 países (BNDS, 2021). De acordo com os dados da Pesquisa Pecuária Municipal (IBGE/SIDRAS, 2020), o rebanho efetivo de frango de corte nordestino encontra-se focalizado em três estados: Bahia, Pernambuco e Ceará. Todavia, há registro de crescimento em todos os estados da Região, concentrando, aproximadamente 70% do rebanho efetivos de aves. No primeiro trimestre de 2023, houve o abate de 1,6 bilhões de cabeças de frangos e um aumento

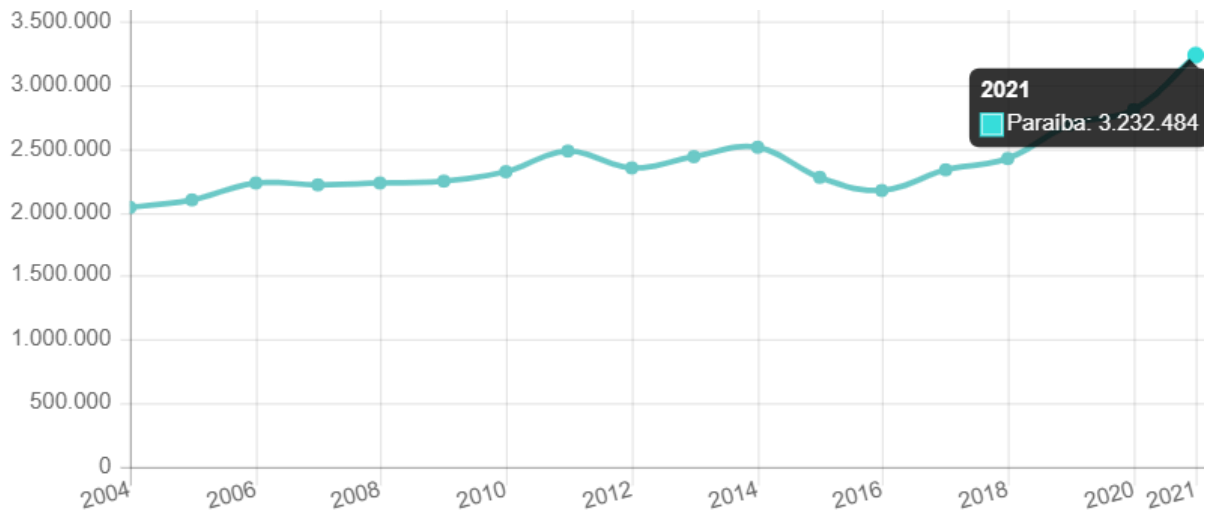
no estado da Bahia (+ 2,66 milhões de cabeças) se destacando em 9º lugar.

No período de 2011 a 2018, a região Sul teve uma participação média de 56,29% em relação ao total nacional, seguida, pelo Sudeste (com 19,65%), Centro Oeste (com 13,82%), Nordeste (com 8,30%) e Norte (com 1,93%). Dentre as regiões brasileiras, destaca-se o Centro-Oeste, que apresentou a maior taxa de crescimento na produção de carne avícola no período analisado, com um valor de 41,29% (IEG|FNP, 2019).

3.6. Avicultura na Paraíba

A Paraíba tem um rebanho de galináceo de 12.147,452 de cabeças e de 3.232.484 de galinhas (Figura 2), porém não aparece no cenário nacional entre os principais estados produtores de produtos avícolas, pois apresenta uma produção de apenas 0,47% e 0,38% dos abates de frango no Brasil (IBGE, 2021). Todavia, deve-se levar em consideração que a cultura agroindustrial ainda é recente no estado, tendo em vista que em sua maioria, a produção avícola ainda é alternativa artesanal (ABPA, 2020).

Figura 2: Rebanho efetivo de galinhas



Fonte: IBGE (2021).

4. METODOLOGIA

4.1. Local da pesquisa

Trata-se de um estudo exploratório com abordagem qualitativa e quantitativa, que busca informações sobre os aspectos de comercialização de frangos de corte comercializados em mercados públicos na cidade de João Pessoa, capital do estado da Paraíba. O estudo foi realizado na cidade de João Pessoa e região metropolitana, com comerciantes de frango corte (caipira ou industrial).

4.2. População e amostra

A pesquisa foi realizada através de amostra por conveniência, entre os dias 16 a 19 de maio de 2023, com comerciantes de frango abatido, atribuído a amostragem o número de 50 comerciantes.

4.3. Instrumento de coleta de dados

O questionário (Apêndice C) foi elaborado a partir de perguntas redigidas e que trouxeram respostas ao objetivo do trabalho, ou seja, aos aspectos de comercialização de frango de corte em João Pessoa-PB e região metropolitana. Foram desenvolvidas perguntas relacionadas a genética, fatores de decisão de compra e período de comercialização, com o intuito de levantar informações sobre os principais aspectos de comercialização de frango de corte em João Pessoa-PB. Os dados que subsidiaram essa pesquisa foram coletados mediante a aplicação de questionários físicos, que foram entregues aos comerciantes de frango, localizados em João Pessoa e região metropolitana.

Os questionários foram classificados como do tipo semiaberto, com questões objetivas e subjetivas acerca da comercialização do frango de corte. A coleta de dado foi direcionada aos comerciantes de frango de corte. A princípio, o intuito foi alcançar o maior número possível de participantes, obtendo uma amostra estatística representativa, delimitado a comerciantes dos principais mercados públicos em João Pessoa-PB e região metropolitana.

4.4. Riscos

A pesquisa apresenta como risco o constrangimento que os participantes poderão

vivenciar, mediante exposição de possíveis ações que não estão sendo desenvolvidas em seus estabelecimentos ou que gerem conflitos de interesse/retaliação por meio de órgãos públicos. No entanto, a coleta de dados foi realizada a partir de entrevistas individuais, diminuindo assim algum tipo de desconforto aos participantes, além de assegurar o sigilo e confidencialidade dos mesmos. Quanto aos dados coletados, os TCLEs e Instrumentos de Coleta de Dados ficarão sob a responsabilidade do pesquisador responsável, conforme determinam a Resolução 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional N° 001/2013 MS/CNS, prezando a segurança e não compartilhamento das informações que permitam cruzamento entre informações e respondentes.

4.5. Benefícios

A pesquisa trará como benefícios o alerta para os estabelecimentos acerca da forma como os consumidores se comportam em relação à compra dos cortes de frango na cidade de João Pessoa, contribuindo assim com a melhoria na comercialização do produto na região. Os resultados que serão gerados pela presente pesquisa também poderão ser extrapolados para as cidades circunvizinhas que possuam uma realidade semelhante. Como o estudo é pioneiro na região, se configurará como o primeiro diagnóstico da comercialização de frangos de corte, gerando informações de grande apreço para o setor avícola. Com isso, estratégias de venda, marketing e cuidados na comercialização de frango poderão ser planejadas na região.

4.6. Critérios de inclusão

Foram instituídos como critérios de inclusão: homens e mulheres comerciantes de mercados públicos da Grande João Pessoa que apresentem estabelecimentos comerciais fixos de venda de frango de corte.

4.7. Critérios de Exclusão

Homens ou mulheres que não apresentem estabelecimentos comerciais fixos e que, por sua vez, não apresentam rotina de compra de aves para abate e venda.

4.8. Análise dos dados

O questionário conteve questões relacionadas a obtenção de dados determinados nos

objetivos, análise da percepção dos compradores, identificação dos fatores de decisão no momento da compra, identificação do período ideal para comercialização e identificação dos tipos de corte mais vendidos. Foi realizada uma análise descritiva e inferencial para a presente pesquisa. No término da coleta, os dados foram submetidos a análise, construção de gráficos e tabelas geradas no programa Excel. A interpretação dos dados ocorreu de forma analítica e descritiva, com abordagem qualitativa e quantitativa, já que algumas variáveis não puderam ser mensuradas numericamente.

4.9. Aspectos éticos

A pesquisa foi submetida ao CEP da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança, localizada em João Pessoa-PB, através da Plataforma Brasil, e foi efetuada de maneira rígida dentro das normas e bióticos referentes à pesquisa com seres humanos, de forma assegurada através da Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS) 510 de abril de 2016, que determina a importância da assinatura do TCLE (CAAE 69061723.5.0000.5179) pelos referentes participantes da pesquisa, momento em que, a partir disto, foi dado início a pesquisa.

