



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO

COORDENAÇÃO DO CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

AURELICASSIA RIBEIRO DOS SANTOS

**O MERCADO DE CARNES DE CAPRINOS E OVINOS NA REGIÃO DE SÃO
RAIMUNDO NONATO, POR UMA VISÃO GASTRONÔMICA**

São Raimundo Nonato/PI

2017

Aurelicassia Ribeiro dos Santos

**O MERCADO DE CARNES DE CAPRINOS E OVINOS NA REGIÃO DE
SÃO RAIMUNDO NONATO, POR UMA VISÃO GASTRONÔMICA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como
requisito parcial à obtenção do Grau de Tecnólogo em
Gastronomia.

Prof. Orientador: Romero Fortunato P. da Silva

São Raimundo Nonato /PI

2017

FICHA CATALOGRÁFICA

Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S237 Santos , Aurelicassia Ribeiro dos
m O mercado de carnes de caprinos e ovinos na região de São Raimundo Nonato, por
uma visão gastronômica / Aurelicassia Ribeiro dos Santos - 2017.
55 f. : il. color.

Trabalho de conclusão de curso (Tecnologia) - Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, Tecnologia em
Gastronomia, 2017.

Orientador : Prof Esp. Romero Fortunato Pereira da Silva.

1. Mercado. 2. Beneficiamento de carne. 3. São Raimundo Nonato. I.Título.

CDD 641.5

AURELICASSIA RIBEIRO DOS SANTOS

**O MERCADO DE CARNES DE CAPRINOS E OVINOS NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO
NONATO, POR UMA VISÃO GASTRONÔMICA**

Aprovado em:/...../.....

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Romero Fortunato P da Silva (IFPI)
(Orientador/Presidente)

Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior(IFPI)
(Examinadora)

Prof.^a Evânia Maria da silva Ferreira (IFPI)
(Examinadora)

Prof. Saulo Egídio Ribeiro Soares
(Examinadora/Suplente)

A Deus, que me criou que me formou e que me conhece, e que por meio de seu amado filho Jesus Cristo me salvou. A ele o autor e consumidor da minha fé, sejam dadas a hora e a glória. Porque dele, por ele e para ele são todas as coisas.

AGRADECIMENTOS

A pessoa mais forte e guerreira que conheço, pois ficando viúva ainda muito jovem aos 21 anos de idade, com três filhos pequenos e gestando mais um, não se desfez de nenhum de seus filhos mesmo sabendo que iria enfrentar muitas dificuldades para mantê-los e educa-los. Não se deixou abater pelas circunstâncias, mas tirou da fraqueza força para manter seus quatro filhos sem deixar nada lhes faltar, dando lhes o seu melhor; deu-lhes o que é mais importante, a formação de bom carácter, que de fato é o que engrandece os seres humanos. Mesmo com todas as dificuldades da época, que eram inúmeras, levou seus filhos ao entendimento de que o conhecimento liberta, trazendo ao indivíduo o poder, pois quem detém o poder é quem tem conhecimento, este torna possível ao indivíduo expressar ideias, expor e defender opiniões. Para tanto fomentou a educação aos seus quatro filhos, através das instituições de ensino, sem nem mesmo cogitar uma possibilidade contrária, lhes mostrando sempre a importância do ensino. Criou, ensinou e educou seus filhos para a vida, para que hoje fossem todos cidadãos horados e de bem. Ensinou-lhes a serem perseverantes, lutar pelos sonhos sem jamais desistir, pois quem desiste não é digno do prêmio.

A essa mulher dona Aurelina dias Ribeiro a quem eu tenho a honra de chamar de mãe, minha eterna gratidão. Te amo!

A meu pai José Nicacio Paes dos Santos (*in memórian*) a quem não tive a honra de conhecer pois falecera muito jovem quando minha mãe ainda me gestava. Mesmo sem o conhecer me deixou muitos legados, um deles é a ousadia e coragem para vencer, perseverança e a persistência mesmo nos momentos mais difíceis. Resiliência. Obrigada por ter me deixado a maior herança.

Ao meu esposo Lázaro Diógenes maior exemplo de amigo, companheiro, incentivador, por acreditar em mim, e me dizer sempre que eu sou capaz, obrigada pela compreensão em minhas ausências até mesmo nos sábados letivos. Te amo!

Aos meus irmãos Josicácio, Mario e Esdras, meu fã clube, por torcerem tanto pelo meu sucesso e me incentivarem. Sei que sou a irmã preferida de vocês. Lhes amo muito!!

Ao Meu professor e orientador Romero Fortunato P. da Silva por ter confiado em mim, por me ajudar na pesquisa de campo, pela paciência, a disponibilidade durante a orientação.

