



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E AGRÁRIA
DEPARTAMENTO DE AGRÁRIAS E EXATAS
CURSO DE LICENCIATURA PLENA EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CÂMPUS IV**

ANTONIO MARCOS DE LIMA

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE E OVO DE GALINHA CAIPIRA EM
CATOLÉ DO ROCHA – PARAÍBA**

**CATOLÉ DO ROCHA
2017**

ANTONIO MARCOS DE LIMA

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE E OVO DE GALINHA CAIPIRA EM
CATOLÉ DO ROCHA – PARAÍBA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Licenciatura Plena em Ciências
Agrárias como requisito parcial para obtenção
do grau de **Licenciado em Ciências Agrárias**.

Orientador: Prof. Me. Luciano Campos
Targino

**CATOLÉ DO ROCHA
2017**

É expressamente proibida a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano da dissertação.

L732p Lima, Antonio Marcos de
Perfil dos consumidores de carne e ovo de galinha caipira em
Catolé do Rocha – Paraíba [manuscrito] / Antonio Marcos de
Lima. - 2017.
20 p.

Digitado.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências
Agrárias) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Ciências
Humanas e Agrárias, 2017.
"Orientação: Me.Luciano Campos Targino, Departamento de
Agrárias e Exatas".

1. Aceitação. 2. Sabor. 3. Diferença nutricional. I. Título.
21. ed. CDD 664

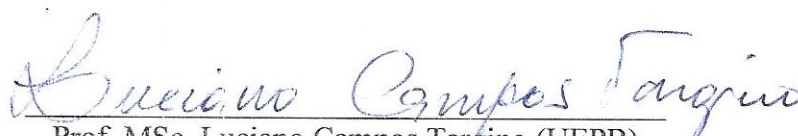
ANTONIO MARCOS DE LIMA

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE E OVO DE GALINHA CAIPIRA EM
CATOLÉ DO ROCHA – PARAÍBA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Ciências Agrárias como requisito
parcial para obtenção do grau de **Licenciado
em Ciências Agrárias**.

Aprovada em: 02/05/2017

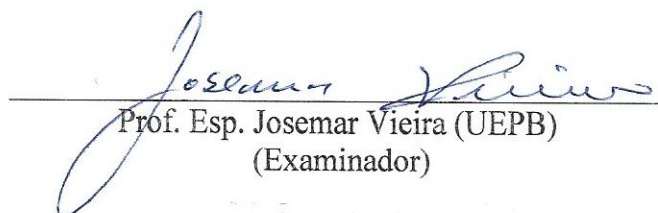
BANCA EXAMINADORA



Prof. MSc. Luciano Campos Targino (UEPB)
(Orientador)



Prof.^a Dr.^a Maria do Socorro Caldas Pinto (UEPB)
(Examinadora)



Prof. Esp. Josemar Vieira (UEPB)
(Examinador)

DEDICATÓRIA

A minha vó, por acreditar em mim.

AGRADECIMENTOS

A todos da direção do Centro, Departamento e Coordenação do curso, pelo trabalho realizado todos esses anos.

Ao professor Luciano Targino pela dedicação em orientar-me na realização deste trabalho.

Aos funcionários do Câmpus IV da UEPB, por todos seus serviços prestados que contribuíram para o desenvolvimento das aulas em um ambiente confortável e com segurança.

Aos meus familiares pelo apoio e incentivo para que continuasse estudando.

As minhas colegas Wirajane Julliet e Jamires Mirelles pela ajuda na aplicação dos questionários, para o desenvolvimento desta pesquisa.

Aos colegas de classe por proporcionarem momentos de muita alegria, discursos intelectuais, enriquecimento cultural e além de tudo pelo apoio e incentivo durante todos os períodos passados.

Aos meus amigos de residência, Julieme Vieira, Antonio Missiemario, Edgar Elly, Helio Andrade, Murilo Silva, Jeneilson Alves, Renan Moraes, Eugênio Gonçalves, José Cléverson, Mailson Rocha, Jucelino de Souza e Jandui Xavier por proporcionar a proeza do companheirismo.

Obrigado!

