



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ  
INSTITUTO DE BIODIVERSIDADE E FLORESTAS  
BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS**

**CAMILLA FELLINI DE SÁ VENTURA**

**PERFIL DO CONSUMO E DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO  
MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PARÁ**

**SANTARÉM-PA  
2023**

**CAMILLA FELLINI DE SÁ VENTURA**

**PERFIL DO CONSUMO E DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO  
MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Agrárias para obtenção de grau de Bacharel em Ciências Agrárias: Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Biodiversidade e Florestas.

Orientadora: Dra. Marcia Mourão Ramos Azevedo.

Co-orientador: Msc. Jairo Augusto Sousa Araújo.

**SANTARÉM-PA  
2023**

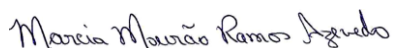
**CAMILLA FELLINI DE SÁ VENTURA**

**PERFIL DO CONSUMO E DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO  
MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Agrárias para obtenção de grau de Bacharel em Ciências Agrárias: Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Biodiversidade e Florestas.

Conceito: 9,2

Data de Aprovação: 23/01/2023.



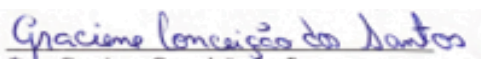
---

Dra. Marcia Mourão Ramos Azevedo - Orientadora  
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa



---

Dra. Aline Pacheco  
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa



---

Dra. Graciele Conceição dos Santos  
Universidade Federal do Oeste do Pará – Ufopa

**Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)**  
**Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/UFOPA**

---

- V469p Ventura, Camilla Fellini de Sá  
Perfil do consumo e do consumidor de carne bovina no município de Santarém -  
Pará./ Camilla Fellini de Sá Ventura. – Santarém, 2023.  
25 p. : il.  
Inclui bibliografias.
- Orientadora: Márcia Mourão Ramos Azevedo.  
Coorientador: Jairo Augusto Sousa Araújo.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Oeste do  
Pará, Instituto de Biodiversidade e Florestas, Bacharelado em Ciências Agrárias.
1. Pecuária. 2. Proteína. 3. Animal. I. Azevedo, Márcia Mourão Ramos, *orient.* II.  
Araújo, Jairo Augusto Sousa, *coorient.* III. Título.

CDD: 23 ed. 338.14098115

## AGRADECIMENTOS

A Deus, em primeiro lugar, que foi minha maior força nos momentos de angústia e desespero. Sem ele, nada disso seria possível. Obrigada, Senhor, por colocar esperança, coragem, amor e fé no meu coração.

A minha mãe, Neide Sá que sempre esteve ao meu lado e com muito trabalho proporcionou que eu chegasse até aqui.

Aos meus irmãos, Ricardo Fellini e Lucas Sá que são fonte de inspiração e minhas maiores alegrias, amo vocês com todo meu coração

Ao meu noivo e parceiro de vida, Jairo Augusto por compartilhar os inúmeros momentos de ansiedade e estresse com muita paciência, amor, carinho e dedicação em todo o processo desse trabalho. Realmente, eu tirei a sorte grande.

A minha tia Lene Sá, meu tio Haroldo Sá e minha prima Lorraine Sá por todo amor e cuidado que depositam em mim, jamais teria me tornaria a mulher sou, sem vocês.

A minha orientadora, Marcia Mourão pela compreensão e amizade, sem dúvidas você é uma das mulheres mais inteligentes que já conheci.

Aos meus queridos amigos, Alissa Juliana Mota, Adriana Tapajós, Joao Nogueira, Luciana Santos, Emerson Cavalcante e Raissa Elizabeth pela amizade, conquistas, trocas de experiências, esclarecimento de dúvida e incentivos todas as vezes que eu não acreditava que seria possível seguir em frente no caminho, sem vocês minha jornada não teria sido tão linda e feliz .

Aos meus queridos professores, que compartilham seus conhecimentos com muita coragem e perseverança, minha gratidão infinita.

A quem não mencionei, mas fez parte do meu percurso eu deixo um profundo agradecimento porque com toda certeza tiveram um papel determinante nesta etapa da minha vida.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Resultado de questionários respondidos por 602 pessoas quanto gênero, idade, escolaridade e renda familiar dos consumidores de carne bovina no Município de Santarém- Pará em 2022 .....	11
Figura 2 - Gráfico demonstrando a proteína animal mais consumida diariamente pelos respondentes (%). .....	12
Figura 3 - Percepção no aumento de preço da carne bovina, percepção sobre o nível do aumento e substituição da carne bovina por proteínas mais em conta (%). .....	13
Figura 4 - Proteínas usada para substituir a carne bovina em decorrência do aumento de preço (%). .....	13
Figura 5 – Respondentes que consome ou não a carne bovina (%) .....	14
Figura 6 - Frequência do consumo semanal de carne bovina entre os respondentes (%)	14
Figura 7 - Quantidade de carnes adquiridas semanalmente entre os respondentes (%)	15
Figura 8 - Preferência por corte de carne bovina entre os respondentes (%) .....	16
Figura 9 - Fator decisivo na escolha da carne bovina (%). .....	16
Figura 10 - Conhecimento da origem da carne bovina consumida; local de compra da carne bovina consumida e satisfação com a higiene do local de compra da carne consumida (%) .....	17

## RESUMO

Objetivou-se com esse trabalho traçar o perfil do consumo e consumidor de carne bovina do município de Santarém- Pará durante a pandemia do covid-19, através de um questionário estruturado no período de 01 de agosto a 02 de setembro. Foi aplicado dois testes de avaliação, sendo o primeiro aplicado em 01 a 03 de agosto de 2022 e logo após foi aplicado o questionário validado, composto por 17 perguntas de múltiplas escolhas. No total foram 602 questionários aplicados, entre indivíduos de faixa etária igual ou superior a 15 anos. Após as aplicações, os dados foram analisados, expressos em quantidade e porcentagem, utilizando os programas Google Forms e Excel, onde foram montados gráficos com os resultados. O consumo da carne bovina em Santarém teve uma queda expressiva nos últimos anos, o trabalho mostrou que o principal motivo para o declínio foi o aumento no preço da carne e a possível diminuição do poder de compra dos consumidores. Percebe-se que os consumidores optaram pela substituição da carne bovina por proteínas mais baratas como o frango e ovos com objetivo de diminuir o impacto na renda familiar.

**Palavras-chave:** Pecuária. Proteína. Animal.

## **ABSTRACT**

The objective of this work was to outline the profile of the consumption and consumer of beef in the municipality of Santarém-Pará during the covid-19 pandemic, through a structured questionnaire in the period from August 1st to September 2nd. Two evaluation tests were applied, the first being applied on August 1 to 3, 2022 and shortly after the validated questionnaire was applied, consisting of 17 multiple-choice questions. A total of 602 questionnaires were applied, among individuals aged 15 years or older. After the applications, the data were analyzed, expressed in quantity and percentage, using Google Forms and Excel programs, where graphs with the results were assembled. The consumption of beef in Santarém had a significant drop in recent years, the work showed that the main reason for the decline was the increase in the price of meat and the possible decrease in the purchasing power of consumers. It is noticed that consumers opted to replace beef with cheaper proteins such as chicken and eggs in order to reduce the impact on family income.

**Keywords:** Livestock. Animal. Protein.

## RESUMEN

El objetivo de este trabajo fue delinear el perfil del consumo y consumidor de carne vacuna en el municipio de Santarém-Pará durante la pandemia de covid-19, a través de un cuestionario estructurado en el período del 1 de agosto al 2 de septiembre. Se aplicaron dos pruebas de evaluación, la primera se aplicó del 1 al 3 de agosto de 2022 y poco después se aplicó el cuestionario validado, que consta de 17 preguntas de opción múltiple. Se aplicaron un total de 602 cuestionarios, entre individuos de 15 años o más. Luego de las aplicaciones, los datos fueron analizados, expresados en cantidad y porcentaje, utilizando los programas Google Forms y Excel, donde se armaron gráficos con los resultados. El consumo de carne vacuna en Santarém tuvo una caída significativa en los últimos años, el trabajo mostró que la principal razón de la caída fue el aumento del precio de la carne y la posible disminución del poder adquisitivo de los consumidores. Se advierte que los consumidores optaron por sustituir la carne de res por proteínas más baratas como el pollo y el huevo para reducir el impacto en el ingreso familiar.