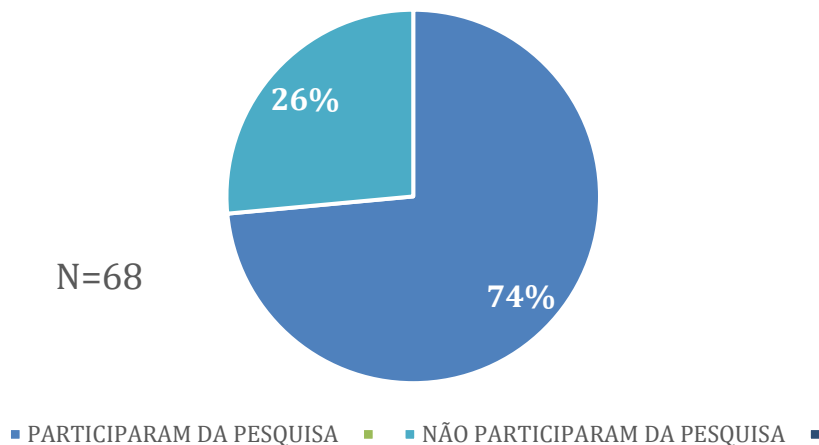
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Perfil do comerciante de frango de corte na cidade de João Pessoa e região metropolitana paraibana

Para a realização da pesquisa foi perguntado a 68 comerciantes de frango de corte do município de João Pessoa-PB e região metropolitana se gostariam de participar da pesquisa, tendo 50 comerciantes aceitado participar, correspondendo a 74% da pesquisa, e 18 comerciantes (26%) se recusaram a responder o questionário (Figura 3). Acredita-se que o receio a respeito das perguntas sobre seus comércios influenciou a adesão a pesquisa, não compreendendo a importância da pesquisa para o setor de frango corte.

Dos vendedores entrevistados, todos comercializam o frango em boxes individuais e vendem apenas o frango no seu estado fresco. Identificou-se ainda que os frangos eram recebidos já abatidos ou comprados vivos diretamente da granja, ficando neste caso o abate sob responsabilidade dos próprios comerciantes.

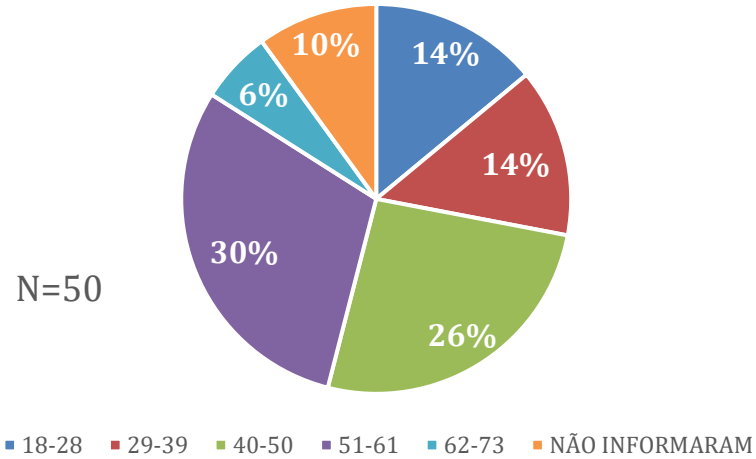
Figura 3: Participantes da cidade de João Pessoa e região metropolitana da Paraíba



Fonte: elaborado pelo autor (2023)

A faixa etária entre os entrevistados foi de 30% para idades de 51-61 anos, 26% de 40-50 anos, 14% para os entrevistados com 18-28 e 29-39 anos e, por fim, 10% dos entrevistados com idade entre 62-73 anos (figura 4). O estudo mostra que há uma baixa prevalência de comerciantes jovens.

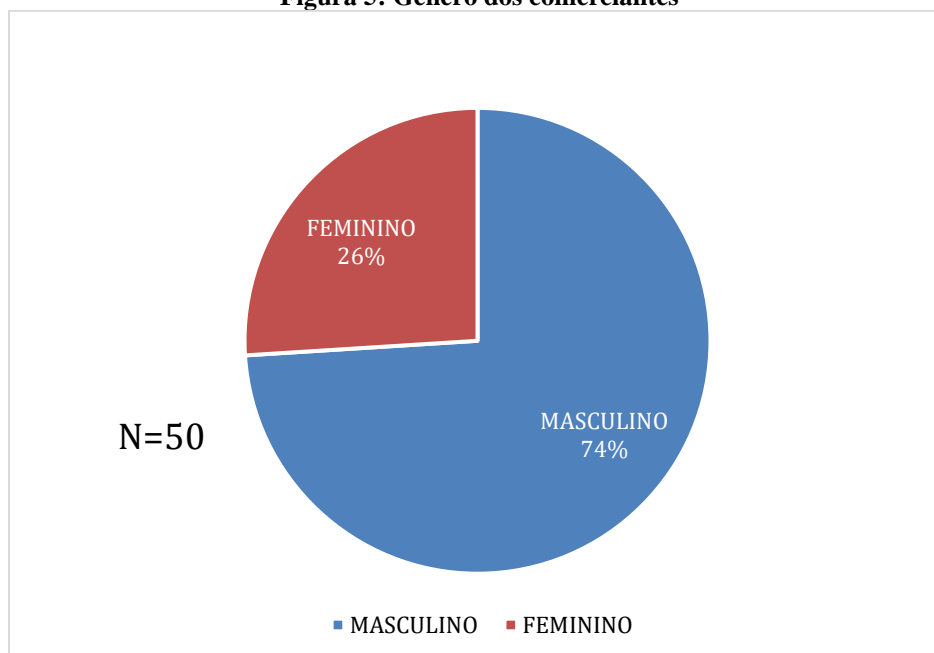
Figura 4: Faixa etária em anos dos comerciantes de frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

É possível afirmar que 74% dos comerciantes de frango de corte da grande João Pessoa é composta por homens e apenas 26% representam as mulheres (Figura 5). Esse cenário pode estar associado a agropecuária brasileira como um todo, uma vez que a concentração de mulheres no setor de avicultura representa apenas 12,19% (CEPEA, 2015).

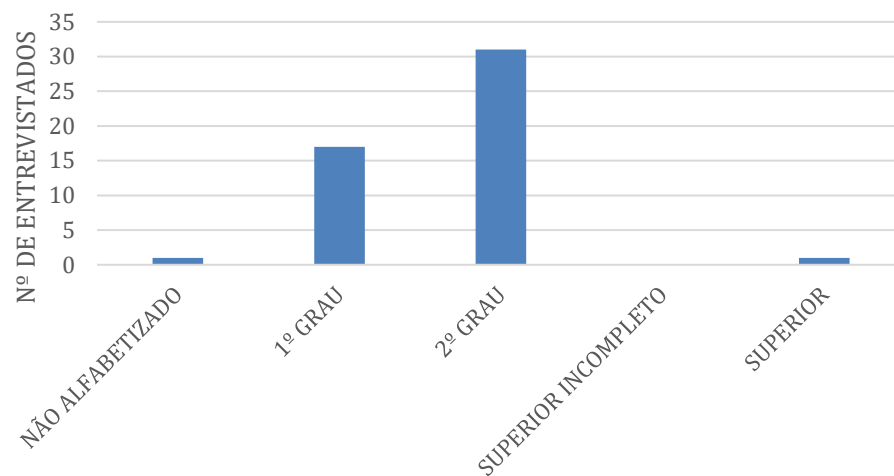
Figura 5: Gênero dos comerciantes



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Dos 50 entrevistados, 32 apresentaram ensino médio completo, 16 ensino fundamental completo e apenas 1 entrevistado com ensino superior completo. Somente 1 comerciante de frango de corte respondeu não ser alfabetizado (Figura 6). De acordo com CEPEA (2020) quanto ao nível de qualificação da mão de obra (ou nível de instrução), mantém-se a tendência de aumento do grau de escolaridade dos trabalhadores do agronegócio, pois refletem o processo de modernização da produção agropecuária.

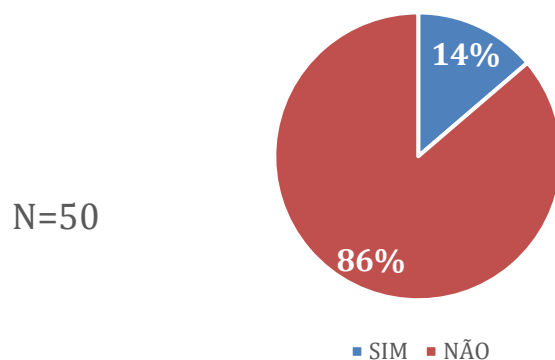
Figura 6: Nível de escolaridade dos comerciantes de frango de corte de João Pessoa e região metropolitana



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Durante a pesquisa foi questionado se os comerciantes exerciam outra atividade além da comercialização de frangos de corte, 86% responderam que não realizam outras atividades, pois conseguem se manter apenas com comercialização de frango de corte, já 14% disseram que realizam outras atividades (figura 7).