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CARNE E OVO DE GALINHA CAIPIRA EM CATOLÉ DO ROCHA – PARAÍBA

Antonio Marcos de Lima*

RESUMO

A agricultura familiar é responsável pela condução da avicultura alternativa na maioria das propriedades em que esta atividade é realizada, por sua vez, fornece renda através da comercialização da carne e ovo e são utilizados como complementos alimentares por vários consumidores. O objetivo deste estudo foi definir o perfil dos consumidores de produtos originários da avicultura alternativa no município de Catolé do Rocha – Paraíba. O método utilizado para coletar dados foi através de um questionário contendo 9 questões objetivas, submetidas a 100 pessoas, as entrevistas foram realizadas no Câmpus IV da UEPB, feira livre, mercado municipal e no bairro Natanael Maia. Após coleta dos dados, estes foram tabulados e os resultados expressos em percentagem. Em relação ao gênero 54% dos entrevistados são do sexo masculino e 46% do sexo feminino, 45% com “ensino fundamental incompleto” com renda de um salário mínimo o que representou 48%. Quanto àqueles que acreditam na diferença nutricional, entre carne da galinha caipira quando comparada com a convencional, representaram em 91% dos entrevistados. Quando questionados sobre a frequência de consumo da carne 29% responderam “raramente ou nunca” e 27% duas vezes ou mais por semana; 29% disseram que compram o ovo caipira em “feira-livre”. Quanto à preferência na aquisição da carne de galinha caipira 52% prefere “abatida e tratada”. Verificou-se que o “sabor” é a característica da carne que satisfaz a 75% e do ovo a 70% dos entrevistados. Quando questionados sobre a existência de receio em consumir a carne e ovo caipira, 70% e 63% confirmaram que sim, respectivamente, principalmente por não saber a origem dos produtos. Quando avaliou o nível de qualidade da carne e ovo de galinha caipira na opinião dos entrevistados, verificou-se que a alternativa “boa” foi a que se destacou diante das demais, com 49% e 47% para a carne e ovo de galinha caipira, respectivamente. Constatou-se que a maioria das pessoas indagadas acredita na diferença nutricional entre os produtos originários da avicultura alternativa quando comparados com o convencional e o valor cobrado para a aquisição da carne de galinha caipira é uma das principais razões para a inconstância no consumo da mesma.

Palavras-Chave: Aceitação. Sabor. Diferença nutricional.

INTRODUÇÃO

A avicultura alternativa é uma atividade que desenvolve o processo de criação de aves em sistema semi-intensivo, onde o suprimento alimentar é por meio do consumo de vegetais fresco, insetos, grão e até em alguns dos casos complementada com ração balanceada

* Aluno graduando do Curso de Licenciatura Plena em Ciências Agrárias. UEPB – Câmpus IV, Catolé do Rocha – PB. marcoslimauepb@gmail.com

(OLIVEIRA et al., 2016). A carne e o ovo produzidos no sistema alternativo são denominados de produto caipira. Esta atividade está em ascensão no setor da produção avícola, principalmente em pequenas propriedades onde a atividade é desenvolvida pela conjuntura da agricultura familiar (FRANÇA, 2011). A avicultura alternativa é um método de produção constituinte de um processo simples sem o uso expressivo de recursos tecnológicos, mais que atende as necessidades do processo produtivo.

Por ser um processo que permite vários comportamentos dos hábitos naturais da espécie, possibilita a produção de produtos com características similares aos produtos oriundos da avicultura extensiva, que é também chamada de criação de galinha de capoeira.

Uma parcela de consumidores prefere incluir na refeição alimentos saudáveis, portanto o sistema alternativo apresenta os métodos de produção de frangos de corte como o caipira, natural e o orgânico para atender a necessidade do mercado consumidor (AGUIAR, 2006).

A atividade avícola alternativa não tem o intuito de competir com a atividade industrial, mas apenas atender uma necessidade do mercado de produtos alternativos, pois, à procura tem aumentado nos últimos anos (COSTA, JÚNIOR e FILHO, 2005).

De acordo com Costa, Júnior e Filho *id.* (2005) o que diferenciam os produtos avícolas do sistema alternativo para o convencional, são as características organolépticas e físico-químicas da carne e do ovo, como o sabor, coloração e textura. Nutricionalmente a carne e o ovo de galinha são considerados alimentos completos, devido a isto tem crescido o consumo pela população (MENDES et al., 2016).

Segundo Caires, Carvalho e Caires (2010) o mercado interno de produtos da avicultura alternativa está em crescimento, e são considerados nobres em todos os níveis sociais e por toda extensão do território brasileiro. No entanto o preço de compra é superior ao convencional.

A cidade Catolé do Rocha é situada no sertão da Paraíba, onde pode se observar a prática da avicultura alternativa como sendo uma atividade de subsistência realizada por diversas famílias que residem na zona rural ou até mesmo na zona urbana, e que comercializa os produtos desta atividade para consumidores locais.

Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi definir o perfil dos consumidores de produtos originários da avicultura alternativa no município de Catolé do Rocha – Paraíba.

METODOLOGIA

A presente pesquisa foi conduzida durante o período de 27 de março a 7 de abril de 2017, na cidade de Catolé do Rocha – Paraíba. O método utilizado para obtenção de dados foi através de questionário (Anexo I) com 9 (nove) questões objetivas, submetido a 100 pessoas de diferentes localidades do município, como: no Câmpus IV da UEPB, feira livre, mercado municipal e bairro Natanael Maia, onde foram abordadas e questionadas pessoas de diferentes sexos, faixas etárias e classes sociais.

Para a elaboração do questionário levou-se em consideração assuntos pré-determinados relevante com relação à carne e o ovo proveniente da avicultura alternativa. Os seguintes aspectos foram abordados no questionário elaborado.

- Nível da composição nutricional na opinião dos entrevistados em relação aos produtos da avicultura alternativa comparado com os produtos da avicultura convencional;
- Frequência de consumo da carne e do ovo caipira;
- Local de aquisição da carne e do ovo caipira, aspecto do produto no momento da aquisição;
- As características organolépticas e físico-químicas que agrada na carne e no ovo caipira, e opinião do consumidor sobre o nível da qualidade;
- Receio em consumir a carne e o ovo da avicultura alternativa por falta de informação sobre a origem do produto.

Seguindo a metodologia proposta por Mendes et.al. (2016) no momento da abordagem procurou-se informar aos entrevistados sobre o objetivo da pesquisa para então se iniciar os questionamentos. As perguntas foram feitas e explicadas de forma que fossem bem entendidas.

Os resultados foram tabulados e os gráficos confeccionados pelo software EXCEL 2010, sendo os valores expressos em percentagem.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Resultou que 54% dos entrevistados pertenciam ao sexo masculino e 46% ao feminino, em relação à idade 27% dos entrevistados estão na faixa etária de “60 anos ou mais”, seguido por 22% entre “30 a 39 anos”, 20% entre “50 a 59 anos”, 17% entre “40 a 49 anos” e com um menor percentual de 14% dos entrevistados “18 a 29 anos”.

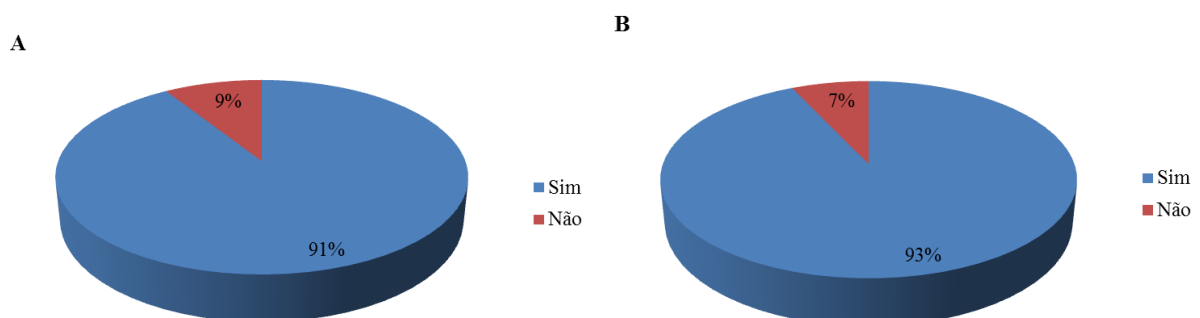
Quanto ao nível de escolarização dos entrevistados observou-se que 45% possuem o “ensino fundamental incompleto”, em seguida com 20% possui o “ensino superior completo”, 19% com apenas o “ensino médio completo”, e com os menores percentuais 8%, 5% e 3% está o “ensino médio incompleto”, “ensino fundamental completo” e “ensino superior incompleto” respectivamente.

Com relação à renda das pessoas entrevistadas 48% recebem “um salário mínimo”, 23% obtêm de “três salários mínimos ou mais”, 16% chegam a receber “dois salários mínimos” e 13% recebem “menos de um salário mínimo”. O poder aquisitivo das pessoas pode influencia bastante no momento da aquisição do produto, pois, tem consumidores com poder de compra maior que outras.