**Palabras-clave:** Ganado. Proteína. Animal.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>2 MATERIAL E MÉTODOS .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 Elaboração do questionário .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2 Validação do questionário .....</b>	<b>9</b>
<b>2.3 Aplicação do questionário.....</b>	<b>10</b>
<b>3 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>4 CONCLUSÕES.....</b>	<b>18</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>19</b>
<b>APÊNDICE .....</b>	<b>20</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>26</b>
<b>Anexo I- Normas para a submissão na Revista Agroecossistemas .....</b>	<b>26</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O Brasil atualmente é o segundo maior produtor e o maior exportador de carne bovina do mundo. Devido as condições territoriais e climáticas é considerado a maior potência na produção de alimentos para o mundo. A pecuária desenvolvida em nosso país é uma atividade altamente tecnológica e eficiente, questões como manejo, bem-estar do animal e recuperação de solos degradados acelera a expansão da atividade no país (MALAFAIA et al., 2021).

A carne bovina tem um papel muito importante na alimentação dos seres humanos, pois é fonte de elementos essenciais que contribuem para o desenvolvimento e funcionamento do organismo, fornece proteínas de alto valor biológico e constitui a maior fonte de vitaminas como a tiamina, niacina, riboflavina, B6 e B12. Outra contribuição nutricional é a oferta de minerais, principalmente o ferro, importante para as funções do organismo e a formação de parte da hemoglobina dos glóbulos vermelhos, assim como o zinco, que contribui no desenvolvimento de várias funções imunológicas e para o crescimento (LIRA et al., 2005).

A pecuária no país se fortalece a cada dia, somente em 2020 o país apresentou, PIB de R\$ 7,4 trilhões, em que a pecuária representou R\$ 726,68 bilhões do total e um crescimento de 11,8% em relação ao ano anterior. No ano de 2020 o país também alcançou primeiro lugar na comercialização internacional de carne bovina, exportação de 26% da produção, somando mais de US\$ 7,6 bilhões, tendo como principais destinos Hong Kong e China responsáveis por importar 58,6% de todo produto exportado em 2020 (CEPEA, 2020). Porém, apesar de ser um grande exportador, o Brasil vem sofrendo um declínio expressivo no consumo interno desde o início da pandemia do COVID-19, alguns fatores foram determinantes para justificar a queda no consumo, entre eles a atual situação econômica dos brasileiros (MALAFAIA et al., 2020).

Atualmente o índice de brasileiros desempregados permanece alto, mesmo após a pandemia, o que provocou impactos significativos em todo setor de produção agrícola. Com menor poder de compra o consumidor passou a substituir a carne bovina como proteína principal, selecionando opções mais baratas como carne de frango, ovos e suínos. O declínio no consumo de carne bovina no Brasil pode estar ligado diretamente ao poder de compra do consumidor, que pode ter diminuído significativamente após a pandemia do COVID-19 (MALAFAIA et al., 2020).

A pandemia revelou um aumento na pobreza e da desigualdade, principalmente relacionados aos altos índices de desemprego que trouxe efeitos extremamente danosos a população brasileira, atingindo diretamente a segurança alimentar da população. Os impactos

sociais destacados durante o período agravaram questões sociais já presentes na sociedade, os isolamentos sociais associados aos índices de desemprego destacaram a fome entre a população acentuando a desigualdade nacional, fazendo com que a população reduzisse o consumo de carne bovina ou substituísse por outra proteína de menor valor agregado como carne de frango e ovos (SOENDERGAARD et al., 2020). Nesse cenário, o trabalho teve como objetivo analisar o perfil do consumo e consumidor de carne bovina no município de Santarém-PA.

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

O presente trabalho foi desenvolvido no município de Santarém, região Oeste do Pará, norte do Brasil, no período de agosto a setembro de 2022. A coleta dos dados foi realizada com o auxílio do *Google Forms* (<https://docs.google.com/forms/d/1KA23WYi-1oyiwaPK0lal6jk1ioE-ReMP3fXeYZZDeIU/edit>), no período de 01 agosto a 02 de setembro de 2022, onde o questionário ficou disponível para os respondentes nas redes sociais (WhatsApp, Facebook, Instagram e por Qr Code).

Essa forma de coleta foi escolhida a fim de reduzir os possíveis erros nas transferências de dados e maior alcance, facilitando as análises durante todo o processo.

### **2.1 Elaboração do questionário**

Para elaboração do questionário foi analisado na literatura trabalhos que apresentaram fatores determinantes do consumo de carne bovina e substituição da carne bovina por outras proteínas com menor valor agregado, dentre outros fatores. A fim de descobrir com que frequência o santareno consome a carne bovina e o que impede de consumir, o questionário foi baseado em questões diretas que serviram de base para traçar o perfil do consumo e do consumidor de carne bovina em Santarém.

### **2.2 Validação do questionário**

Para obter o resultado proposto foi utilizado o questionário com perguntas de múltipla escolha e caixa de seleção contendo itens que visam traçar o perfil do consumo e consumidor de bovina no município, a partir das preferências de consumo; hábitos; frequências; locais de aquisição; avaliação da higiene dos locais; conhecimento da origem da carne

adquirida; fator de influência do consumo; preferência por cortes; percepção do aumento no preço; substituição de proteína e dados pessoais.

Para avaliação do questionário foi realizado um teste (anexo I), sendo aplicado nos dias 01 a 03 de agosto de 2022 com 50 pessoas com objetivo de validar as questões e avaliar possíveis erros e confusões dos respondentes. Terminado o período de teste, observamos que não foi necessária nenhuma alteração e prosseguimos com a aplicação dos questionários.

### 2.3 Aplicação do questionário

Para a coleta de dados foi aplicado o questionário validado composto por 17 questões de múltipla escolha e caixa de seleção sobre os hábitos de consumo e perfil dos respondentes.

O questionário foi aplicado pela plataforma do *Google Forms* (link), o link foi compartilhado pelo WhatsApp, Facebook, Instagram e por Qrcode. No total foram 602 questionários aplicados, entre os indivíduos de faixa etária igual ou superior a 15 anos.

Os dados foram obtidos pela plataforma Google Forms e processados utilizando-se o programa Excel 2016 da Microsoft, versão *for Windows 10 Pró*.

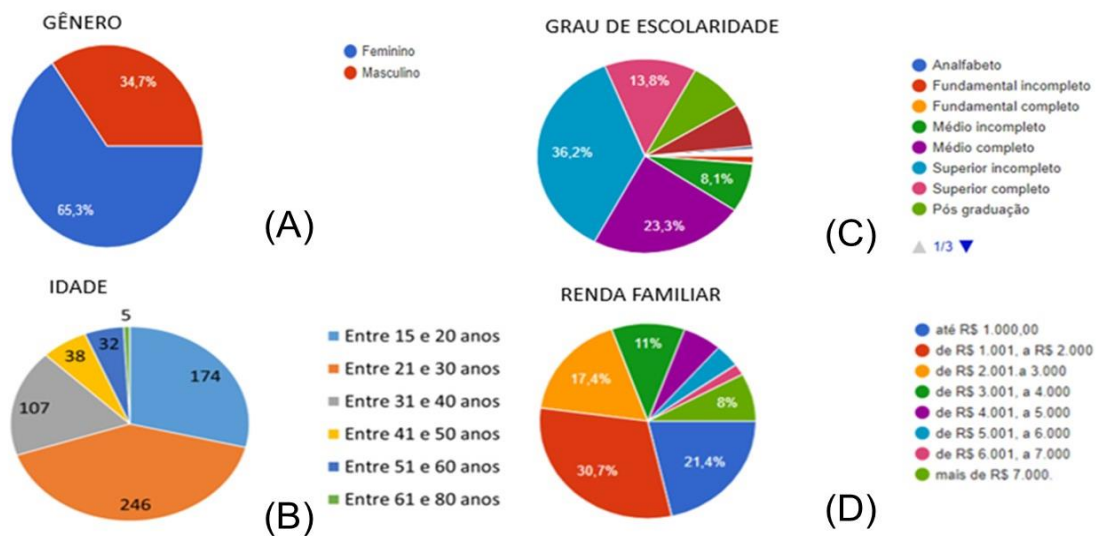
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na figura 1 estão descritos os resultados referentes ao Gênero; Idade; Grau de Escolaridade e Renda Familiar dos respondentes da pesquisa.

Dos entrevistados, constatou-se que 65,3% foram do gênero feminino e 34,7% masculino (Figura 1A). Estes resultados corroboram com Moreira et al. (2017), os quais observaram que a maioria dos entrevistados foram do sexo feminino, sugerindo que a mulher ainda é a principal responsável pela compra de alimentos para o lar.

Em relação a idade, a maioria dos respondentes possuíam idade entre 21 a 30 anos (40,86%), seguindo das idades com 15 a 20 anos (28,90%). Para a faixa etária de 31 a 40 anos; 41 a 50 anos; 51 a 60 anos; 61 a 70 anos, o percentual de respondentes foi de 17,77%, 6,31%; 5,31% e 0,83%, respectivamente (Figura 1B).

**Figura 1** - Resultado de questionários respondidos por 602 pessoas quanto gênero, idade, escolaridade e renda familiar dos consumidores de carne bovina no Município de Santarém- Pará em 2022.