Ao professor Domingos Alves de Carvalho Junior, por sua atenção e disponibilidade em me orientar em todos os trabalhos durante o curso.

Ao Professor Saulo Egídio que se prontificou e me deu um apoio todo especial no trabalho de campo, me acompanhando e facilitando o contato com a realidade no local de abate.

Ao Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus de São Raimundo Nonato pela oferta do curso de Tecnologia em Gastronomia.

Aos professores que contribuíram com minha formação ao longo do curso, não citarei nomes para não correr o risco de esquecer algum. Todos dentro de sua área de atuação foram de grande importância na minha formação.

Aos meus entrevistados que foram muito importante para a construção da pesquisa.

Ao Sebrae de São Raimundo Nonato por me fornecer muitas informações.

Aos colegas de turma pelos momentos compartilhados, pela troca de conhecimentos durante o curso.

Ao técnico de laboratório de cozinha, Lucas Negreiros que tornava nosso trabalho na cozinha facilitado com seus bons serviços prestados.

A todos que trabalham no Instituto Federal, campus de São Raimundo Nonato, por tornarem nossa jornada possível, pois precisamos do trabalho de cada um de vocês, para que o nosso seja realizado.

A gastronomia é uma aquisição. Uma vez assimilada, a pessoa não consegue se livrar dela, passa a ficar mais exigente e a buscar o prazer que a boa comida proporciona.

Josimar Melo

RESUMO

O presente trabalho é um estudo das condições do mercado de carne caprina e ovina da região de São Raimundo Nonato, com o objetivo de investigar as condições e o que esse mercado oferece, relativo ao processamento de carnes, quanto a cortes especializados, produtos curados defumados e embutidos a partir de carne caprina e ovina, destacando os fatores limitantes e também os favoráveis que contribuíram para a situação atual da atividade. Por se tratar de uma região com grande potencial em criação de caprinos e ovinos de modo extensivo, a região de São Raimundo Nonato encontra-se dentro de um cenário promissor de comercialização da carne caprina e ovina, pois a mesma tem sido aceita em todos os estados brasileiros. Com o crescimento na procura por alimentos mais saudáveis, o nicho de mercado tem se direcionado cada vez mais para o consumo da carne caprina e ovina, por se tratar de uma carne com baixo teor de colesterol, grande quantidade de ferro e alto valor proteico. Mesmo com a crescente demanda por carnes de caprinos e ovinos, ainda há muitas deficiências no mercado ofertante dessas carnes. De modo geral, diversas irregularidades foram encontradas, no local de abate e comercialização, fatores que limitam o bom andamento do comércio de carne caprina e ovina na região, e uma maior valorização do produto. A pesquisa partiu de um levantamento bibliográfico, entrevistas com donos de restaurantes e açougueiros, bem como visitas ao local de abate e locais de comercialização de carnes caprinos e ovinos. Para saber as condições atuais de local de abate, quanto as condições higiênicas- sanitária, opções atuais de consumo, exposição da carne nos locais de comercialização, manipulação da carne e principais pratos oferecidos nos restaurantes ao cliente.

Palavras-chave: Mercado. Beneficiamento de carne. São Raimundo Nonato.

ABSTRACT

The present work is a study of the market conditions of goat and sheep meat in São Raimundo Nonato region and, its objective is to investigate the conditions and what this market offers, regarding the meat processing, as for specialized cuts, cured products smoked and included from goat and sheep meat, highlighting the limiting factors and also the favorable factors that contributed to the current situation of the activity. As it is a region with great potential for raising goats and sheep in an extensive way, in São Raimundo Nonato region is within a promising scenario of commercialization of caprine and ovine meat, since it has been accepted in all Brazilian states. With the growth in demand for healthier foods, the market niche has been increasingly directed towards the consumption of goat and sheep meat, because it is a meat with low cholesterol, high amounts of iron and high protein. Even with the increasing demand for goats and sheep meats, there are still many deficiencies in the market offering these meats. In general, several irregularities were found at the slaughter and marketing site, factors that limit the good progress of the goat and sheep trade in the region, and a higher valuation of the product. The research was based on a bibliographical survey, interviews with owners of restaurants and butchers, as well as visits to the site of slaughter and places of sale of goats and sheep. In order to know the current conditions of slaughtering location, as well as the sanitary conditions, current consumption options, meat exposure in the commercialization places, meat handling and main dishes offered in the restaurants to the client.