Em se tratando da diferença nutricional entre a carne de galinha caipira comparada a convencional na opinião dos entrevistados 91% acreditam que “sim” (Figura 1 A), acham que existe diferença nutricional entre os dois tipos de carne. Mendes et. al. (2016) na cidade de Janaúba/MG, verificaram que 23,23% dos questionados preferem consumir galinha caipira por acharem que sua carne contém mais nutriente que a do frango convencional. Há um equívoco em relação a isto, pois não existe diferença nutricional entre as mesmas, o que diferencia são apenas as características como a textura, cor e sabor da carne. Já 9% dos entrevistados acreditam “não” ter diferença nutricional entre as carnes.

Quando questionados se há diferença nutricional entre o ovo caipira e o convencional, 93% dos entrevistados responderam que “sim” e 9% afirmaram que “não” tem diferença nutricional entre os produtos da avicultura alternativa e a convencional (Figura 1 B). Pode-se evidenciar uma desinformação sobre o assunto na sociedade, o que deve ser esclarecido pelos órgãos responsáveis por pesquisas relacionadas a fator nutricional dos alimentos para consumo humano.

Figura 1. Diferença nutricional de acordo com a opinião dos entrevistados a respeito da carne de galinha caipira (A) e do ovo caipira (B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.

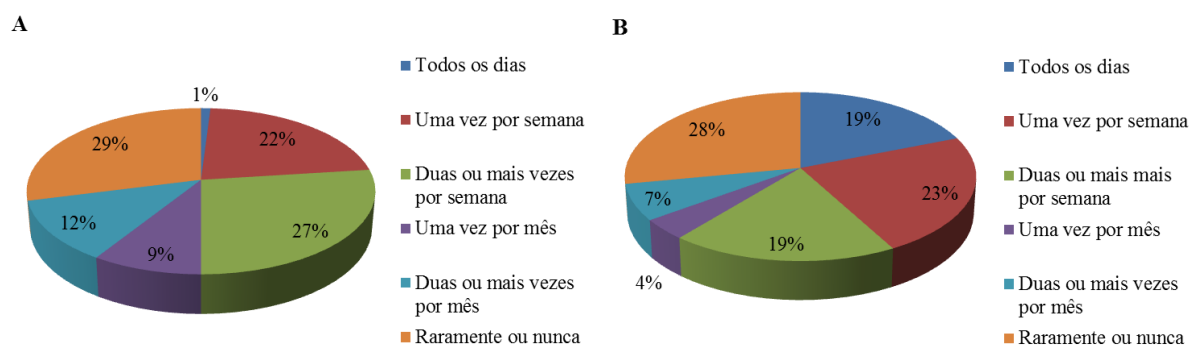


Fonte: Lima, 2017.

Com relação à frequência do consumo da carne de galinha caipira, 29% dos entrevistados informou que o consumo é “raramente ou nunca”, já 27% disse consumir “duas ou mais vezes por semana”, e 22% dos entrevistados consomem “uma vez por semana” (Figura 2 A).

A frequência do consumo do ovo caipira para 28% dos entrevistados é “raramente ou nunca” (Figura 2 B) como pode-se observar uma quantidade expressiva de pessoas não consome ovo caipira, já 23% disseram consumir o ovo caipira “uma vez por semana”, e 19% responderam consumir “duas ou mais vezes por semana”, diferente dos resultados obtidos por Silva et. al. (2015) em Sobral/CE, pesquisando sobre o tema, verificaram que 76% dos entrevistados consomem duas a três vezes por semana.

Figura 2. Frequência do consumo da carne de galinha caipira (A) e do ovo caipira (B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.

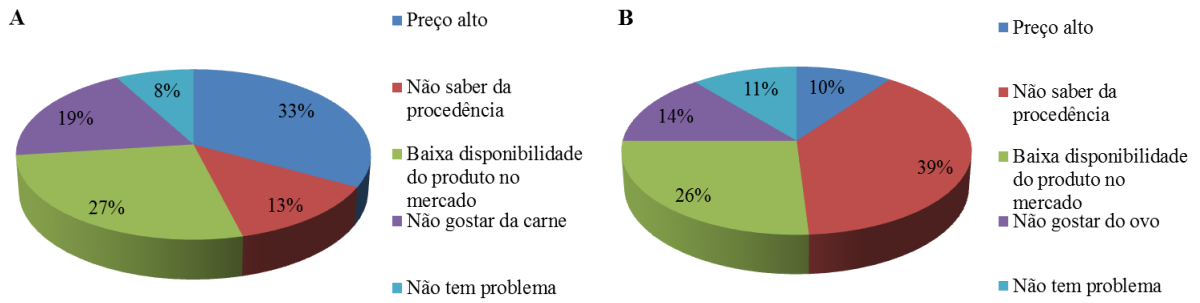


Fonte: Lima, 2017.