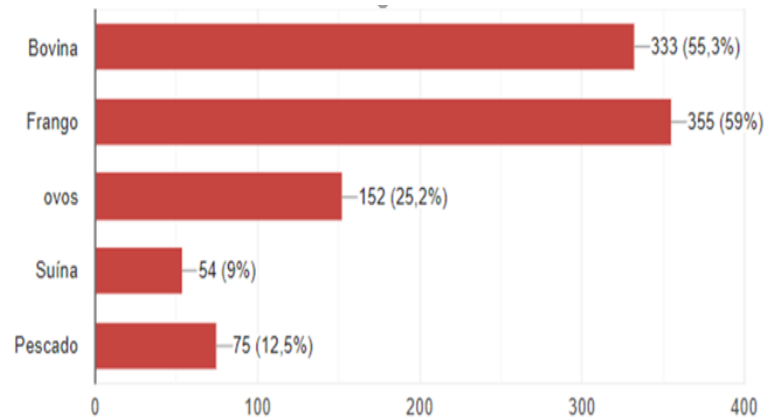
Fonte: Autora.

Quanto o grau de escolaridade (Figura 1C) verificou-se que 36,2% dos entrevistados possuíam o ensino superior incompleto; 23,3% médio completo; 13,8% ensino superior completo; 8,5% pós-graduação; 8,5% médio incompleto; 7,1% fundamental completo; 1% fundamental incompleto e não houve respondentes que se autodeclararam analfabetos.

Em relação a renda familiar (Figura 1D) observou-se que a maioria dos respondentes (30,7%) possuíam renda de R\$ 1.001,00 a R\$ 2.000,00, seguido de 21,4% que possuíam renda de até R\$1.000,00 reais; 17,4% dos entrevistados possuíam renda de R\$ 2.001,00 a R\$ 3.000,00; 11% de R\$ 3.001,00 a R\$ 4.000,00; 5,8% de R\$ 4.001,00 a R\$ 5.000,00; 3,8% de R\$ 5.001,00 a R\$ 6.000,00 e apenas 8% dos respondentes possuíam renda familiar superior a R\$ 7.000,00. Esse fator pode estar relacionado diretamente na queda do consumo de carne bovina (Figura 2) haja vista que a grande maioria dos respondentes possuíam uma renda familiar de até 2 salários mínimos e, considerando que a maioria dos respondentes relataram que perceberam o aumento do preço de carne bovina, fazendo a substituição desta por outra fonte de proteína mais barata.

Na Figura 2 estão descritos os resultados referentes a preferência do consumo de proteína animal.

**Figura 2** - Gráfico demonstrando a proteína animal mais consumida diariamente pelos respondentes (%).



Fonte: Autora.

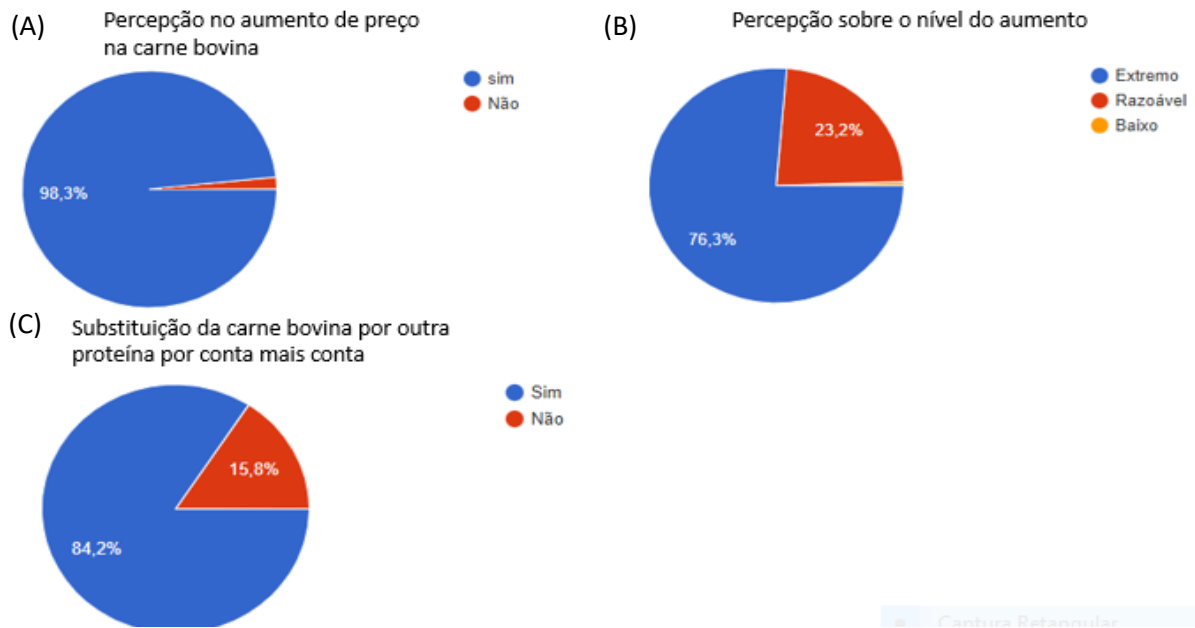
A maioria dos entrevistados consomem mais carne de frango (59,0%) do que a carne bovina (55,3%). Este resultado pode ser explicado haja vista que a maioria 84,2% relatou a substituição da carne bovina por fonte de proteína mais barata por conta do aumento de preço nos últimos anos.

Segundo o IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada), desde o início da pandemia a inflação geral, ultrapassou 19,4% e o preço da carne subiu mais que o dobro da inflação, nos últimos 2 anos. O preço médio da carne sofreu um aumento de 42,6% em 2020, diante dessa realidade e atual crise que os brasileiros enfrentam, impulsionada pelo desemprego e o câmbio desfavorável, agravada em decorrência da pandemia, os consumidores optam por consumir proteínas mais baratas, na tentativa de economizar.

Normalmente, quando o consumo de um produto diminui, seu preço tende a cair junto, é a lei da oferta e da procura, mas não é o caso da carne bovina, por conta principalmente da alta demanda de exportação que somente de janeiro a outubro de 2022 o país exportou 1,97 milhões de toneladas, sendo um dos maiores líderes de exportação de carne bovina do mundo (SOARES; XIMENES, 2022).

Analisando a percepção do aumento de preço da carne (Figura 3A), entre os respondentes, observou-se que 98,3% perceberam aumento no preço da carne, e 76,3% afirmam ser um aumento extremo (Figura 3B), por esse motivo 84,2% relatam que substituíram a carne bovina por outra proteína de menor valor (Figura 3C).

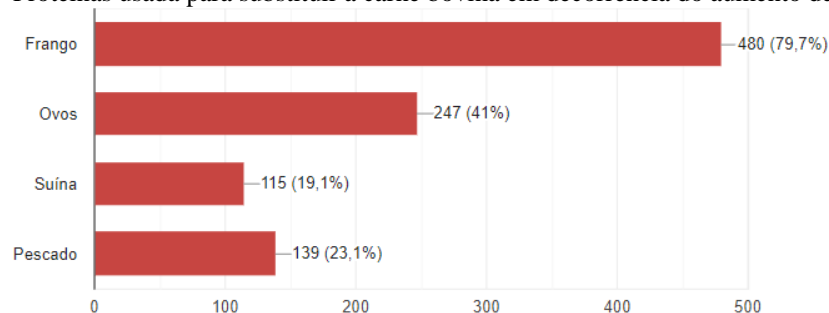
**Figura 3** - Percepção no aumento de preço da carne bovina, percepção sobre o nível do aumento e substituição da carne bovina por proteínas mais em conta (%).



Fonte: Autora.

A mudança nos hábitos alimentares da população nos últimos anos é notável, a substituição por proteínas mais barata tem sido a opção mais frequente com intuito de diminuir o impacto na renda familiar. A carne de frango tem sido a opção mais consumida pelo seu menor valor e pela alta aceitabilidade entre os brasileiros (SOARES; XIMENES, 2022). Sendo a maior preferência para a carne de frango (79,7%), seguida pelos ovos de galinha (41,0%), já o pescado (23,1%) e a carne suína (19,1%) foram as opções menos frequente no dia a dia dos consumidores (Figura 4).

**Figura 4** - Proteínas usada para substituir a carne bovina em decorrência do aumento de preço (%).



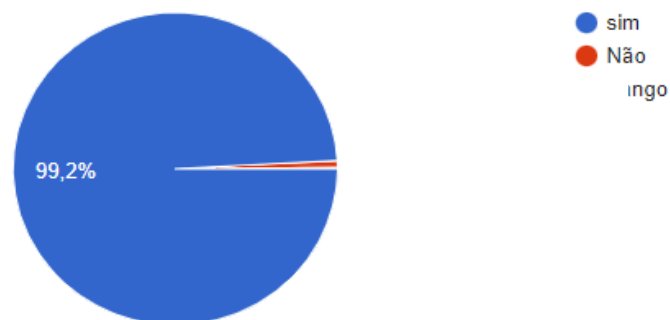
Fonte: Autora.