Figura 7: Atividades paralelas que não seja a comercialização de frangos de corte



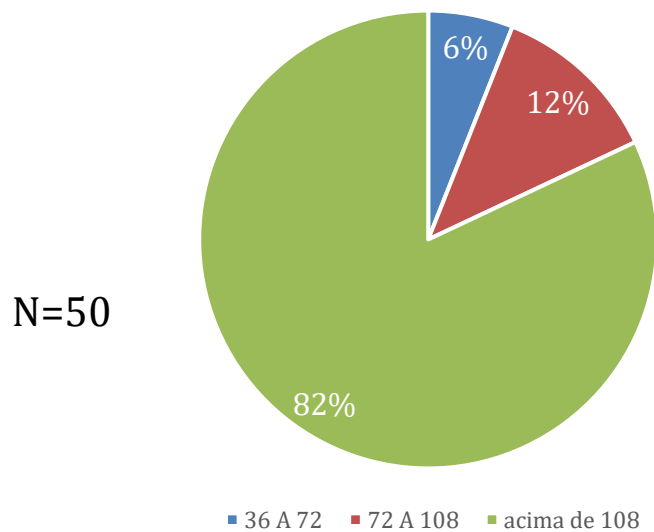
Fonte: elaborado pelo autor (2023).

5.2. Características do comércio de frangos de corte na Grande João Pessoa

Conforme apresentado na figura 8, foi perguntado aos comerciantes quantos frangos eram comercializados por semana, tendo 82% dos comerciantes respondido que conseguem vender acima de 108 frangos, 12% comercializam de 72 a 108 frangos de corte e 6% de 36 a 72 frangos.

De acordo com a EMBRAPA (2022) a carne de frango é um dos alimentos mais presentes na dieta do brasileiro devido a sua qualidade nutricional, facilidade de preparo, disponibilidade e custo, garantindo a nutrição saudável. Em média, cada brasileiro consome 43 kg de carne frango por ano, in natura e nas mais variadas formas de processamento (inteiro, em pedaços, salsichas, alimentos prontos, etc.), permitido ao Brasil ser o terceiro produtor mundial e o primeiro exportador de carne de frangos, atendendo mais de 150 países.

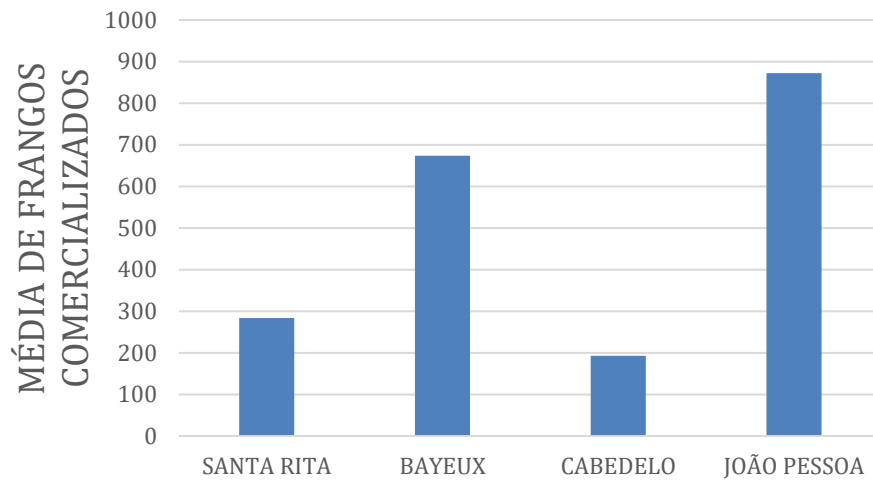
Figura 8: Quantidade de Frangos comercializados por semana em João Pessoa



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Em seguida, considerando a região metropolitana, foi realizado um cálculo de média dos frangos comercializados por semana em cada cidade, tendo João Pessoa a maior média de comercialização de frangos por semana, com aproximadamente 900 frangos, seguido pela cidade de Bayeux com média de 600 frangos, a cidade de Santa Rita com quase 300 frangos e Cabedelo próximo aos 200 frangos (figura 9).

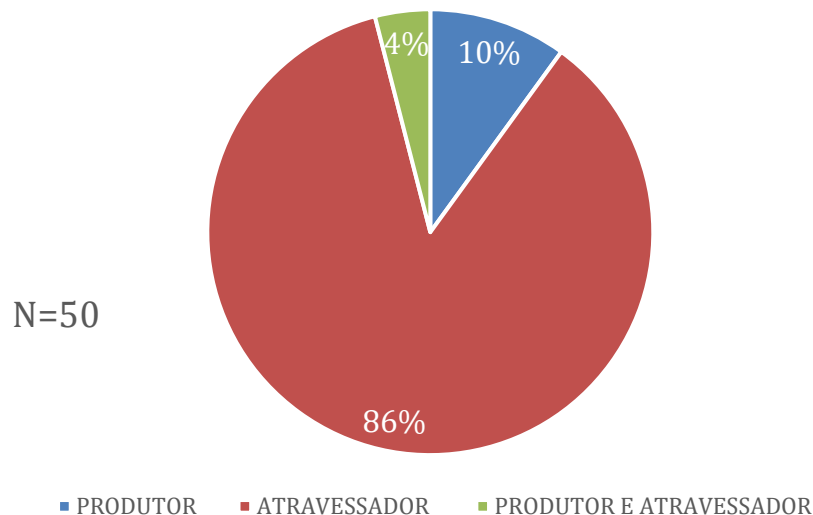
Figura 9: Média de frangos comercializados por semana na cidade de João Pessoa e região metropolitana



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

De acordo com as entrevistas realizadas, observa-se na figura 9 que 86% dos entrevistados adquirem seus frangos por meio de atravessadores, 10% de produtor rural e 4% de ambos (figura 10). A quantidade de comerciantes que pegam frangos de atravessadores se deve ao fato de os atravessadores terem maior facilidade de contato com os produtores, sendo um agente intermediário, além disso possuem maior disponibilidade de transportes.

Figura 10: De onde os comerciantes adquirem os frangos para a comercialização

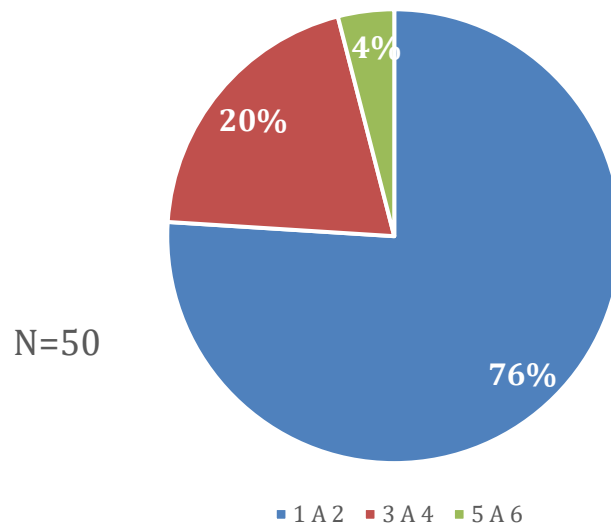


Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Com relação a quantidade de fornecedores de frangos dos entrevistados, 76% relataram ter de 1 a 2 fornecedores, 20% informaram ter de 3 a 4 fornecedores e apenas 4% possuem de 5 a 6 fornecedores (figura 11). Os comerciantes que possuem o maior número de fornecedores

se dão a uma maior exigência, pois assim conseguem ter um maior controle de qualidade, já que tem a possibilidade de escolha.

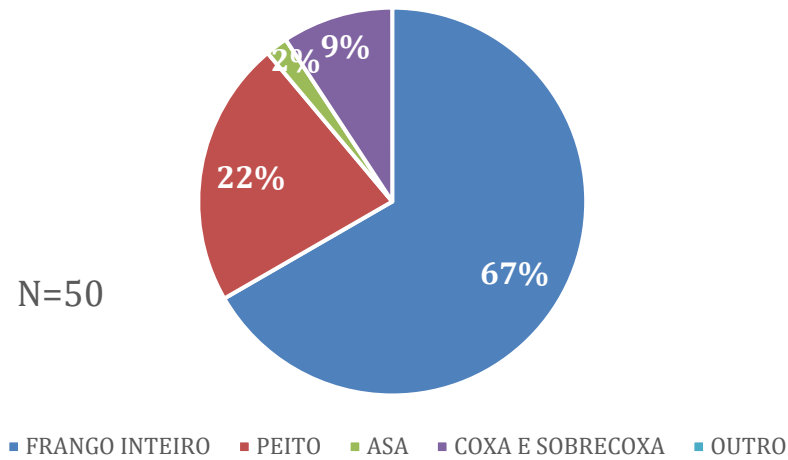
Figura 11: Quantos fornecedores de frangos de corte tem atualmente



Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Analisando o resultado do questionário e de acordo com a figura 12, verificou-se que os cortes mais comercializados foram de frango inteiro com 67%, devendo-se ao fato de sair mais barato para os consumidores finais do que os outros cortes, visto que 22% preferem o corte de peito, 9% dos cortes de coxa e sobrecoxa e 2% do corte de asa. Essa percepção se reflete na realidade constatada por Oliveira *et al.* (2015), o qual afirma que o consumidor prefere o frango inteiro em relação a outros itens, como coxa, asa e peito. Já para Figueiredo (2017), no seu estudo a respeito do consumo e perfil do consumidor de frango, observou que os consumidores pessoenses de frango consomem em maior quantidade o frango retalhado em partes (54,3%), seguido pelo frango inteiro (42,3%).