Quando questionados por qual motivo não é consumida a carne de galinha caipira (Figura 3 A), o “preço alto” destacou-se com 33%, outro problema encontrado por 27% dos entrevistados é a “baixa disponibilidade do produto no mercado”.

Por “não saber da procedência” do ovo caipira o consumo não é assíduo por 33% dos entrevistados (Figura 3 B), resultante da baixa confiabilidade dos consumidores para com os vendedores deste produto. Como também a “baixa disponibilidade do produto no mercado” é um dos motivos da inconstância do consumo do ovo caipira para 26% dos entrevistados.

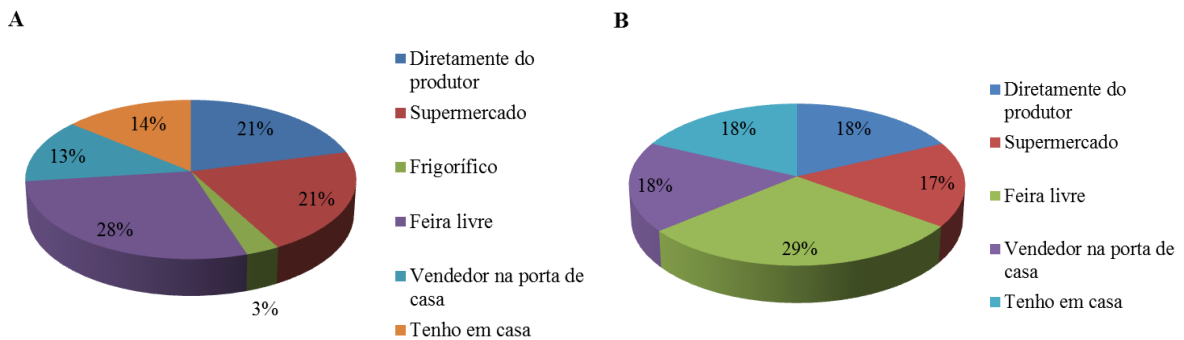
Figura 3. Inconstância do consumo da carne de galinha caipira (A) e o ovo caipira (B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

Quanto aos locais de aquisição da carne de galinha caipira (Figura 4 A), observou-se que 28% dos entrevistados adquirem em feira livre, 21% “diretamente do produtor”, outros 21% compram no “supermercado” e apenas 14% tem criação de galinha em suas próprias residências. Já a aquisição do ovo caipira (Figura 4 B) é feito por 29% em “feira livre” e 18% produz em suas próprias residências, pois disseram “tenho em casa”.

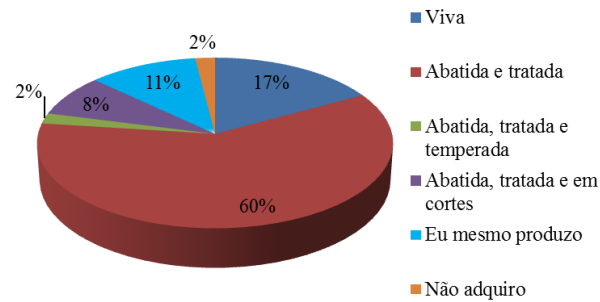
Figura 4. Locais de aquisição da carne de galinha caipira (A) e do ovo caipira (B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

A forma como é adquirida a carne da galinha caipira (Figura 5), para 60% das pessoas entrevistadas é “abatida e tratada” e 17% afirmaram comprar as aves ainda “vivas”. O processo de abate ocorre com baixo nível de tecnificação e ainda acontecem de forma tradicional.

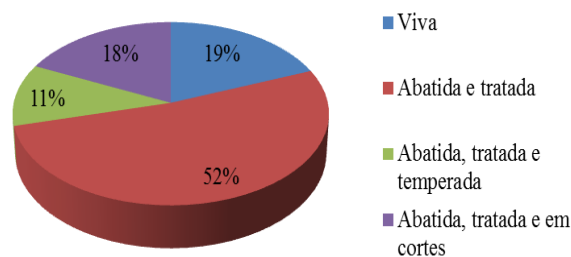
Figura 5. Como é adquirida a carne de galinha caipira em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

De acordo com o que pode ser visto na figura 6, a forma como é preferível adquirir à carne de galinha caipira para o consumo 52% dos entrevistados é “abatida e tratada”, já 19% preferem as aves “viva” para ser abatidas em suas próprias residências, pois há uma desconfiança por parte dos consumidores em relação à sanidade das aves e o local em que são abatidas. Já para 18% e 11% dos entrevistados devido à praticidade do produto preferem a carne da galinha caipira já “abatida, tratada e em cortes” e “abatida, tratada e temperada” respectivamente.