Estes resultados podem ter relação direta com o poder de compra do consumidor, famílias com renda de até R\$ 1.000,00 conseguem fazer a substituição da carne vermelha, somente por frango e ovos, que também teve uma alta expressiva no consumo. Em 2020, foram produzidos o total de 3,46 bilhões de ovos, alta de 3,0% em relação a 2019 com consumo *per*

*capita* de 251 unidades/ habitantes, já o consumo *per capita* de carne bovina foi de 27,5 Kg/habitantes com um decréscimo de 9,8% no mesmo ano (SILVA; LISBOA, 2021).

Entretanto, 99,2% dos respondentes afirmaram que não abriam mão de consumir a carne bovina e que buscavam sempre maneiras eficientes para introduzi-la em seus cardápios, a opção de cortes mais baratos como a agulha e a costela, alternando dias da semana parece uma solução mais confortável no momento de crise (Figura 5).

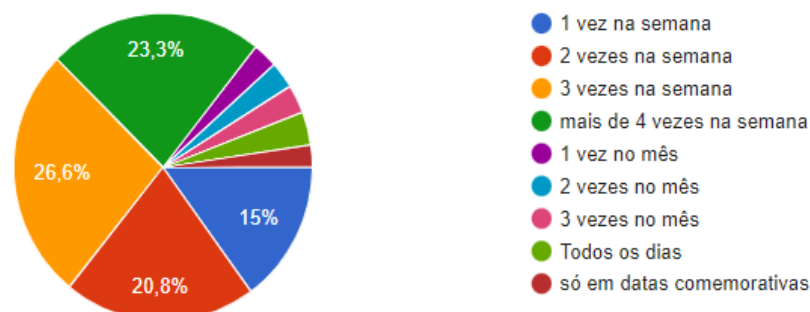
**Figura 5** – Respondentes que consome ou não a carne bovina (%) .



Fonte: Autora.

As questões desenvolvidas sobre a frequência no consumo, corroboram as afirmações acima, quando perguntados sobre a frequência no consumo de carne bovina 26,6% dos respondentes dizem consumir carne 3 vezes na semana; 23,3% consomem mais de 4 vezes na semana, 20,8% duas vezes na semana, 15,0% uma vez na semana, 2,7% uma vez no mês; 2,8% duas vezes no mês; 3% três vezes no mês; 2,3% somente em datas comemorativas (Figura 6).

**Figura 6** - Frequência do consumo semanal de carne bovina entre os respondentes (%).



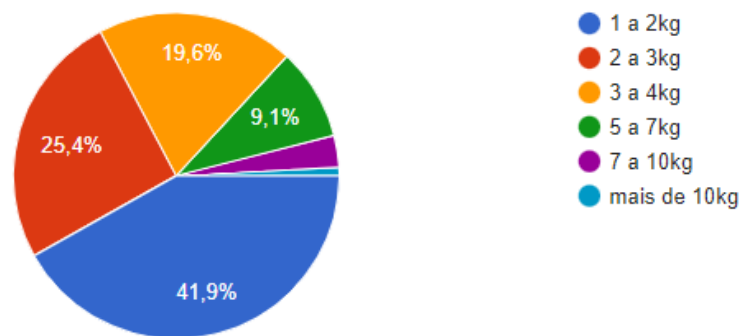
Fonte: Autora.

Frequência bem abaixo quando comparados a pesquisa realizada em 2019 sobre o perfil do consumidor de carne bovina/bubalina no município de Santarém, onde 67% dos

entrevistados tinham a carne bovina como proteína principal e 55,92% deles consumiam mais duas vezes na semana (LISBOA et al., 2020).

Quando perguntado sobre a quantidade de carne comprada semanalmente, observou-se que 41,9% dos entrevistados afirmaram que compravam de 1kg a 2kg de carne bovina por semana; 25,4% de 2kg a 3kg; 19,6% de 3kg a 4kg; 9,1% de 5kg a 7kg; 3,2% de 7kg a 10kg e apenas 0,8% compraram mais de 10kg de carne bovina por semana, (Figura 7).

**Figura 7** - Quantidade de carnes adquiridas semanalmente entre os respondentes (%).



Fonte: Autora.

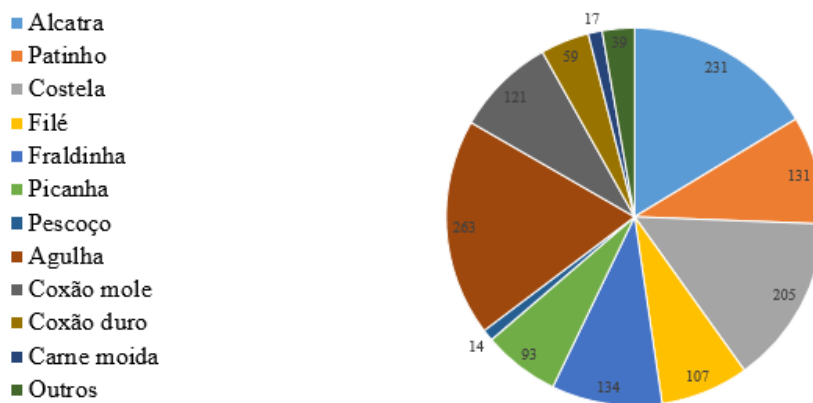
Diferentes fatores podem explicar essa redução no consumo de carne bovina, como, por exemplo, a transição para hábitos vegetarianos, motivação ética, crenças religiosas, ideologia, preservação do meio ambiente ou desejo de uma alimentação mais saudável, porém, a razão econômica é a que melhor explica essa tendência dentro da atual crise econômica, onde a taxa de desemprego chegou a 13,5% a maior desde 2012 e os constantes aumentos nos preços deixando a carne bovina sendo a opção mais cara entre as proteínas, nota-se no comportamento dos consumidores que para não retirar totalmente a carne bovina do seu dia a dia, o consumidor passa a selecionar o que consome, reduzindo a quantidade e a frequência (TÁVORA, 2020).

Quanto preferência por cortes, 44,0% dos indivíduos optam pela a agulha; 38,5% alcatra; 34,4% costela; 22,1% patinho; 22,3% fraldinha 15,4% picanha; 17,8% filé; 20,1% coxão mole e 9,8% pescoço (Figura 8).

As respostas foram o suficiente para identificar que os cortes mais comprados estão diretamente ligados ao fator econômico, cortes mais populares e com mais versatilidade para o preparo como agulha, alcatra e costela tem maior saída, que cortes considerados mais nobres como picanha são consumidos em menor quantidade ou frequência como nos finais de semana e feriados, quando se realizam reuniões familiares.

Corroborando com os dados acima, PCA/IBGE (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) aponta em pesquisa nacional que em 2020 houve um aumento significativo no consumo de carne populares e um declínio extremo nos cortes mais nobre. Até os ossos que geralmente eram descartados ou designados para rações animais, hoje são consumidos pela população mais carente do Brasil (MARTINS, 2022).

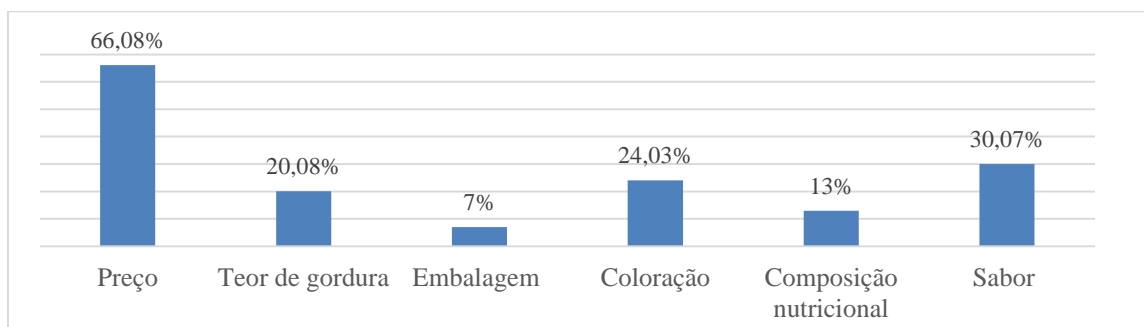
**Figura 8** - Preferência por corte de carne bovina entre os respondentes (%).



Fonte: Autora.