Figura 12: Cortes de frangos mais comercializados em João Pessoa e região metropolitana

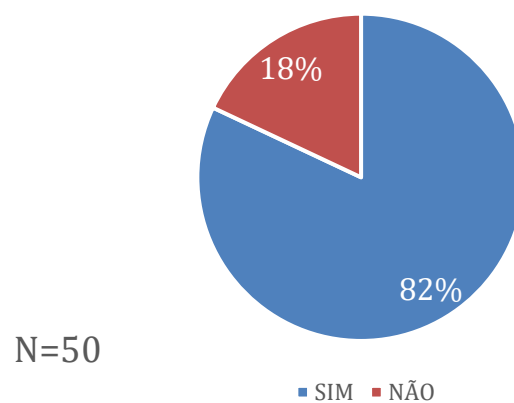


Fonte: elaborado pelo autor (2023).

5.3. Aspectos relacionados às características do sistema de comercialização de frango de corte

Notou-se que 82% dos comerciantes de frango de corte possuem algum critério na hora da compra e 18% não possui nenhum critério de compra (Figura 13). Isso se deve aos fatores de preço, peso, linhagem e qualidade do frango, que de acordo com Aguiar (2006) são considerados aspectos importantes, tanto para os comerciantes, quanto também para os consumidores.

Figura 13: Fatores na hora da compra do frango de corte

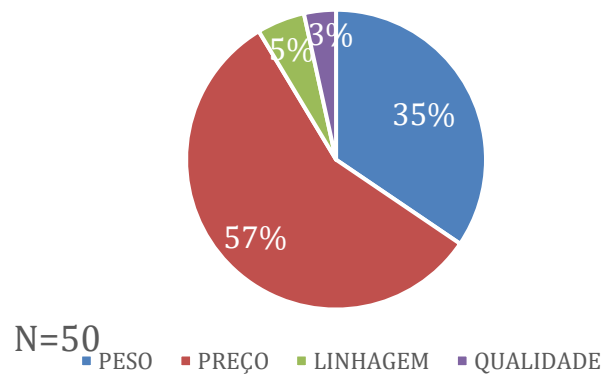


Fonte: elaborado pelo autor (2023).

A respeito das variáveis consideradas mais importantes para os comerciantes na hora da compra, 57% responderam que consideram o preço o fator mais importante, 35% consideram o

peso, 5% a linhagem e 3% a qualidade (Figura 14). Quanto a questão do preço também é possível notar em outras pesquisas com os consumidores de carne de frango consideram este ponto como importante. Para Sousa (2022), 37% dos consumidores entrevistados indicaram que o preço é o atributo mais importante na decisão de compra.

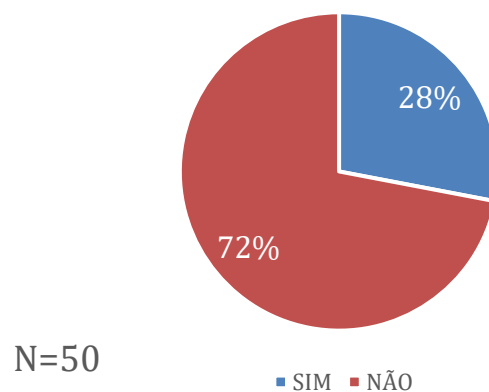
Figura 14: Variáveis consideradas mais importante na hora da compra do frango de corte em João Pessoa – PB e região metropolitana



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Além disso, no decorrer da pesquisa também foi perguntado se os comerciantes de frango de corte possuem alguma preferência por tipo de linhagem. 72% responderam que não, levando em consideração as mais de 300 raças puras e variedades de galinhas já desenvolvidas até os dias de hoje (EMBRAPA, 2021a) (Figura 15).

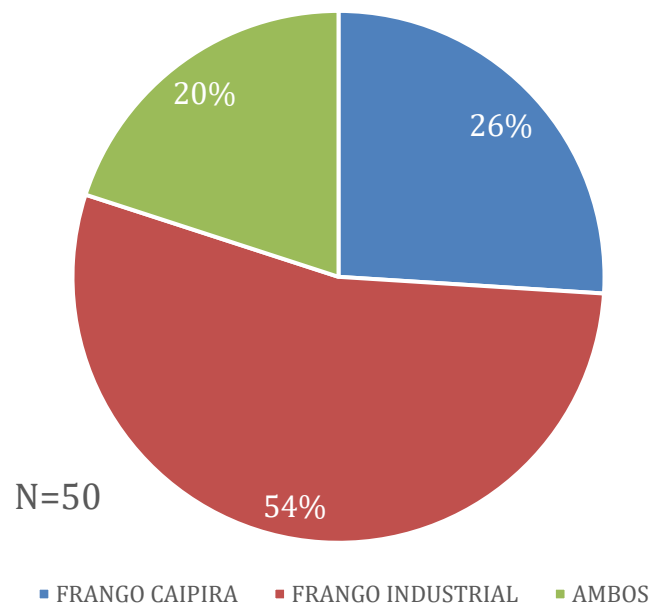
Figura 15: Preferência por linhagens de frangos de corte



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

A respeito da venda frango caipira ou frango industrial, 54% dos comerciantes vendem mais frango industrial, 26% vendem frango caipira e 20% vendem ambos (Figura 16). Segundo Teixeira (2017), o desempenho produtivo de frangos de corte de linhagens industriais em relação a raças ou linhagens caipiras é muito diferenciado, dado o intenso processo de melhoramento genético que essas aves vêm sendo submetidas ao longo das gerações.

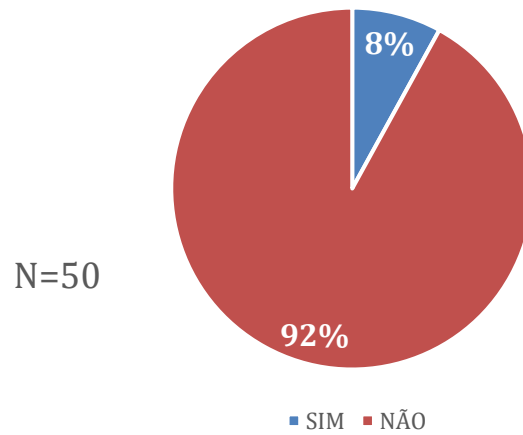
Figura 16: Tipo de frangos mais vendidos em João Pessoa-PB e região metropolitana



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Aos comerciantes foi ainda perguntado se gostam de frango de refugo (que são aves abaixo do peso padrão do lote, como problemas locomotores e que apresentam ascite). Neste quesito, 92% falaram que não e 8% afirmaram gostar, pois conseguem vender como galeto (Figura 17). Segundo Souza (2011), existem várias hipóteses que podem explicar o porquê das aves desenvolvem problemas locomotores sendo: manejo, genética, nutrição e cama do aviário. O manejo desde a retirada dos pintinhos do nascedouro, durante o alojamento e manejo rotineiro, deve ser feito com muito cuidados, pois qualquer manejo brusco pode influenciar em sérios problemas locomotores.

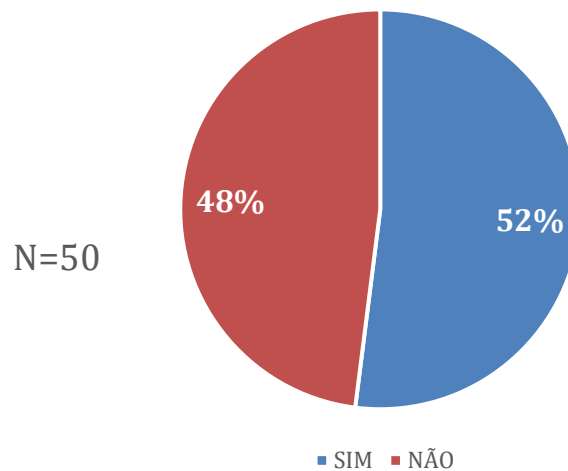
Figura 17: Preferência por frango refugo dos comerciantes em João Pessoa



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Quanto aos prejuízos causados por armazenamento dos frangos abatidos, 52% dos comerciantes tiveram algum prejuízo, enquanto 48% relatam não ter prejuízos (Figura 18). Alguns dos comerciantes que não tiveram perdas dos frangos revelaram comprar quantidades certas de frango que venderiam no mesmo dia ou na mesma semana evitando perdas. Gonçalves (2008) observou que o armazenamento de frangos congelados deve ser feito com temperatura nunca superior a -18°C . As carcaças de frangos congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C , com tolerância mínima de 2°C .