Keywords: Market. Meat processing. São Raimundo Nonato.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
2	OBJETIVO.....	14
2.1	OBJETIVO GERAL.....	14
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
3	REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
3.1	A CRIAÇÃO DE CAPRINOS E OVINOS NO NORDESTE UM FATOR SUSTENTÁVEL.....	15
4	METODOLOGIA.....	21
5	RESULTADOS E DISCURSÃO.....	23
5.1	A CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO- PI.....	23
5.2	OS INCENTIVOS À PRODUÇÃO DE CARNE	24
5.3	FATORES QUE AFETAM A QUALIDADE DA CARNE.....	26
5.4	PRÁTICAS DE MANUSEIO.....	34
5.5	AS INSTALAÇÕES.....	36
5.6	OFERTA DE CORTES DE OVINOS E CAPRINOS EM SÃO RAIMUNDO NONATO- PI.....	37
5.7	INDICADORES DE QUALIDADE.....	40
5.8	A RUSTICIDADE DO MERCADO DE CARNE.....	42
5.9	GASTRONOMIA COMO IDENTIDADE CULTURAL SANRAIMUNDENSE.....	44
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
7	REFERÊNCIAS.....	48
7.1	REVISTAS ON LINE.....	49
	ANEXOS.....	5

1 INTRODUÇÃO

Segundo dados do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, MAPA (2016) a caprinocultura e ovinocultura tem se destacado no Brasil na última década. Grande parte dessa produção encontra-se na região nordeste, com destaque para os estados da Bahia, Pernambuco, Piauí e Ceará que juntos detêm respectivamente 90,0% e 88,3% do efetivo nacional.

Mesmo com um crescimento expressivo o Brasil concentra apenas o 22º maior rebanho mundial de caprinos e, o 18º maior rebanho de ovinos. Ainda assim, o mercado de carnes caprina e ovina é promissor, e vem ganhando boa aceitação em todo país na última década, com um aumento considerável na procura de carnes caprina e ovina por consumidores.

Embora o consumo de carne caprina e ovina em todo país seja crescente, o consumo de carne caprina e ovina ainda é menor se comparado ao de carnes de aves, bovinos e suínos, ainda assim observa-se um aumento significativo no consumo de carne caprina e ovina, em todos os estados brasileiros, colocando-as dentro de uma excelente perspectiva de comercialização.

Para Costa (2008) a procura por alimentos mais saudáveis com maior qualidade, tem direcionado parte do nicho de mercado cada vez mais a consumir carnes com valor nutricional e qualidade sensorial. Como é o caso da carne ovina e caprina, que é considerada com baixo teor de colesterol, grande quantidade de ferro, alto teor proteico e de fácil digestibilidade.

Mesmo com o baixo nível tecnológico empregado em todo processo produtivo na ovinocaprinocultura de corte no Brasil, principalmente no Nordeste, as configurações apresentadas as coloca em posição privilegiada no cenário do consumo e agronegócio. Isto se dá devido ao incremento no consumo interno e em

demandas concretas para exportação para diversos países, e abre portas de oportunidades de negócio a atividade.

Na Região Nordeste onde se concentram respectivamente 90,0% e 88,3% do efetivo nacional de caprinos e ovinos, as explorações praticadas em sua maioria se dá por sistemas pouco tecnificados, utilizando animais de descarte desqualificados que não atendem as exigências do mercado consumidor, em relação a regularidade da oferta e qualidade dos produtos cárneos, provocando um desequilíbrio entre oferta e demanda, o que traz consigo consequentemente a oscilação dos preços.

Para que a crescente demanda se mantenha, a preocupação do produtor deve estar voltada a produzir um produto com melhor qualidade para oferecer ao mercado um produto que corresponda as características desejáveis do ponto de vista físico-químicas e sensoriais da carne. (MADRUGA, et al., 2008a, VIEIRA et al., 2010).

De acordo com MARTINEZ-CEREZO et al (2005) para atender as exigências do mercado consumidor, o produtor precisa conhecer os fatores que interferem na qualidade da carne, para que possa oferecer ao consumidor uma carne beneficiada com qualidade, do ponto de vista físico, químico e sensorial, pois essas características determinam a qualidade e aceitabilidade da carne.

Por ser considerada uma carne saudável, com baixo teor de gordura, de fácil digestibilidade, fonte rica em proteínas com qualidade físico químicas e sensoriais de interesse de consumidores que buscam carne de maior qualidade e valor nutricional como é o caso da carne caprina e ovina, o mercado consumidor tem considerado uma excelente alternativa.