Quando perguntados sobre a decisão de compra 66,8% dos respondentes afirmam que o preço é o fator principal na tomada de decisão final; 30,7% levam o sabor como fator decisivo; 24,3% decidem pela coloração; 20,8% compram pelo teor de gordura; 13% pela composição nutricional e 7,0% pela confiabilidade que a embalagem passa (Figura 9)

**Figura 9** - Fator decisivo na escolha da carne bovina (%)



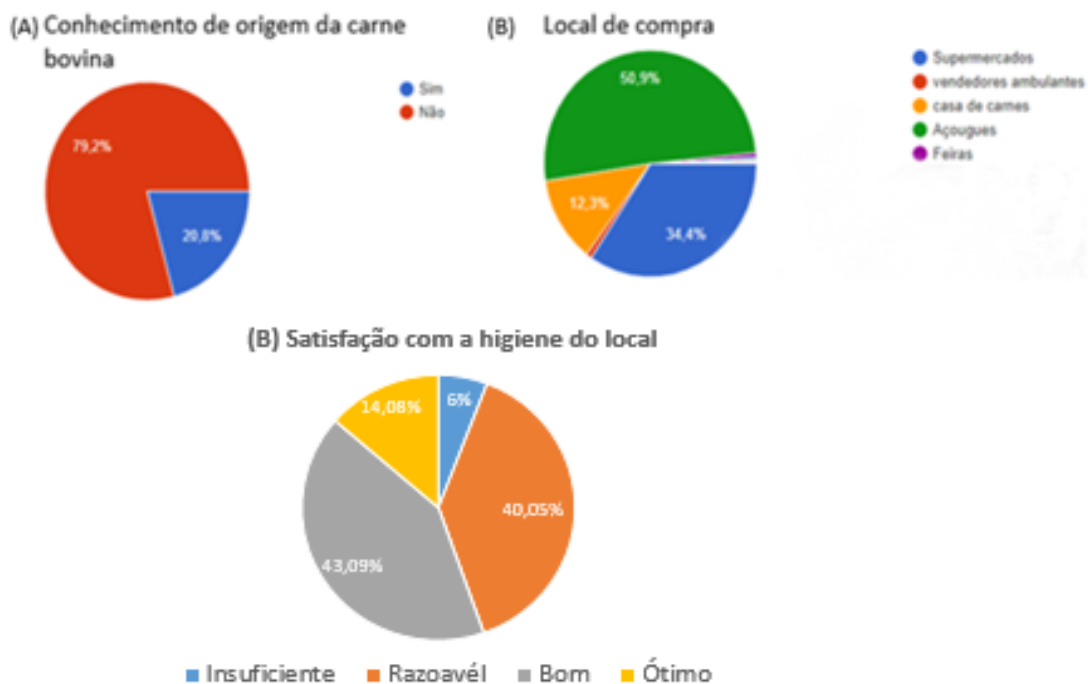
Fonte: Autora.

O trabalho mostrou que a maioria dos respondentes 79,2% não tem conhecimento da origem da carne (Figura 10A), isso sugere a falta de transparência entre os fornecedores e os

consumidores no município de Santarém e/ou a falta de interesse da população em saber a origem da carne consumida. Quando perguntados sobre o local de compra, 50,9% compram a carne bovina no açougue (Figura 10B), já em relação a higiene do local onde adquirem a carne bovina 43,9% dizem ser bom; 40,5% analisa como razoável; 14,8% acham ótimo e apenas 6% estão insatisfeitos com a higiene do local e dizem ser insuficiente (Figura 10C).

A venda de carnes bovinas sem qualquer tipo de inspeção vem crescendo sucessivamente no país, que por ser um grande produtor, os órgãos competentes possuem dificuldades em inspecionar e assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, facilitando que os açougues e/ou estabelecimentos que comercializam carne bovina no país não cumpram os requisitos mínimos exigidos pela vigilância sanitária (SILVA et al., 2020).

**Figura 10** - Conhecimento da origem da carne bovina consumida; local de compra da carne bovina consumida e satisfação com a higiene do local de compra da carne consumida (%).



Fonte: Autora.

## **4 CONCLUSÕES**

Foi possível analisar o perfil e as características dos consumidores de carne bovina no município de Santarém. Percebe-se que a crise econômica agravada pela pandemia atingiu diretamente a mesa do consumidor, que diminuiu significativamente a frequência no consumo de carne bovina. Nota-se que os consumidores optaram pela substituição da carne bovina por proteínas mais baratas como o frango e os ovos com objetivo de diminuir o impacto na renda familiar.

## REFERÊNCIAS

CEPEA – Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada. **Indicador do boi gordo CEPEA**. São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/boi-gordo.aspx>. Acesso em: 22 dez. 2022.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2020**. Estatística da Produção Pecuária. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

IPEA – INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. Brasil pós covid-19: contribuições do instituto de pesquisa econômica aplicada. Brasília: **Ipea**, 2020.

LIRA, G. M.; MANCINI FILHO, J.; TORRES, R. P.; DE OLIVEIRA, A. C.; VASCONCELOS, A. M. A.; DE OMENA, C. M. B.; SILVA DE ALMEIDA, M. C. Composição centesimal, valor calórico, teor de colesterol e perfil de ácidos graxos da carne de búfalo (*Bubalis bubalis*) da cidade de São Luiz do Quitunde-AL. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, [S. l.], v. 64, n. 1, p. 31–38, 2005.

LISBOA, E. P. C.; DE OLIVEIRA, A. S.; VINHOTE, B. P.; JÚNIOR, R. N. C. C. Perfil dos consumidores de carne bovina e bubalina no município de Santarém. **Brazilian Journal of Development**, v.6, n.9, p. 64527-64539, 2020. DOI: 10.34117/bjdv6n9-041. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/16059>. Acesso em: 23 dez. 2022.

MACIEL, M. A. P.; SUÑE, L. N. P.; OLIVEIRA, S. H. O bem estar animal e o controle de qualidade de carne bovina. **Revista da Jornada de Pós-Graduação e Pesquisa-Congrega Urcamp**, v.15, n.15, p. 638-652, 2018.

MALAFAIA, G. C.; BISCOLA, P. H. N.; DIAS, F. R.T. Os impactos da COVID-19 para a cadeia produtiva da carne bovina brasileira. **Embrapa: Comunicado Técnico**, v. 154, p. 1-8, 2020.

MALAFAIA, G. C.; CONTINI, E.; DIAS, F. R. T.; GOMES, R. da C.; MORAES, A. E. L. de. **Cadeia produtiva da carne bovina: contexto e desafios futuros**. Campo Grande, MS: Embrapa Gado de Corte, 2021. (Embrapa Gado de Corte / Documentos, 291)

MARTINS, C. A. C. A “Fila dos ossinhos” na capital do agronegócio brasileiro: o retrato da fome que cresce num contexto de produção de riqueza abundante. **Revista Direitos, Trabalho e Política Social**, [S. l.], v. 8, n. 14, p. 128-146, 2022. DOI: 10.56267/rdtps.v8i14.13371. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/rdtps/article/view/13371>. Acesso em: 22 dez. 2022.

MOREIRA, S. M.; SILVEIRA, I. D. B.; CONTO, L.; RIBEIRO, L. A.; KUHL, F. N. Perfil do consumidor de carne bovina e seu conhecimento do bem-estar animal na cidade de Pelotas-RS. **Revista Científica Rural**, Bagé, v. 19, n. 1, p. 51-59, 2017.

SILVA, E. L. B., GURGEL, T. E. P., PINHEIRO, C. G. M. E., SOUZA, J. T., LUZ, K. S. S. **Os açougues e seus desafios: condições higiênico-sanitárias vs qualidade microbiológica da carne**. In: NASCIMENTO, AM da S.; SOUZA, IB de; SANTOS, RR dos. *Ciências*,

*tecnologia e inovação* [livro eletrônico]: do campo à mesa. 1. Ed. Recife, PE : Instituto Internacional Despertando Vocações, 2020. Vol. 1, cap. 46, p. 725-740. Disponível em: <https://doi.org/10.31692/978-65-88970-02-7.v.1.725-740>. Acesso em: 21 dez. 2022.

SILVA, L. P.; LISBOA, R. da S. Principais condicionantes na substituição da carne bovina por ovos de galinha. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 13, n. 3, 2021.

SOARES, K. R.; XIMENES, L. F. **Carne Bovina**. Caderno Sensorial ETENE, n.255, p 4- 6. Fortaleza, 2022.

SOENDERGAARD, N. GILIO, L. SÁ, C. D. de. JANK, M. S. **Impactos da COVID-19 no agronegócio e o papel do Brasil**. Insper – Centro de Agronegócio Global. Texto para discussão, n.2, p 1-26. 2020.

TÁVORA, F. L. **Impactos do novo coronavírus (covid-19) no Agronegócio Brasileiro**. Brasília: Núcleo de Estudo e Pesquisas/CONLEG/Senado, Abril 2020 (Texto para Discussão n° 274). Disponível em: [www.senado.leg.br/estudos](http://www.senado.leg.br/estudos). Acesso em: 02 jan. 2023.