Figura 18: Prejuízos por não manter os frangos abatidos nas condições ideais de temperatura

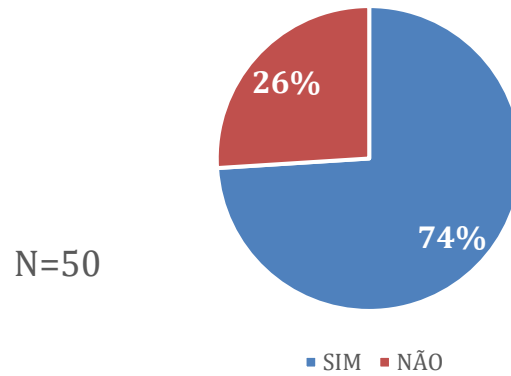


Fonte: elaborado pelo autor (2023).

O mercado de frangos de corte é um dos maiores da agropecuária brasileira, devido à grande demanda de carne de frango, tornando o Brasil um mercado em potencial na avicultura;

o setor é gerador de empregos e renda (SILVA, 2020). Isso reflete na pesquisa realizada onde 74% dos entrevistados que possuem funcionários próprios (Figura 19).

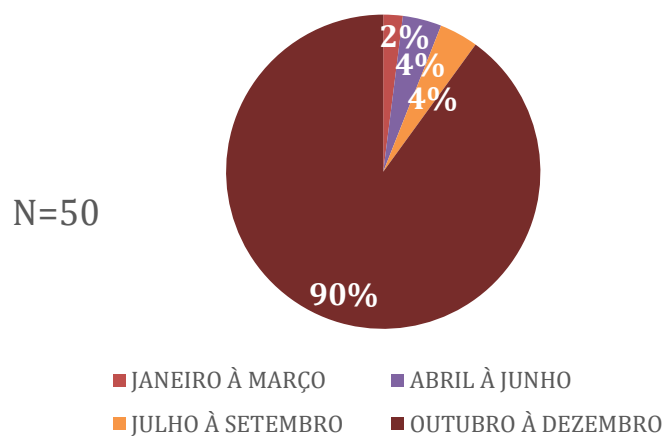
Figura 19: Possui funcionários próprios



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

Foi perguntado aos entrevistados a respeito do maior período de comercialização de frangos de corte na Grande João Pessoa, 90% dos entrevistados afirmam que o período entre os meses de outubro a dezembro é a melhor época para o comércio de frangos de corte (figura 20). Acredita-se que esse fator esteja associado ao período de festas e comemorações de final do ano. 2% dos comerciantes que responderam de janeiro e março são da região de Cabedelo, conhecida por ser um local de turismo, aumentando fluxo de pessoas na região.

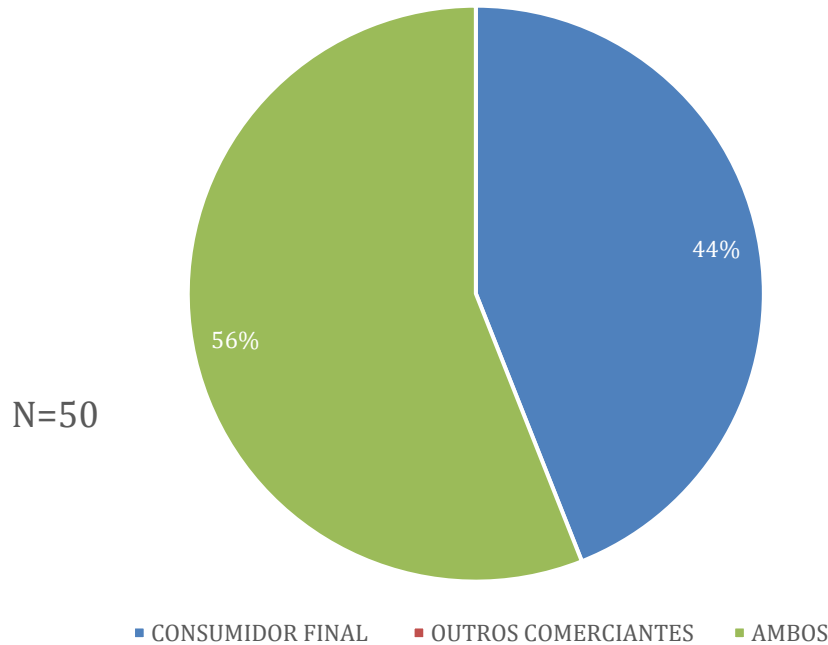
Figura 20: Melhor período de comercialização de frango de corte



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

A maioria dos comerciantes entrevistados, sendo de 56%, disseram que fornecem frangos de corte tanto para o consumidor final, quanto também para outros comerciantes, enquanto 44% responderam que fornecem apenas para o consumidor final (Figura 21).

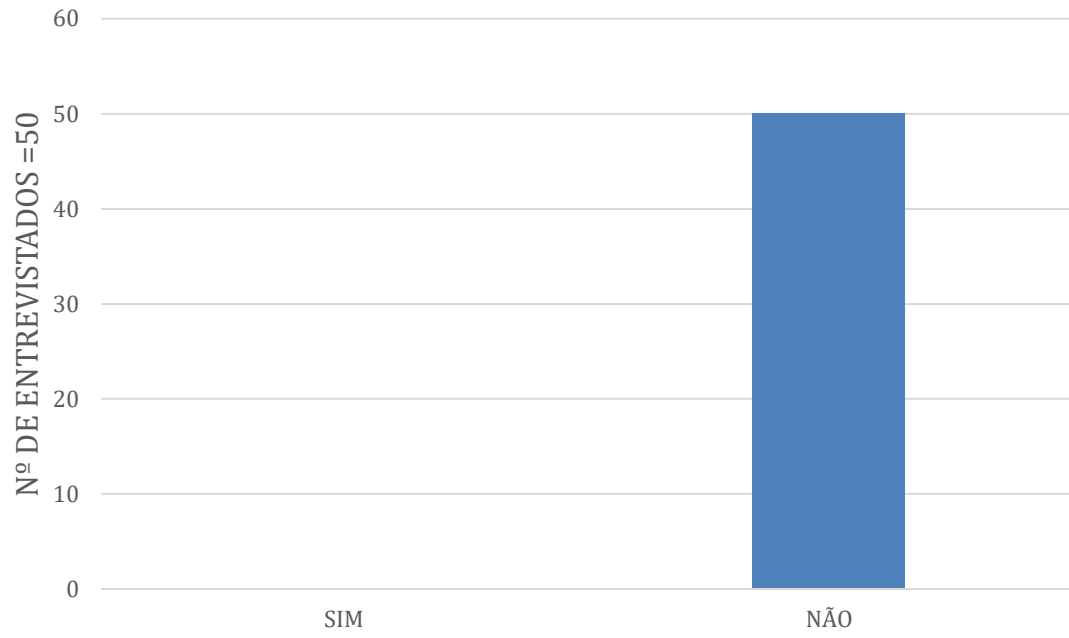
Figura 21: Qual o tipo de comercialização do frango



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

A pesquisa realizada com os comerciantes de frangos de corte da Grande João Pessoa mostra que 100% dos entrevistados não consideram a possibilidade de oferecer frango orgânico ou com certificação de bem estar animal em seus comércios (Figura 22). Durante a pesquisa foi possível notar que grande parte dos comerciantes não tinham conhecimento do que se tratava, e não possuem controle a respeito da alimentação dos frangos, outros não veem a possibilidade de vender devido ao alto custo. Visto que, para Schmidt (2020), no mercado de aves, uns buscam como diferença um preço mais baixo, utilizando a produção em grande escala como a avicultura industrial, outros buscam a qualidade e a agregação de valor ao produto, como a avicultura orgânica.

Figura 22: Possibilidade de oferecer frango orgânico ou com certificação de bem estar animal



Fonte: elaborado pelo autor (2023).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O perfil sociodemográfico dos participantes mostra que a maioria era composta por homens adultos, com segundo grau completo e que não exerciam outra atividade além da comercialização de frangos de corte.

