

INTRODUÇÃO

Os consumidores tem cada vez mais se preocupado em consumir alimentos saudáveis e que tragam segurança a sua saúde e inocuidade alimentar, pressionando o mercado a fornecer tal produto. Uma forma dos produtores agregarem valor aos produtos, e terem vantagens sobre as outras mercadorias semelhantes às suas é por meio de certificações, como indicações geográficas ou marcas coletivas, pois estas trazem aos consumidores a garantia e transparência de como o alimento é produzido, desde a criação dos animais até as prateleiras do mercado.

O trabalho busca observar o perfil dos consumidores de carne, identificar quais características dos produtos de origem animais são levadas em conta na hora da tomada de decisão de qual produto cárneo vai adquirir, dentro da variedade de marcas que são encontradas no mercado, e se pagariam mais por essa garantia de segurança. Também foi avaliado o conhecimento do que é a marca Alianza del Pastizal.

MATERIAL E MÉTODOS

REDE DE
SUPERMERC
ADOS

QUESTIONÁRIO
ESTRUTURADO

9 QUESTÕES

PUBLICO
ALVO:

CONSUMIDORES
DE CARNE

61
CONSUMIDO
RES

RESULTADOS

Tabela 1. Perfil dos consumidores entrevistados

QUESTÕES	VARIÁVEL	FREQUÊNCIA - %
Idade	até 20 anos	0
	20 - 30 anos	21,3
	30-50 anos	18
Grau de escolaridade	1º grau completo	16,4
	2º grau completo	44,3
	nível superior completo	39,3
	sem escolaridade	0

Tabela 2. Importância do critério que você usa para compra de carne bovina?

CRITÉRIO	FREQUENCIA RELATIVA (%)		
	POUCA IMPORTÂNCIA	MÉDIA IMPORTÂNCIA	MUITA IMPORTÂNCIA
Preço	6,6	32,8	60,7
Cor	4,9	18	77
Sabor	27,9	41	31,1
Maciez	18	27,9	54,1
Raça	80,3	16,4	3,3
Garantia de procedência	26,2	14,8	59
Conservar o meio ambiente	37,7	34,4	27,9

Tabela 3. Você pagaria mais caro por uma carne produzida de forma a que ajudaria a conservar o meio ambiente?

NÃO	FREQUÊNCIA RELATIVA (%)		
	% SOBRE OS SIM		
	Até 5%	Até 10%	Até 20%
27,90	45,5	38,7	15,9

4. Porcentagem dos consumidores que conhecem a marca coletiva Alianza del Pastizal.

FREQUÊNCIA RELATIVA (%)	
SIM	NÃO
18	82

Tabela 5. O que os consumidores da Alianza del Pastizal buscam ao adquirir o produto com esta certificação.

CRITÉRIOS	FREQUÊNCIA RELATIVA (%)
Sabor melhor	63,6
Mais nutritiva	18,2
Ajuda a conservar o meio ambiente e seus serviços ecossistêmicos	45,5
Remunere mais o produtor	18,2
Apenas uma marca comercial	45,5
Alimento seguro	100

CONCLUSÃO

- Os atributos preço cor, maciez e garantia de procedência são considerados critérios muito importantes na hora de escolher qual produto será adquirido pelo consumidor de carne.
- O processo de certificação da carne pode agregar valor ao produto, pois os consumidores revelaram-se dispostos a pagar a mais por um produto diferenciado.
- Poucos consumidores sabem o que é o bioma Pampa (dados não apresentados), porém, contraditoriamente, consideram importante manter os campos nativos do Rio Grande do Sul.
- A marca Alianza del Pastizal é pouco conhecida dos consumidores.

AGRADECIMENTO