## APÊNDICE

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

### Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

*Você está sendo convidado(a) a participar de um formulário que tem como objetivo adquirir informações a serem incluídas no trabalho de conclusão de curso (TCC) da acadêmica Camila Ventura, no curso de bacharelado em ciências agrárias - UFOPA - Santarém - Pará . Segue abaixo alguns pontos a serem esclarecidos:*

- *A seguinte pesquisa tem por objetivo analisar o consumo e consumidor de carne bovina em Santarém-Para*
- *A participação no estudo será voluntária a partir de informações coletadas neste questionário.*
- *Os dados fornecidos serão utilizados única e exclusivamente para os fins de pesquisa, sendo resguardadas as identidades dos entrevistados.*
- *As análises e produtos advindos desta pesquisa poderão ser publicados e contribuirão para a construção de conhecimentos científicos dentro do âmbito da pesquisa, ensino e extensão.*
- *Sinta-se à vontade para perguntar qualquer dúvida que você tiver.*

*Caso se sinta esclarecido(a) sobre as informações e aceite fazer parte deste estudo, marque a opção "Estou de ACORDO".*

*Saiba que você tem total direito de não querer participar. Caso não aceite os termos propostos, devolva o questionário para as pesquisadoras e sua participação nesta pesquisa será encerrada.*

#### \*Obrigatório

1. você está de acordo com os termos do TCLE ? \*

*Marcar apenas uma oval.*

SIM, ESTOU DE ACORDO.

2. 1) Qual produto de origem animal você mais consome no seu dia a dia? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Bovina
- Frango
- ovos
- Suína
- Pescado

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

3. 2) Você consome carne bovina? \*

*Marcar apenas uma oval.*

sim

Não

4. 3) Em caso afirmativo à questão anterior: com que frequência?

*Marcar apenas uma oval.*

1 vez na semana

2 vezes na semana

3 vezes na semana

mais de 4 vezes na semana

1 vez no mês

2 vezes no mês

3 vezes no mês

Todos os dias

só em datas comemorativas

5. 4) Onde você compra a carne bovina que consome? \*

*Marcar apenas uma oval.*

Supermercados

vendedores ambulantes

casa de carnes

Açougues

Feiras

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

6. 5) O que você acha da higiene do local onde você adquire sua carne? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Insuficiente  
 Razoável  
 Bom  
 Ótimo

7. 6) Você conhece a origem da carne bovina que compra? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim  
 Não

8. 7) O fator que influencia na escolha/consumo da carne bovina? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Preço  
 Teor de gordura  
 Embalagem  
 Coloração  
 Problema de Saúde  
 Composição nutricional  
 Sabor  
 Outro: \_\_\_\_\_

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

9. 8) Os cortes de carne bovina que você consome com mais frequência. \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Alcatra
- Patinho
- Costela
- File
- Fraldinha
- Picanha
- Pescoço
- Coxão duro
- Agulha
- Coxão mole

10. 9) Quantos quilos de carne bovina você compra por semana? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- 1 a 2kg
- 2 a 3kg
- 3 a 4kg
- 5 a 7kg
- 7 a 10kg
- mais de 10kg

11. 10) Você percebeu aumento de preço na carne bovina? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- sim
- Não

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

12. 11) Em caso afirmativo à questão anterior: de quanto?

*Marcar apenas uma oval.*

- Extremo
- Razoável
- Baixo

13. 12) Você substituiu o consumo de carne bovina por outra proteína animal por conta do aumento no preço? \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Sim
- Não

14. 13) Em caso afirmativo à questão anterior: por qual proteína? \*

*Marque todas que se aplicam.*

- Frango
- Ovos
- Suína
- Pescado

*Pular para a pergunta 15*

Ø Dados pessoais do respondente

15. 1) Gênero: \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Feminino
- Masculino
- Outro: \_\_\_\_\_

12/01/2023 22:25

Perfil consumo e consumidor de carne bovina em Santarém – Pará

16. 2) Idade: \*

*Marcar apenas uma oval.* Opção 1

17. 3) Grau de escolaridade \*

*Marcar apenas uma oval.*

- Analfabeto
- Fundamental incompleto
- Fundamental completo
- Médio incompleto
- Médio completo
- Superior incompleto
- Superior completo
- Pós graduação
- Outro: \_\_\_\_\_

18. 4) Renda familiar \*

*Marcar apenas uma oval.*

- até R\$ 1.000,00
- de R\$ 1.001, a R\$ 2.000
- de R\$ 2.001 a 3.000
- de R\$ 3.001, a 4.000
- de R\$ 4.001, a 5.000
- de R\$ 5.001, a 6.000
- de R\$ 6.001, a 7.000
- mais de R\$ 7.000.

## ANEXOS

### **Anexo I- Normas para a submissão na Revista Agroecossistemas**

#### Diretrizes para Autores

A Revista Agroecossistemas publica artigos científicos, notas científicas/técnicas e artigos de revisão (este último quando convidados pela Equipe Editorial), submetidos em Português e Espanhol, nas seguintes áreas/subáreas:

Ciências Agrárias: Agronomia/Engenharia Agrônoma, Engenharia Agrícola, Medicina veterinária e Recursos florestais e engenharia florestal, Zootecnia

Ciências Biológicas: Botânica/Ecologia

Economia: Economias agrária e dos recursos naturais

Interdisciplinar: Meio ambiente e agrárias

Geografia: Geografia agrária

Contribuições devem ser submetidas em formato eletrônico no site da revista, após a devida efetuação do cadastro do autor correspondente. O arquivo contendo o texto com tabelas e figuras deve ser salvo no formato doc ou docx (Microsoft Word).

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas abaixo não serão aceitas.

1. O tamanho máximo do arquivo deve ser 3 MB.
2. O manuscrito deve ser acompanhado de uma carta de submissão (modelo) indicando que: a) Os dados contidos no trabalho são originais e inéditos; b) que todos os autores participaram do trabalho de forma substancial e estão preparados para assumir responsabilidade pública pelo seu conteúdo; c) a contribuição apresentada a Revista não está sendo publicada, no todo ou em parte em outro veículo de divulgação. A carta de submissão deve ser anexada no sistema de submissão no site da Revista Agroecossistemas como documento suplementar.
3. Os manuscritos são aceitos em português ou espanhol. A veracidade das informações contidas no texto submetido é de responsabilidade exclusiva dos autores.
4. A extensão máxima do trabalho é de 20 (vinte) páginas para artigos e revisões, 10 (dez) para notas científicas/técnicas, incluindo referências bibliográficas, tabelas, figuras e legendas. Tabelas e figuras devem ser inseridas no texto. Uma cópia das figuras deve ser submetida em formato eletrônico editável na página da revista (ver itens referente a figuras) como documento suplementar.
5. Artigos científicos devem seguir esta ordem: Título, Resumo, Palavras-chave, Título em inglês, Abstract, Keywords, Título em espanhol, Resumen, Palabras clave, Introdução, Material e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusões, Agradecimentos (incluído apoio financeiro) e Referências. Ver modelo de Artigo para a submissão.
6. As notas científicas/técnicas são redigidas em sequência única, sem separação em tópicos; porém, devem conter: Título, Resumo, Palavras-chave, Título em inglês, Abstract, Keywords, Título em espanhol, Resumen, Palabras clave e o texto propriamente dito (incluindo introdução, material e métodos, resultados e discussão, e conclusão, sem divisão), Referências. Ver modelo de Nota científica/técnica para a submissão.
7. Nome(s) e instituição(ões) com o endereço completo, incluindo telefone, e-mail do autor responsável pela submissão e co-autores devem ser cadastrados no sistema da revista no ato da submissão. O número máximo de autores por manuscrito é cinco; não serão permitidas

alterações (remoção, inclusão e substituição) na autoria dos manuscritos após o início do processo de avaliação. Solicitações de alteração de autoria implicam em arquivamento do artigo.

8. Os manuscritos devem ser elaborados usando o editor de texto Microsoft Word de acordo com o modelo escolhido para ser submetido (artigo ou nota científica/técnica)

9. Título. Deve ser centralizado, com todas as letras maiúsculas, com exceção os nomes científicos.

10. Resumo. Com até 250 palavras ou até 150 palavras no caso de notas, deve conter de forma sucinta, o objetivo, os materiais e métodos, os resultados e as conclusões. Os nomes científicos das espécies e demais termos em latim ou em outros idiomas devem ser escritos em itálico.

11. Palavras-chave. Devem ser em número de três a cinco. Cada palavra-chave pode conter dois ou mais termos.

12. Aspectos éticos e legais. Para estudos que exigem autorizações especiais deve-se informar o número do protocolo de aprovação.