Resultante das transformações contínuas ocorridas no músculo após a morte do animal, a carne é considerada como alimento de elevado valor nutricional devido sua função plástica, necessário para a formação de novos tecidos e na regulação dos processos fisiológicos e orgânicos, bem como no fornecimento de energia (ZEOLA, et al 2002^a, PINHEIRO 2009). Sendo uma excelente fonte de

nutrientes, a carne caprina e ovina ganha espaço de mercado, podendo conquistar até o público mais exigente.

O custo benefício da carne caprina e ovina estão entre os fatores favoráveis para sua aquisição, pois comparado a bovina, a caprina e ovina tem seu valor de venda preços mais atrativos, porém alguns entraves impedem maior crescimento do setor.

Embora haja um crescimento significativo, o consumo de caprinos e ovinos no Brasil ainda é tímido se comparado ao consumo de outras carnes, porém, nota-se nas grandes cidades um incremento animador. O baixo consumo está diretamente ligado com as exigências de mercado que não são atendidas nos diferentes aspectos esperados pelo consumidor, regularidade no suprimento da demanda e qualidade, cortes especiais e subprodutos. Somente nos últimos anos, as carnes ovinas e caprinas estão sendo encontradas em açougues e restaurantes” finos” das grandes cidades, quebrando o paradigma do consumo apenas rural, em pequenas cidades do interior (Couto,2001).

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Analisar o mercado de carne de caprinos e ovinos na região de São Raimundo Nonato, destacando os fatores limitantes e também os fatores favoráveis que contribuíram para a situação atual da atividade.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Examinar nos frigoríficos e abatedouros quanto às condições higiênico sanitárias do abate, transporte, conservação e exposição da carne;
- Ressaltar as opções atuais de consumo oferecidas ao cliente, quanto a cortes especializados, subprodutos como defumados curados e embutidos;
- Abordar a origem da carne servida nos restaurantes, e o interesse por cortes especiais e subprodutos.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

Com base no que diz autores como Leite (2004) e Madruga et al. (2007), Lima et al., (2004), Couto,(2001), Costa (2008), Martinez-Cerezo et al (2005), e outros autores, sobre a crescente demanda no mercado de caprinos e ovinos, e a busca dos consumidores por uma carne saudável com baixo teor de gordura, alto valor protéico, maciez e suculência com ótimo custo benefício como é o caso da carne ovina e caprina, e sobre fatores que afetam a qualidade da carne. Pautados no que diz a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216) sobre boas práticas na manipulação de alimentos, e o Decreto Federal Nº 7889/89, que dispõe sobre inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e o Art. 13 da Lei 7.705/92, que dispõe sobre a forma correta de abate, e a portaria 304 do Ministério da Agricultura, que trata de como deve ser o armazenamento de produtos cárneos, para exposição ao cliente. Sobre o que abordam esses e outros autores consultados, sobre o processamento, armazenamento, qualidade desejável, exposição da carne, cortes especializados e subprodutos de carnes de caprinos e ovinos fundamentamos essa pesquisa.

3.1 A CRIAÇÃO DE CAPRINOS E OVINOS NO NORDESTE UM FATOR SUSTENTÁVEL

Ao observarmos o Brasil em sua totalidade é plausível observarmos que existem demasiadas transições dentre as suas regiões, bem como a diversidade no que se refere as práticas agrícolas bem como existem variações no modo de vida e sustentabilidade das famílias sobretudo em meio rural, neste sentido ao analisarmos a região Nordeste no que se refere a criação de ovinos e caprinos, ponderamos que estes, estão presentes em quase todas os centros produtivos que se caracterizam pela pratica sustentável conhecida como agricultura familiar, fator este que por si só enumera a consequente importância do criatório como item de segurança alimentar e econômica do sertanejo.

Segundo os dados obtidos pelo Censo Agropecuário do IBGE no ano de 2008, observou-se que Estados como a Bahia, Ceará, Pernambuco, Piauí e Rio Grande do Norte possuem um rebanho de caprinos e ovinos superior a um milhão de cabeças, e que, portanto, a área de maior concentração de ovinos está centralizada nos Estados da Bahia e Ceará.

Ainda sobre a região observamos segundo o Banco do Brasil (2010, p.21), que:

O nordeste brasileiro tem sido destacado durante séculos como área de vocação para a exploração de ruminantes domésticos, notadamente caprinos e ovinos, pelo potencial da vegetação natural para a manutenção e sobrevivência dos animais destas espécies. Nesta região tanto os animais machos como as fêmeas não apresentam estacionalidade reprodutiva, não sendo o fotoperíodo fator limitante para sua reprodução. Dentre as várias alternativas encontradas para a convivência com a seca a caprinocultura e a ovinocultura têm sido apontadas como as mais viáveis.