Figura 6. Preferências de como adquirir a carne da galinha caipira em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017

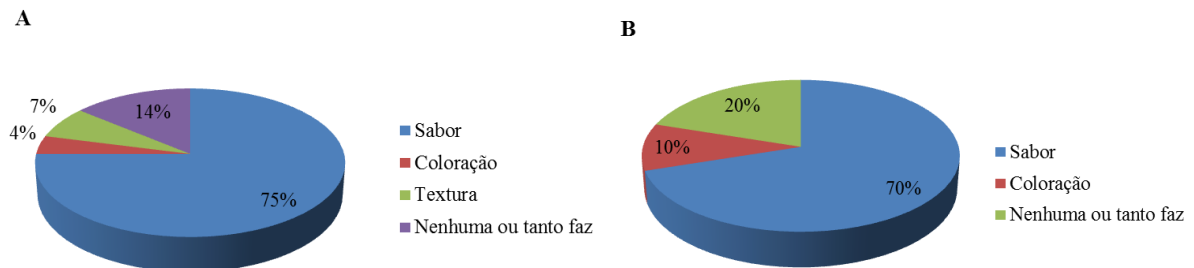


Fonte: Lima, 2017.

A característica organoléptica preferível na carne e no ovo de galinha caipira (Figura 7 A-B) é o “sabor” por 75% e 70% dos entrevistados, respectivamente. França et. al. (2014) observaram em Araguaína/TO, que as características da carne de frango caipira como a cor da carne, sabor, e até o manejo dos animais e o porte foram categorizadas como sendo muito importante, na tomada de decisão para o consumo da carne. Perante este trabalho 14% e 20%

dos entrevistados disseram “nenhuma ou tanto faz” (Figura 7 A-B) para as características organolépticas e físico-químicas da carne e do ovo, respectivamente.

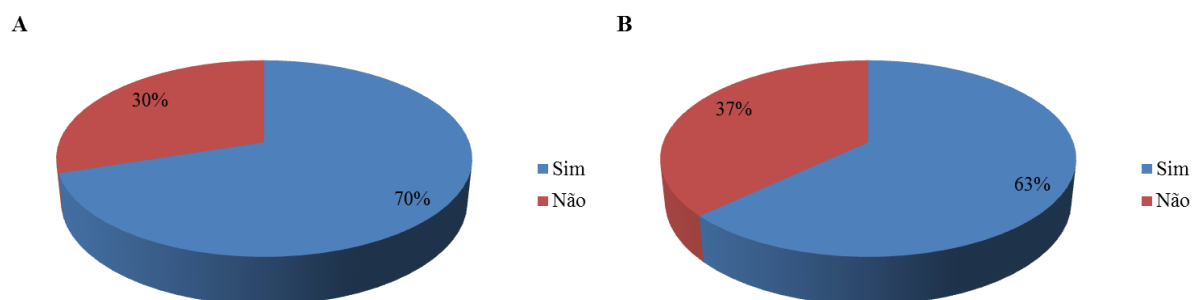
Figura 7. Características que mais agradam na carne de galinha caipira (A) e do ovo de caipira(B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

Observou-se que a maioria dos entrevistados respondeu ter receio em consumir a carne e o ovo de galinha caipira, principalmente por não saber da origem dos produtos, correspondendo a 70 e 63% para carne e ovo, respectivamente (Figura 8 A-B), pois não se tem informações que comprovem a sanidade das aves, local de abate e de armazenamento.

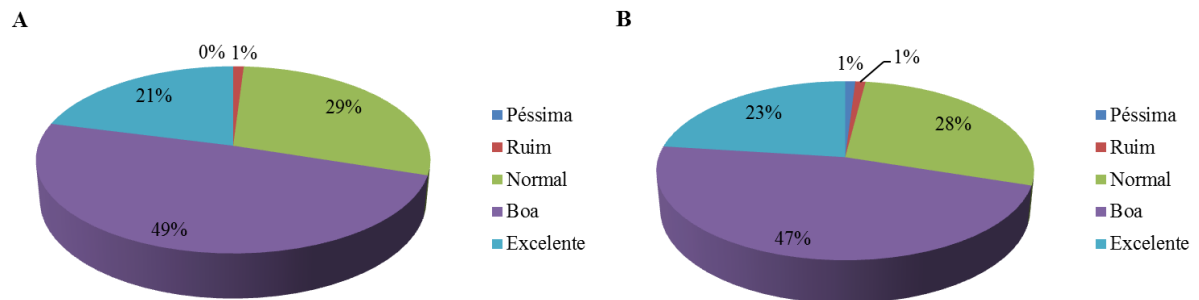
Figura 8. Receio em consumir a carne de galinha caipira (A) e ovo caipira (B) por não saber da origem, em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