13. Introdução. Esta seção deve enfatizar o propósito do trabalho e fornecer de forma sucinta o estado do conhecimento sobre o tema em estudo. Nesta seção devem-se especificar claramente os objetivos ou hipóteses a serem testados. Não incluir resultados ou conclusões nesta seção.

14. Material e Métodos. Esta seção deve ser organizada cronologicamente e explicar os procedimentos realizados, de tal modo que outros pesquisadores possam repetir o estudo. O procedimento estatístico utilizado deve ser descrito nesta seção. Procedimentos-padrão devem ser apenas referenciados. As unidades de medidas e as suas abreviações devem seguir o Sistema Internacional e, quando necessário, deve constar uma lista com as abreviaturas utilizadas. Equipamento específico utilizado no estudo deve ser descrito (modelo, fabricante, cidade e país de fabricação). Material testemunho (amostra para referência futura) deve ser depositado em uma ou mais coleções científicas e informado no manuscrito.

15. Resultados e discussão. Os resultados devem apresentar os dados obtidos com o mínimo julgamento pessoal. Não repetir no texto toda a informação contida em tabelas e figuras. Algarismos devem estar separados de unidades. Exemplo: 22 °C e NÃO 22° C, exceto para percentagem (Exemplo: 10% e NÃO 10 %). Utilizar unidades e símbolos do sistema internacional e simbologia exponencial (Exemplo: cmol kg<sup>-1</sup> em vez de meq/100g).

16. Conclusões. Este item contém a interpretação dos resultados obtidos no trabalho. Podem ser apresentadas como um tópico separado ou incluídas na seção de resultados e discussão.

17. Agradecimentos. Só incluir se necessário. Devem ser breves e concisos, contendo o motivo do agradecimento, e iniciando-se com “Ao, Aos, À ou Às” (pessoas ou instituições, incluindo apoio financeiro).

18. Referências. Pelo menos 70% das referências devem ser de artigos de periódicos científicos. As referências devem ser preferencialmente dos últimos 10 anos. Os nomes dos autores devem ser citados em ordem alfabética. As referências devem se restringir a citações que aparecem no texto. Nesta seção, o título do periódico NÃO deve ser abreviado. As referências Devem ser elaboradas de acordo com as normas da ABNT (NBR 6023), com exceção a referências com mais de três autores que devem ser todos citados na mesma.

Referências da Web e Links de referência: Os autores devem assegurar-se de que os dados fornecidos nas referências sejam corretos. Observe que os sobrenomes incorretos, os títulos de revistas/livros, o ano de publicação e a paginação podem impedir a criação de links. A URL completa deve ser informada junto a referência consultada e a data em que a referência foi acessada pela última vez. O uso do DOI é recomendado.

Verifique os exemplos abaixo:

**a) Artigos de periódicos:**

MIRANDA, R. da S.; HENTZ, A. M.; MANESCHY, R. Q.; MICHELOTTI, F. Produção de vermicomposto a partir da criação de minhocas *Eisenia foetida* como alternativa de produção para agricultura familiar. **Revista da Faculdade de Ciências Agrárias de Marabá**, v.3, p.90 - 95, 2011.

SILVA, M. M. L. Crimes da era digital. **Net**, Rio de Janeiro, nov. 1998. Seção Ponto de Vista. Disponível em: <http://www.brazilnet.com.br/contexts/brasilrevistas.htm>. Acesso em: 28 nov. 1998.

TEICH, D. H. A solução veio dos emergentes. **Exame**, São Paulo, ano 43, n. 9, ed. 943, p. 66-67, 20 maio 2009.

**b) Dissertações e teses:**

MANESCHY, R. Q. **Potencial e viabilidade econômica dos sistemas silvipastoris no Estado do Pará**, Belém, 2008. 152 f. Tese (Doutorado em Ciências Agrárias)– Universidade Federal Rural da Amazônia, Embrapa Amazônia Oriental, Belém, 2008.

COELHO, Ana Cláudia. **Fatores determinantes de qualidade de vida física e mental em pacientes com doença pulmonar intersticial: uma análise multifatorial**. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências Médicas) – Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/16359/000695147.pdf?sequence=1>. Acesso em: 4 set. 2009

**c) Livro:**

BAUMAN, Zygmunt. **Globalização: as conseqüências humanas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.

GOMES, A. C.; VECHI, C. A. **Estática romântica: textos doutrinários comentados**. Tradução Maria Antonia Simões Nunes, Duílio Colombini. São Paulo: Atlas, 1992. 186 p.

HENTZ, A. M.; MANESCHY, R. Q. (Org.) **Práticas Agroecológicas: Soluções sustentáveis para a agricultura familiar na região sudeste do Pará**. Jundiá: Paco Editorial, 2011, v.1. 330. p.

**d) Capítulos de livros:**

RODRIGUES, Ana Lúcia Aquilas. Aspectos éticos. In: RODRIGUES, Ana Lúcia Aquilas. **Impacto de um programa de exercícios no local de trabalho sobre o nível de atividade física e o estágio de prontidão para a mudança de comportamento**. 2009. Dissertação (Mestrado em Fisiopatologia Experimental) – Faculdade de Medicina, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009. f. 19-20.

SILVA-PAUSE, A. G., MANESCHY, R. Q., MORORÓ, D. L., ARAÚJO JÚNIOR, L. M., LISBÔA, F. M. Utilização de práticas agroecológicas para produção animal em sistemas de produção familiar. In: HENTZ, A. M.; MANESCHY, R. Q. (Org.) **Práticas Agroecológicas: Soluções sustentáveis para a agricultura familiar na região sudeste do Pará.** Jundiaí: Paco Editorial, 2011, p. 269-287.

**e) Citação de fonte eletrônica:**

OLIVEIRA, M. V. N. Manejo de florestal em áreas de reserva legal para pequenas propriedades rurais. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Floresta/ManejoFlorestaSustReservaLegal/>. Acesso em: 24 mai. 2008.

**f) Trabalho publicado em anais de evento:**

HENTZ, A. M.; NASCIMENTO, S. F.; CORRÊA, H. S.; PEREIRA F. D.; BOFF, V. F. Diversidade de Esporos de Fungos Micorrízicos Arbusculares em Ecossistemas nos Projetos de Assentamento Araras e Palmares no Sudeste Paraense, 2009. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA DO SOLO, 32. Fortaleza. **Anais** [...] Fortaleza: SBCS, 2009. CD-ROM.

CONGRESSO INTERNACIONAL DO INES, 8.; SEMINÁRIO NACIONAL DO INES, 14., 2009, Rio de Janeiro. **Anais** [...]. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Educação de Surdos, 2009. 160 p. Tema: Múltiplos Atores e Saberes na Educação de Surdos. Inclui bibliografia.

CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFPE, 4., 1996, Recife. **Anais eletrônicos** [...]. Recife: UFPE, 1996. Disponível em: <http://www.propesq.ufpe.br/anais/anais.htm>. Acesso em: 21 jan. 1997.

19. No texto, citações de referências seguem a ordem cronológica de acordo com as normas da ABNT (NBR 10520), conforme os exemplos abaixo.

- a) Um autor: Michelotti (2000) ou (MICHELOTTI, 2000).
  - b) Dois autores: Hentz e Maneschy (2011) ou (HENTZ; MANESCHY, 2011).
  - c) A partir de três autores: Hentz et al. (2009) ou (HENTZ et al., 2009).
  - d) Citações de anos diferentes (ordem cronológica): Michelotti (2000), Hentz e Maneschy (2011) ou (MICHELOTTI, 2009; HENTZ; MANESCHY, 2011).
  - e) Citações no mesmo ano (ordem alfabética): Hentz et al. (2011); Hentz e Maneschy et al. (2011); ou (HENTZ et al., 2011; HENTZ; MANESCHY, 2011).
- Havendo duas ou mais obras citadas do mesmo autor e ano, indicar após a data a letra - a -; para a primeira e a letra - b -; para a segunda, e assim por diante. Ex.: Hentz (2009a). Hentz (2009b).
- f) Sendo feita transcrição de parte de texto publicado, colocar texto reproduzido entre aspas no caso de reprodução de menos de três linhas. Quando forem mais de três linhas deve-se recuar 4 cm da margem esquerda e colocar texto em fonte menor (10 pt), sem aspas. Nos dois casos devem ser citados autores e página do texto original.

20. Desenhos, gráficos e fotografias serão denominados figuras e terão o número de ordem em algarismos arábicos. A legenda da figura deve estar em posição superior a esta. Na borda da área de plotagem utilizar uma linha contínua e fina, porém NÃO usar uma linha de borda na

área do gráfico. Evitar legendas na área de plotagem. Nas figuras, NÃO usar letras muito pequenas (< tamanho 10 pt), nos títulos dos eixos ou na área de plotagem. Nos eixos (verticais, horizontais) usar marcas de escala internas. NÃO usar linhas de grade horizontais ou verticais, exceto em mapas ou ilustrações similares. O significado das siglas utilizadas deve ser descrito na legenda da figura.