Os aspectos relacionados as características do sistema de comercialização de frango de corte mostram que a maior parte dos comerciantes possuem algum critério na hora da compra, sendo o preço a variável considerada mais importante. Dos frangos adquiridos, mais da metade são frangos industriais, além de não terem preferência por algum tipo de linhagem. A grande maioria também informou que já tiveram algum tipo de prejuízo com a comercialização de frangos, bem como relataram que o período do ano com maior venda se dá entre os meses de outubro a dezembro. Observa-se ainda que fornecem frango de corte tanto para o consumidor final, como também para outros comerciantes, e não veem nenhuma possibilidade de fornecer frango orgânico em seus comércios. A respeito do comercio de frango de corte, a maioria dos comerciantes revelaram adquirir frangos por meio de atravessadores. Além disso, afirmam ter de 1 a 2 fornecedores. Por fim, observou-se ainda que o produto mais comercializado é o frango inteiro.

REFERÊNCIAS

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual de 2022**. Disponível em: <https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2022/05/Relatorio-Anual-ABPA-2022-vf.pdf>. Acesso em: 15 nov. 2022.

AGUIAR, A. P. S. **Opinião do consumidor e qualidade da carne de frangos criados em diferentes sistemas de produção**. Dissertação. Universidade de São Paulo – Escola Superior de Agricultura. 2006.

API, I. **Efeito da sexagem e de linhagens no desempenho e rendimento de carcaça de frangos de corte. 2014**. Dissertação de Mestrado. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2014. Disponível em: http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/1519/1/DV_PPGZOO_M_Api%2c%20Ivandro%202014.pdf. Acesso em: 01 dez. 2022.

ARAÚJO, F. G. **Bem-estar e ambiência de aves**. Rede E-tec Brasil. Instituto Federal Goiano, Uruatí, 2013.

ARRUDA, J. N. T. **Desempenho produtivo, rendimento de carcaça e bem-estar animal em frangos de corte de diferentes linhagens e densidades de alojamento**. Dissertação de Mestrado. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Dois Vizinhos. 2013.

BAMPI, V. **Entraves na avicultura. 2016**. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/entraves-na-avicultura/20090715-090938-f269>. Acesso em: 17 nov. 2022.

BERTOLINI, I. D. V. BIACHI, I. LIMA, M. F. **Avaliação do desempenho zootécnico de frango de corte das linhagens Cobb e Ross. 2019**. Disponível em: <https://multivix.edu.br/wp-content/uploads/2019/11/avaliacao-do-desempenho-zootecnico-de-frango-de-corte-das-linhagens-cobb-e-ross.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2022.

BNDS – Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social. **Frango. 2021**. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/821/1/2021_CDS_167.pdf. Acesso em: 05 jun. 2023.

BRIDI, A. M. **Qualidade de carne para o mercado internacional**. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Fb9ypY7l6s0J:www.uel.br/pessoal/ambridi/Carnesecarcacasarquivos/QualidadedaCarneparaoMercadoInternacional.pdf+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 01 dez. 2022.

CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada. **Mercado de Trabalho do Agronegócio Brasileiro**. Disponível em: https://www.cepea.esalq.usp.br/upload/kceditor/files/2020_1%20TRI%20Relatorio%20MECADODETRABALHO_CEPEA.pdf. Acesso em: 01 abr. 2023.

CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada. **Mulheres no Agronegócio**. Disponível em: https://www.cepea.esalq.usp.br/upload/kceditor/files/Mulheres%20no%20agro_FINAL.pdf. Acesso em: 01 abr. 2023.

COELHO, A. E. G.; DOMINGUES, J. A. G.; SILVA, E. J. Exportação brasileira do frango de corte. **Revista Processando O Saber**, v. 13, p. 124-137, 2021.

COSTA, L. S.; GARCIA, L. A. F.; BRENE, P. R. A. Panorama do setor de frango de corte no Brasil e a participação da indústria avícola paranaense no complexo dado seu alto grau de competitividade. **Simpósio Internacional de Gestão de Projetos, Inovação e Sustentabilidade**, São Paulo, 2015.

COTTA, T. **Frangos de corte: criação, abate e comercialização**. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2012.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Estatísticas: Brasil, frango de corte**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/suinos-e-aves/cias/estatisticas/frangos/brasil>. Acesso em: 17 nov. 2022.

EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Qualidade da carne de aves**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-de-aves>>. Acesso em: 17 abr. 2023.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Frango de Corte**. 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/criacoes/frango-de-corte/pre-producao/melhoramento-genetico/racas/linhas-geneticas>>. Acesso em: 05 mai. 2023.

FIGUEIREDO, J. P. GIVISIEZ, P. E. N. SANTOS, E. G. SANTANA, M. H. M. Caracterização do consumo e perfil do consumidor de frango da cidade de João Pessoa-PB. **Revista Agropecuária Técnica**, Areia-PB, v. 38, n. 3, p. 153-159, 2017.

FREITAS, L. A. R.; BERTOGLIO, O. A evolução da avicultura de corte brasileira após 1980. **Economia e Desenvolvimento**, n. 13, 2001.

GARCIA, L. A. F. **Economias de escala na produção de frangos de corte no Brasil**. (Tese de Doutorado) Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz. Piracicaba. 2004.

GOMES, R. C.; OLIVEIRA NETO, G. C.; OLIVEIRA, G. B. M. Critérios para movimentação e transporte de frangos para abate e distribuição para o mercado. **XIV SEGeT**. 2017. Disponível em: <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos17/28025359.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2022.

GONÇALVES, Cintia Rodrigues. **Fluxograma de abate de aves**. Disponível em: https://www.passeidireto.com/arquivo/17497344/fluxograma_de_abate_de_aves. Acesso em: 30 abr. 2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa trimestral de abate de animais**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/1094>. Acesso em: 17 nov. 2022.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Galináceo**. 2021. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/pesquisa/18/16542?tipo=grafico&indicador=16543>>. acesso em: 17 mai. 2023.

IEG FNP . Anualpec 2019. **Anuário da pecuária brasileira**. Website do Informa Economics Fns Consultoria Ltda. Disponível em: <http://www.anualpec.com.br/secao>. Acesso em: 01 dez. 2022.

LANA, G. R. Q. **Avicultura**. Campinas- Sp: Ed. Rural, 2000.

LARA, L. J. C.; BAIÃO, N. C.; ROCHA, J. S. R.; LANA, A. M. Q.; CANÇADO, S. V.; FONTES, D. O.; LEITE, R. S. Influência da forma física da ração e da linhagem sobre o desempenho e rendimento de cortes de frangos de corte. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.** [online]. Vol.60, n.4, pp. 970-978. 2008.

LOPES, J. C. O. Avicultura. **EDUPI. Rede E-tec Brasil**. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2011.

MAIA, A. P. A. DINIZ, L. L. Segurança alimentar e sistemas de gestão de qualidade na cadeia produtiva de frangos de corte. **Rev. Eletrônica Nutritime**, Viçosa - MG, v. 6, n. 4, p. 991-1000. 2009.

MENDES, A. A. KOMIYAMA, C. M. Estratégias de manejo de frangos de corte visando qualidade de carcaça e carne. **Revista brasileira de zootecnia: sociedade brasileira de zootecnia**, São Paulo, v. 40, p.352-357, 2011.

OLIVEIRA, A. P. *et al.* **Caracterização do consumidor de carne de frango em Júlio Borges - Piauí**. Revista científica produção animal, v.17, n.2, p.129-141, 2015. Disponível em: <<http://www.ojs.ufpi.br/index.php/rcpa/article/download/4900/3186>>. Acesso em: 20 abr. 2023.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Cadeia produtiva da avicultura: cenários econômicos e estudos setoriais**. 2008. Disponível em: <https://www.bibliotecaagptea.org.br/zootecnia/avicultura/livros/CADEIA%20PRODUTIVA%20DE%20AVICULTURA.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2022.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Curso técnico em agronegócio: técnicas de produção animal**. Brasília - DF, 2015.

SILVA, P. L. Segurança alimentar e legislação na produção. *In: VII Simpósio Brasil Sul de Avicultura*, Chapecó, SC p.34 – 40. 2006.

SILVA, Areta Lúcia; BUENO, Rafael; DE OLIVEIRA ROCHA, Amanda Maiara. MERCADO DA CARNE DE FRANGO NO BRASIL. **Tekhne e Logos**, v. 11, n. 1, p. 25-38, 2020.

SORJ, B.; POMPERMAYER, M. J.; CORADINI, O. L. **Camponeses e agroindústria: transformação social e representação política na avicultura brasileira**. 2008.