Sobre o nível de qualidade da carne e do ovo de galinha caipira, a alternativa “boa” foi a que sobressaiu diante das demais, para os dois produtos com 49% e 47% (Figura 9 A-B) respectivamente, seguidos pelas opções “excelente” com 29% e “normal” com 21% para o nível da qualidade da carne. Para o ovo, 28% disseram “excelente” e 23% expressaram como sendo “Normal”.

Figura 9. Nível de qualidade da carne de galinha caipira (A) e do ovo caipira (B) em Catolé do Rocha – Paraíba, 2017.



Fonte: Lima, 2017.

Ressalta-se ainda conforme a Figura 9A-B, a boa aceitação em relação à qualidade da carne e ovo de galinha caipira, onde 98% dos entrevistados tiveram como respostas as opções “normal”, “boa” ou “excelente” contra apenas 2% que acharam péssimas ou ruins.

CONCLUSÃO

Evidenciou que a maioria dos entrevistados acredita na diferença nutricional entre os produtos originários da avicultura alternativa quando comparado com o convencional;

O valor cobrado pela aquisição da carne de galinha caipira é um motivo para inconstância no consumo;

Os consumidores de carne e ovo de galinha caipira do município de Catolé do Rocha demonstraram possuir preocupação em relação à origem dos produtos;

O sabor é uma das características organolépticas da preferência da maioria dos consumidores de carne e ovo de galinha caipira.

PROFILE OF CONSUMERS OF MEAT AND EGG OF REDNECK CHICKEN IN
CATOLÉ DO ROCHA-PARAÍBA

ABSTRACT

Family farming is responsible for conducting alternative poultry farming in most of the properties in which this activity is carried out, in turn, provides income through the marketing of meat and egg and are used as food supplements by various consumers. The objective of this study was to define the profile of consumers of products originating in alternative poultry farming in the municipality of Brazil do Rocha-Paraíba. The method used to collect data was through a questionnaire containing 9 objective questions, submitted to 100 people, the interviews were conducted at Campus IV da UEPB, free fair, municipal market and in the neighbourhood Nathaniel Maia. After collecting the data, these were tabulated and the results expressed as a percentage. In relation to the genus 54% of respondents are male and 46% female, 45% with "incomplete elementary school" with income of a minimum wage which represented 48%. As for those who believe in the nutritional difference, between the meat of the redneck hen compared to the conventional, they represented in 91% of the respondents. When questioned about the consumption frequency of the meat 29% replied "rarely or never" and 27% twice or more per week; 29% said they buy the hillbilly egg in "fair-free." As for the preference in the acquisition of hillbilly chicken meat 52% prefers "slaughtered and treated". It was found that the "flavor" is the characteristic of meat satisfying to 75% and the egg to 70% of respondents. When questioned about the existence of fear in consuming the meat and egg redneck, 70% and 63% confirmed that yes, respectively, primarily for not knowing the origin of the products. When assessed the level of quality of the meat and egg of the redneck chicken in the opinion of the respondents, it was found that the "good" alternative was the one that stood out before the others, with 49% and 47% for the meat and egg of hillbilly chicken, respectively. It has been noted that most people inquired believes in the nutritional difference between products originating in alternative poultry farming when compared to conventional and the value charged for the acquisition of hillbilly chicken meat is one of the main reasons for inconstancy in consumption of it.