21. As figuras devem estar dimensionadas da seguinte forma: largura de uma coluna (8 cm) ou de uma página (17 cm) e permitir espaço para a legenda. As figuras podem ser redimensionadas durante o processo de produção para otimizar o espaço da Revista.

22. No texto, a citação das figuras deve ser com letra inicial maiúscula, na forma direta ou indireta (entre parêntesis). Exemplo: Figura 1 ou (Figura 1). Na legenda, a figura deve ser numerada seguida de hífen antes do título. Exemplo: **Figura 1**. Mapa de localização....

23. Para figuras não originais ou publicadas anteriormente, os autores devem informar a fonte utilizada.

24. As fotografias e ilustrações devem estar no formato Tiff ou Jpeg, em alta resolução (mínimo de 300 dpi). Em gráficos de dispersão ou de barras utilizar o formato Xls, Eps, Cdr, Ai ou Wmf. Cada uma das figuras inseridas no texto deve também ser carregada no sistema da Revista Agroecossistemas em arquivo separado, como um documento suplementar.

25. Serão aceitas fotografias em preto e branco, e coloridas.

26. Os autores podem ser convidados a enviar uma fotografia colorida, para ilustrar a capa da Revista. Nesse caso, não há custos para os autores e nem pagamento por parte da revista.

27. As tabelas devem ser organizadas e numeradas sequencialmente em algarismos arábicos. O número máximo de tabelas é de cinco para os artigos e de duas tabelas para as notas científicas/técnicas. A numeração e o título (breve e descritivo) devem estar em posição superior à tabela. A tabela pode ter notas de rodapé. O significado das siglas utilizadas na tabela (cabeçalhos, etc) deve ser descrito no título ou no rodapé.

28. As tabelas devem ser elaboradas em editor de texto Microsoft Word (doc ou docx) e não podem ser inseridas no texto como figura.

29. A citação no texto pode ser na forma direta ou indireta (entre parêntesis), por extenso, com a letra inicial maiúscula. Exemplo: Quadro 1 ou (Quadro 1). Na legenda, o quadro deve ser numerado seguido de hífen antes do título. Exemplo: **Quadro 1**. Dados secundários....

### Condições para submissão

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas serão devolvidas aos autores.

1. A contribuição é original e inédita, e não está sendo avaliada para publicação por outra revista; caso contrário, deve-se justificar em Comentários ao Editor.
2. Os arquivos para submissão estão em formato Microsoft Word, OpenOffice ou RTF (desde que não ultrapassem 10MB)
3. URLs para as referências foram informadas quando necessário.
4. O texto está em espaço 1,5; usa uma fonte de 12-pontos; emprega itálico em vez de sublinhado (exceto em endereços URL); as figuras e tabelas estão inseridas no texto que foi organizado no modelo disponível na página da revista de acordo com a seção indicada para submissão. As figuras também foram enviadas via sistema da revista como documento suplementar.
5. O texto segue os padrões de estilo e requisitos bibliográficos descritos em Diretrizes para Autores, na seção Sobre a Revista.

6. A identificação de autoria do trabalho foi removida do arquivo e da opção Propriedades no Word, garantindo desta forma o critério de sigilo da revista, caso submetido para avaliação por pares (ex.: artigos), conforme instruções disponíveis em Assegurando a Avaliação Cega por Pares.

7. A carta de submissão foi assinada pelo autor responsável pela submissão e foi incluída na submissão como documento suplementar no site da Revista Agroecossistemas, indicando que:

a) Os dados contidos no trabalho são originais e inéditos;

b) Todos os autores participaram do trabalho de forma substancial e estão preparados para assumir responsabilidade pública pelo seu conteúdo;

c) A contribuição apresentada a Revista não está sendo submetida ou publicada, no todo ou em parte em outro veículo de divulgação.

d) Declaro que para a elaboração do manuscrito não foram realizadas fraudes, más condutas, violações de ética ou plágio de qualquer forma. Compreendo que caso seja identificada algumas dessas práticas no manuscrito submetido, como por exemplo, a de plágio, a submissão será rejeitada e o manuscrito arquivado. E no caso de o manuscrito já ter sido publicado, o mesmo será excluído da revista.

e) Declaro que foram observados os aspectos éticos e legais na pesquisa **no caso de envolver o uso de seres humanos ou animais**. Todos os documentos relativos ao atendimento aos princípios éticos estão sendo enviados junto ao manuscrito como Documento Suplementar foi informado o número do protocolo de aprovação e autorização dos Comitês de Ética em Pesquisa de Seres Humanos ou em Animais da instituição a que pertence o (s) autor (es).

f) Declaro que **no caso de a pesquisa envolver materiais vegetais, micro-organismos e organismos** foi informado a indicação do local de coleta (incluindo coordenadas GPS, se possível) e país de origem, o nome da pessoa que identifica o material biológico e a localização do depósito do voucher. Os autores estão cientes de que devem estar preparados para fornecer provas documentais de que a coleta do material biológico foi concedida a partir de uma autoridade apropriada no país de coleta e, se aplicável, para seguir as regras relativas aos direitos de biodiversidade. A revista não aceita a responsabilidade por trabalhos de pesquisa que não cumpram com a legislação do país de residência do autor.

g) Declaro que os nomes das espécies vegetais estão completos, incluindo o nome do autor e a família, de acordo com <http://www.theplantlist.org/> ou <http://www.tropicos.org>, e <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora>.

h) Estou de acordo com a Política de acesso público e Direitos autorais adotada pela Revista Agroecossistemas, que utiliza a Licença Creative Commons - CC BY.

i) Concordo que, em caso de aprovação do manuscrito para publicação, o mesmo deverá ser traduzido para o idioma inglês. Sendo de inteira responsabilidade do autor a tradução e revisão do texto para a publicação.

### **Declaração de Direito Autoral**

A RAGROS permite que os autores mantenham os direitos de autoria, contudo sempre citando a Revista.

### **Link para submissão:**

<https://www.periodicos.ufpa.br/index.php/agroecossistemas/about/submissions#onlineSubmissions>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ  
REITORIA  
SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

**1. Identificação do autor**

Nome completo: CAMILLA FELLINI DE SÁ VENTURA

CPF: 006413262-54 RG: 7613062 Telefone: (93) 991535324

E-mail: camillafelliniventura@gmail.com

Seu e-mail pode ser disponibilizado na página de rosto?

(X) Sim ( ) Não

**2. Identificação da obra**

( ) Monografia (X) TCC ( ) Dissertação ( ) Tese ( ) Artigo científico ( ) Outros: \_\_\_\_\_

Título da obra: PERFIL DO CONSUMO E DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PARÁ

Programa/Curso de pós-graduação: \_\_\_\_\_

Data da conclusão: 23/01/2023

Agência de fomento (quando houver): \_\_\_\_\_

Orientador: Marcia Mourão Ramos Azevedo

E-mail: marcia.azevedo@ufopa.edu.br

Co-orientador: Jairo Augusto Sousa Araújo

Examinadores: Dra. Aline Pacheco / Dra. Graciene Conceição dos Santos

**3. Informação de disponibilização do documento:**

O documento está sujeito a patentes? ( ) Sim (X) Não

Restrição para publicação: ( ) Total ( ) Parcial (X) Sem restrição

Justificativa de restrição total\*: \_\_\_\_\_

**4. Termo de autorização**

Autorizo a Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA) a incluir o documento de minha autoria, acima identificado, em acesso aberto, no Portal da instituição, no Repositório Institucional da Ufopa, bem como em outros sistemas de disseminação da informação e do conhecimento, permitindo a utilização, direta ou indireta, e a sua reprodução integral ou parcial, desde que citado o autor original, nos termos do artigo 29 da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, e da lei 12.527 de novembro de 2011, que trata da Lei de Acesso à Informação. Essa autorização é uma licença não exclusiva, concedida à Ufopa a título gratuito, por prazo indeterminado, válida para a obra em seu formato original.

Declaro possuir a titularidade dos direitos autorais sobre a obra e assumo total responsabilidade civil e penal quanto ao conteúdo, citações, referências e outros elementos que fazem parte da obra. Estou ciente de que todos os que de alguma forma colaboram com a elaboração das partes ou da obra como um todo tiveram seus nomes devidamente citados e/ou referenciados, e que não há nenhum impedimento, restrição ou limitação para a plena validade, vigência e eficácia da autorização concedida.

Santarém, 31/01/2023.

*Camilla Fellini de Sá Ventura*

Assinatura do autor

**5. Tramitação no curso**

**Secretaria / Coordenação de curso**

Recebido em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Responsável: \_\_\_\_\_

Siapa/Carimbo