SOUSA, D. M. **Comportamento dos consumidores em relação ao bem-estar de frangos de corte**. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Estadual Paulista (UNESP) Faculdade de Ciências Agrárias e Tecnológicas. 2022.

SOUZA, P. A. *et al.* Desempenho e características de carcaça de diferentes linhagens comerciais de frangos de corte. **Revista da Sociedade Brasileira de Zootecnia**, v. 23, n. 5, p. 782-791, 1994.

SOUZA, D. O. **Relatório de estágio curricular obrigatório realizado no abatedouro São Salvador Ltda.: manejo de frango corte.** Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal de Goiás. 2011.

STRINGHINI, J. H. *et al.* Avaliação do desempenho e rendimento de carcaça de quatro linhagens de frangos de corte criadas em Goiás. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 32, n. 1, p. 183-190, 2003.

TAUCHERT, A. **Estudo exploratório do desempenho zootécnico de duas linhagens de frango de corte à campo.** Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. 2013. Disponível em: http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/6531/1/DV_COZOO_2013_1_10.pdf. Acesso em: 01 dez. 2022.

VIEIRA, M. M. **Qualidade de carcaça em frangos de corte.** Monografia (Graduação em Medicina Veterinária). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 28 p. 2004.

VOILA, M.; TRICHES, D. A cadeia de carne de frango: uma análise dos mercados brasileiro e mundial de 2002 a 2012. **Revista Teoria e Evidência Econômica**, v. 21, n. 44, 2015.

VOGADO, G. M. S. *et al.* Evolução da avicultura brasileira. **Nucleus Animalium**, v. 8, n. 1, p. 49-58, 2016.

ZEN, S. *et al.* Evolução da avicultura no Brasil. **Informativo CEPEA, Análise trimestral, custos de produção da avicultura.** Ano 1, edição 1, 2014.

APÊNDICE**INTRUMENTO DE COLETA DE DADOS APLICADO AOS PARTICIPANTES DAS PESQUISAS**

Faculdades Nova Esperança	FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA
COMERCIALIZAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE NA GRANDE JOÃO PESSOA-PB	
Graduando em Agronomia: VITOR PORTO VASCONCELOS ALMEIDA	
Orientador: NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JÚNIOR	

DADOS DO ENTREVISTADO:

Nome: _____

-

Data de Nascimento:

____/____/____

Sexo: Masculino Feminino Outros**Escolaridade:** Superior Superior incompleto 2º grau 1º grau Não alfabetizado**Cor/raça:** Branco Preto Pardo Amarelo Indígena Outros _____**QUESTIONÁRIO**

1 - Você exerce outra atividade que não seja a comercialização de frango de corte?

 Sim Não Outra. Qual: _____

2 - Quantos frangos você comercializa por semana?

 12 a 36 36 a 72 72 a 108 Outros _____

3 - De onde você adquire os frangos para a comercialização?

 Produtor

Atravessador

Outros _____

4 - Quantos fornecedores de frango de corte você tem atualmente?

5 - Quais os cortes mais comercializados?

Frango inteiro

Peito

Asa

coxa e sobrecoxa

Outro _____

6 - Quais dessas variáveis você considera mais importante na hora da compra?

Peso

Preço

Linhagem

Outro _____

7 - Existe um fator de decisão na hora da compra?

Sim

Não

Se sim, qual?

8 – Qual a média de peso dos frangos comercializados?

9 - Você tem preferência por algum tipo de linhagem?

Sim

Não

10 - Comercialmente o que você vende mais, frango caipira ou frango industrial?

Frango caipira

Frango industrial

Ambos

11 – Quanto ao frango refugo você gosta?

Sim

Não

12 – Você já teve algum prejuízo por não manter os frangos abatidos nas condições ideais de temperatura?

Sim

Não

13 - Você tem funcionários próprios?

Sim

Não

14 - Qual o melhor período de comercialização?

Janeiro à Março

Abril à Junho

Julho à Setembro

Outubro À Dezembro

15 – Qual o tipo de comercialização do seu frango?

Consumidor final

Feira livre

Ambos

16 - Existe algum critério de classificação do animal na hora da compra?

Sim

Não

Se sim, qual?

17 - Você considera a possibilidade de oferecer frango orgânico ou com certificação de bem estar animal em seu negócio?

Sim

Não

ANEXO

PARECER CONSUBSTANCIADO DE APROVAÇÃO DA PESQUISA PELO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA – CEP



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Comercialização de Frangos de Corte na Grande João Pessoa-PB

Pesquisador: NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 69061723.5.0000.5179

Instituição Proponente: Faculdade de Enfermagem e Medicina Nova Esperança/FACENE/PB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 6.058.642

Apresentação do Projeto:

Protocolo CEP: 52/2023. Segunda Reunião Ordinária, Data: 11 / maio / 2023. Projeto de Trabalho de Conclusão de CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA. Trata-se de um estudo exploratório com abordagem qualitativa, em que se busca informações sobre os aspectos de comercialização de frangos de corte comercializados em mercados públicos em João Pessoa-PB. O estudo será realizado na cidade de João Pessoa no estado da Paraíba, Brasil, com comerciantes de frango corte (caipira ou industrial). A pesquisa será realizada através de amostra por conveniência, durante o mês de maio de 2023, com comerciantes de frango abatido, com um número aproximado de 50 comerciantes. Os dados que subsidiarão essa

pesquisa serão coletados mediante a aplicação de questionários físicos, que serão entregues aos comerciantes de frango, localizados na Grande João Pessoa-PB. O questionário (Apêndice C) foi elaborado a partir de perguntas redigidas e que trarão respostas ao objetivo do trabalho, ou seja, aos aspectos de comercialização de frango de corte

na Grande João Pessoa-PB. Perguntas relacionadas a genética, fatores de decisão de compra e período de comercialização, que trarão informações sobre os principais aspectos de comercialização de frango de corte na Grande João Pessoa-PB. A pesquisa apresenta como risco o constrangimento que os participantes poderão vivenciar, mediante exposição de possíveis ações que não estão sendo desenvolvidas em seus estabelecimentos ou que gerem conflitos de interesse/retaliação por meio de órgãos públicos. No entanto, a coleta de dados será realizada a

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12

Bairro: Gramame

CEP: 58.067-695

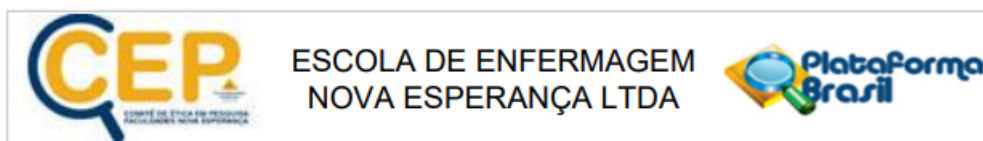
UF: PB

Município: JOAO PESSOA

Telefone: (83)2106-4790

Fax: (83)2106-4777

E-mail: cep@facene.com.br



Continuação do Parecer: 6.058.642

partir de entrevistas individuais, diminuindo algum tipo de desconforto aos participantes, além de assegurar o sigilo e confidencialidade dos mesmos. Quanto aos dados coletados, os TCLEs e Instrumentos de Coleta de Dados ficarão sob a responsabilidade do pesquisador responsável conforme determinam a Resolução 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional Nº 001/2013 MS/CNS, prezando pela segurança e não compartilhamento das informações que permitam cruzamento entre informações e respondentes. O questionário conterá questões relacionadas a obtenção de dados determinados nos objetivos, analisar a percepção dos compradores, identificar os fatores de decisão no momento da compra, identificar qual o período ideal para comercialização e identificar os tipos de corte mais vendidos. Será realizada uma análise descritiva e inferencial para a presente pesquisa e os testes estatísticos serão definidos após a obtenção dos dados que serão tratados utilizando um índice de significância de 5%. No término da coleta, os dados serão submetidos a análise de dados, construção de gráficos e tabelas, a interpretação dos dados será de forma analítica e descritiva com abordagem qualitativa e quantitativa, já que algumas variáveis não poderão ser mensuradas numericamente. A Pesquisa será submetida à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Nova Esperança – FACENE/FAMENE. Durante a execução da pesquisa serão respeitadas todas as disposições da resolução CNS 466/2012 e o Código de Ética dos Profissionais da Agronomia no que rege a Resolução CONFEA no 1.002 de 26/11/2002 entre outros códigos que trata de diretrizes e normas para pesquisas em seres humanos. Será fornecido para os participantes da pesquisa o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE (APÊNDICE A). Espera-se que a presente pesquisa revele informações acerca das preferências comerciais do frango de corte, na Grande João Pessoa-PB, relacionados aos períodos de comercialização, genética e fatores de decisão de compra. Todas as despesas durante a realização desta pesquisa serão de total responsabilidade do pesquisador associado. A Faculdade de Enfermagem Nova Esperança se responsabilizará por disponibilizar referências contidas em sua biblioteca, computadores e conectivos, bem como orientador e banca examinadora.