Keywords: Acceptance. Flavor. Nutritional Difference.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, A. P. S. de. **Opinião do consumidor e qualidade da carne de frango criados em diferentes sistemas de produção** / Ana Paula Saldanha de Aguiar. Piracicaba – SP, 2006. 70p. : il. Dissertação (Mestrado) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2006.
- CAIRES, C. M.; CARVALHO, A. P. de; CAIRES, R. M. **Revista Eletrônica Nutritime, Artigo**, 106 v. 7, n° 02 p.1169-1174, Março/Abril 2010.
- COSTA, M. V. da; JÚNIOR, W. L. C.; FILHO, F. B. B. Custo de produção na avicultura alternativa do Distrito Federal. In: **XLIII CONGRESSO DA SOBER**. 2005, Ribeirão Preto.
- FRANÇA, E. C. et al. Caracterização fenotípica e fatores de decisão na compra de frango caipira no município de Araguaína, Tocantins. **ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer - Goiânia, v.10, n.18; p. 840-851, 2014.
- FRANÇA, L. C. **Características morfológicas de plantas forrageiras e ganho de peso de frangos em pastejo.** / Luciano Cristiano França. Nova Odessa – SP, 2011. 65p. : il. Dissertação (Mestrado) - Instituto de Zootecnia. APTA/SAA.
- MENDES, L. J. et al. Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de Janaúba-MG. **ARS VETERINARIA**, Jaboticabal, SP, v.32, n.1, 081-087, 2016.
- OLIVEIRA, R. G. Lisina digestível na ração de frangos de corte tipo caipira na fase de crescimento. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v.68, n.3, p.733-738, 2016.
- SILVA, I. G. et al. Porque consumir ovos? O que diz o consumidor de Sobral/CE. **Congresso Nordeste de Produção Animal**, 10., Teresina, 2015.

Anexos


UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E EXATAS
CAMPUS IV – CATOLÉ DO ROCHA PB

Questionário referente à parte do trabalho de conclusão de curso do aluno Antonio Marcos de Lima

Sexo: M () F () Idade: ()

Escolaridade: Ensino fundamental incompleto ()

Ensino fundamental completo ()

Ensino médio incompleto ()

Ensino médio completo ()

Ensino superior Incompleto ()

Ensino superior completo ()

Renda: () menos de um salario mínimo

() um salario mínimo

() dois salários mínimo

() três ou mais salários mínimo

1. Você acha que há diferença nutricional entre:

a) Carne de frango caipira (alternativo) e a carne de frango convencional?

() Sim () Não

b) Ovo caipira (alternativo) e o ovo convencional (de granja)?

() Sim () Não

2. Com que frequência você consome os produtos da avicultura alternativa?

a) Carne de frango caipira:

() Todos os dias

() 1 vez por semana

() 2 ou mais vezes por semana

() 1 vezes por mês

() 2 ou mais vezes por mês

() Raramente ou nunca

b) Ovo de galinha caipira:

() Todos os dias

() 1 vez por semana

() 2 vezes ou mais por semana

() 1 vezes por mês

- 2 vezes ou mais por mês
 - Raramente ou nunca
3. Por quais motivos você não consome com mais frequência?
- a) Carne de frango caipira:
 - Preço alto
 - Não saber da procedência
 - Baixa disponibilidade do produto no mercado
 - Não gostar da carne
 - Não tem problema
 - b) Ovo de galinha caipira:
 - Preço alto
 - Não saber da procedência
 - Baixa disponibilidade do produto no mercado
 - Não gostar da carne
 - Não tem problema
4. Onde você costuma adquirir o produto para o consumo?
- a) Carne de frango caipira:
 - Diretamente com o produtor/criador
 - Supermercados
 - Frigoríficos
 - Feira livre
 - De vendedores na porta de casa
 - Tenho em casa
 - b) Ovo de galinha caipira:
 - Diretamente com o produtor/criador
 - Supermercados
 - Feira livre
 - De vendedores na porta de casa
 - Tenho em casa
5. De que forma você adquire a carne de frango caipira?
- Vivo
 - Abatida e tratada
 - Abatida, tratada e temperada
 - Abatida, tratada e em cortes
 - Eu mesmo produzo
 - Não Adquiro
6. De que forma você prefere adquirir a carne caipira?
- Vivo
 - Abatida e tratada
 - Abatida, tratada e temperada
 - Abatida, tratada e em cortes
7. Qual característica mais lhe atrai nas aves produzidas de forma alternativa?

a) Carne de frango caipira:

Sabor

Coloração

Textura

Nenhum ou tanto faz

b) Ovo de galinha caipira:

Sabor

coloração

Nenhum ou tanto faz

8. Você tem receio em consumir os produtos da avicultura alternativa, devido ao fato de não saber sua procedência?

a) Carne de frango caipira?

Sim Não

b) Ovo de galinha caipira?

Sim Não

9. Qual a sua opinião sobre a qualidade?

a) Carne de frango caipira:

Péssima

Ruim

Normal

Boa

Excelente

b) Ovo de galinha caipira:

Péssima

Ruim

Normal

Boa

Excelente