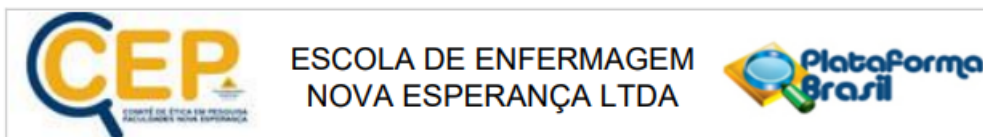
Objetivo da Pesquisa:

Na avaliação dos objetivos apresentados os mesmos estão coerentes com o propósito do estudo:

Objetivo Primário:

Analisar os aspectos da comercialização de frangos de corte na Grande João Pessoa-PB.

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12	
Bairro: Gramame	CEP: 58.067-695
UF: PB	Município: JOAO PESSOA
Telefone: (83)2106-4790	Fax: (83)2106-4777
	E-mail: cep@facene.com.br



Continuação do Parecer: 6.058.642

Objetivos Secundários:

- Analisar a percepção dos comerciantes e vendedores;
- Identificar os fatores de decisão no momento da compra;
- Identificar o período ideal para comercialização;
- Identificar os pontos críticos para a comercialização (transporte, valor, período).

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Na avaliação dos riscos e benefícios apresentados estão coerentes com a Resolução 466/2012 CNS, item V "Toda pesquisa com seres humanos envolve riscos em tipos e gradações variadas. Quanto maiores e mais evidentes os riscos, maiores devem ser os cuidados para minimizá-los e a proteção oferecida pelo Sistema CEP/CONEP aos participantes.

No item II.4 - Benefícios da pesquisa - proveito direto ou indireto, imediato ou posterior, auferido pelo participante e/ou sua comunidade em decorrência de sua participação na pesquisa.

Riscos:

A pesquisa apresenta como risco o constrangimento que os participantes poderão vivenciar, mediante exposição de possíveis ações que não estão sendo desenvolvidas em seus estabelecimentos ou que gerem conflitos de interesse/retaliação por meio de órgãos públicos. No entanto, a coleta de dados será realizada a partir de entrevistas individuais, diminuindo algum tipo de desconforto aos participantes, além de assegurar o sigilo e confidencialidade dos mesmos. Quanto aos dados coletados, os TCLEs e Instrumentos de Coleta de Dados ficarão sob a responsabilidade do pesquisador responsável conforme determinam a Resolução 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional Nº 001/2013 MS/CNS, prezando pela segurança e não compartilhamento das informações que permitam cruzamento entre informações e respondentes.

Benefícios:

A pesquisa trará como benefícios o alerta para os estabelecimentos acerca da forma como os

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12	CEP: 58.067-695
Bairro: Gramame	
UF: PB	Município: JOAO PESSOA
Telefone: (83)2106-4790	Fax: (83)2106-4777
	E-mail: cep@facene.com.br



Continuação do Parecer: 6.058.642

consumidores se comportam em relação à compra dos cortes de frango na cidade de João Pessoa, e contribuirá na melhoria da comercialização do produto na região. Os resultados que serão gerados pela presente pesquisa também poderão ser extrapolados para as cidades circunvizinhas que possuam uma realidade semelhante. Como o estudo é pioneiro na região, se configurará como o primeiro diagnóstico da comercialização de frangos de corte, gerando informações de grande apreço para o setor avícola. Com isso, estratégias de venda, marketing e cuidados na comercialização de frango podem ser planejadas na região.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto se apresenta bem estruturado e coerente cientificamente. Estima-se que os resultados obtidos com o presente estudo permitam que os pesquisadores envolvidos possam analisar os aspectos da comercialização de frangos de corte na Grande João Pessoa-PB.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

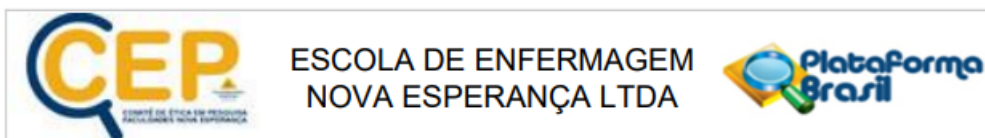
Considerando os termos apresentados em anexos na Plataforma Brasil pelo pesquisador, estão em conformidade com a Res. 466/2012 CNS e o protocolo deste CEP:

- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido anexado em PDF;
- Projeto Detalhado anexado em PDF;
- Termo de Compromisso assinado pelo pesquisador responsável anexado em PDF;
- Folha de Rosto assinada pela pesquisadora responsável e direção da instituição proponente, anexado em PDF;
- Instrumento para coleta de dados em PDF;
- Cronograma em PDF;
- Orçamento em PDF.

Recomendações:

Por ocasião da elaboração da MONOGRAFIA: - Revisar as Referências, observando as normas da ABNT/NBR 6023/2002;

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12
 Bairro: Gramame CEP: 58.067-695
 UF: PB Município: JOAO PESSOA
 Telefone: (83)2106-4790 Fax: (83)2106-4777 E-mail: cep@facene.com.br



Continuação do Parecer: 6.058.642

- Especificar o Código de Ética dos pesquisadores.

- Rever o português de acordo com as regras gramaticais vigentes, inclusive com o Novo Acordo Ortográfico Brasileiro.

ATENÇÃO: Em caso de alteração do conteúdo do projeto comunicar em tempo real, através da plataforma Brasil, via EMENDA. Ao término da pesquisa enviar ao CEP até junho de 2023 através da plataforma Brasil, via notificação, Relatório Final assinado pela pesquisadora + Monografia + Declaração Devolutiva, como preconiza a Res. 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional N° 001/2013 MS/CNS.

RECOMENDAMOS QUE O PESQUISADOR RESPONSÁVEL RETIRE O ESPAÇO DESTINADO A COLOCAÇÃO DO NOME DO(A) PESQUISADO(A) DO INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS ANTES DA APLICAÇÃO DO MESMO. TUDO COMO ESTABELECE A RESOLUÇÃO 466/12 DO CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE (CNS).

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

CONSIDERANDO que o projeto apresenta coerência científica;

CONSIDERANDO que o protocolo atende aos critérios exigidos pelo CEP baseado na Res. CNS 466/2012, projeto aprovado, o mesmo pode ser executado no formato em que se encontra;

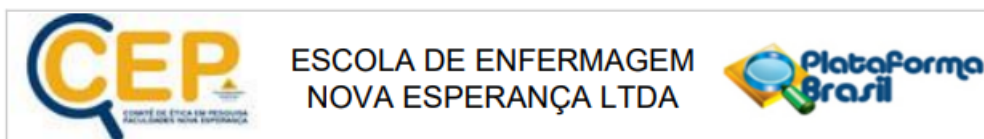
SOMOS DE PARECER FAVORÁVEL A APROVAÇÃO DO PRESENTE PROJETO, DA FORMA COMO SE APRESENTA, SALVO MELHOR JUÍZO.

Considerações Finais a critério do CEP:

Considerando que o protocolo atende aos critérios exigidos pelo CEP baseado na Res. CNS 466/2012, considera-se o projeto aprovado, podendo ser executado no formato em que está aqui apresentado.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12
Bairro: Gramame **CEP:** 58.067-695
UF: PB **Município:** JOAO PESSOA
Telefone: (83)2106-4790 **Fax:** (83)2106-4777 **E-mail:** cep@facene.com.br



Continuação do Parecer: 6.058.642

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2114510.pdf	25/04/2023 11:23:05		Aceito
Declaração de Pesquisadores	TERMO_DE_COMPROMISSO_PESQUISADOR.pdf	25/04/2023 11:20:29	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_DETALHADO.pdf	21/04/2023 01:26:52	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
Orçamento	ORCAMENTO.pdf	21/04/2023 01:18:47	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA.pdf	21/04/2023 01:14:36	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
Outros	QUESTIONARIO.pdf	21/04/2023 01:12:01	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	21/04/2023 01:05:27	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito
Folha de Rosto	Folha_De_Rosto.pdf	04/04/2023 22:06:32	NILTON GUEDES DO NASCIMENTO JUNIOR	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

JOAO PESSOA, 15 de Maio de 2023

Assinado por:
RENATO LIMA DANTAS
(Coordenador(a))

Endereço: Avenida Frei Galvão, 12
Bairro: Gramame **CEP:** 58.067-695
UF: PB **Município:** JOAO PESSOA
Telefone: (83)2106-4790 **Fax:** (83)2106-4777 **E-mail:** cep@facene.com.br