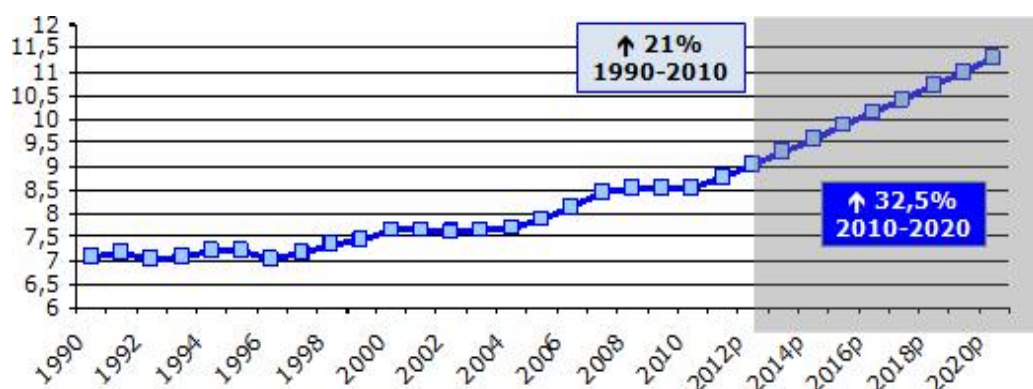
Contudo, ponderamos ainda, que a capacidade de adaptação e o eventual potencial reprodutivo da ovinocaprinocultura, este não se apresenta meramente pelo simples fato de que os animais possuem um significativo potencial produtivo e reprodutivo, todavia este perfil de produção não simboliza a consequente demanda oriunda do mercado moderno pois segundo o Banco do Brasil (2010), uma vez que o mercado moderno a cada dia vem a demonstrar-se demasiadamente exigente e nesse mesmo sentido a agropecuária tradicionalista não tende a apresentar uma solução eficaz para o homem do campo.

Nesse mesmo sentido concebemos que a cada dia existe a emblemática racionalização e inovação no que se refere aos conceitos de organização e gerenciamento para que neste ponto concebesse que:

Unidade produtiva, a implementação do regime de manejo adequada para cada fase da exploração (produção, recria e terminação) e a adoção de técnicas modernas são pré-requisitos para a promoção da qualidade de vida do homem rural, com coerência com as recomendações das organizações internacionais em relação ao Índice de Desenvolvimento Humano (IDH). O mercado da carne ovina está em franca ascensão em todo o país. Os preços hoje praticados no âmbito da unidade produtiva representam bem mais do que o preço pago pela carne bovina nas mesmas condições. No momento, cerca de 50% da carne ovina consumida no Nordeste e Centro-Oeste são provenientes do Uruguai, da Argentina e da Nova Zelândia. Esta informação mostra uma possibilidade enorme de mercado a ser conquistado, principalmente porque no Brasil, especialmente no Nordeste, tem-se potencial para produzir carne de melhor qualidade do que a importada (BANCO DO BRASIL, 2010, p.23).

Neste sentido a produção de carne oriunda de raças deslanadas de caprinos e ovinos, se apresenta como item de manutenção relativa a demanda interna de carne e derivados, contudo num futuro deveras próximo vir a alcançar o mercado internacional pois quando observamos a capacidade local e produtiva das matrizes ponderamos que a nossa carne possui qualidade e, todavia, possui grande fator de aceitabilidade quando analisamos os padrões internacionais.

Pois em análise do quadro de produção e consumo de carne ovina compreendemos que não existe apenas um crescimento acentuado no que se refere a demanda por produtos cárneos mas ainda por sua pele, que atua como item de agregação valorativa, pois quando levamos em conta a devidas práticas de manipulação e consequentes regras básicas de manejo, o valor da carne segundo a pesquisa realizada pelo Banco do Brasil (2010), quando seguidas da venda da pele dos animais tende a representar uma lucratividade de até 30%, no valor final do animal, fator este que tende a promover um incremento de lucro diferenciada.



Fonte: Prime ASC, a partir de FAO/OECD/ABARES. p=projeção.

O gráfico acima demonstra a consequente expansão do mercado ovino, nas três últimas décadas e fato este que exemplifica a sua eventual rentabilidade, pois a sua alta no mercado mundial tem sido de 32,5% e não para por aí, a tendência se apresenta como massivamente crescente, pois não apenas a carne mas, a pele destes animais tem se apresentado como ferramenta auxiliar na obtenção de lucros, e claro que neste sentido a qualidade também se apresenta como fator primordial na desenvoltura deste mercado.

No que se refere aos caprinos concebemos que trata-se de um rebanho emergente e pouco exigente no que se refere a pastagens, sendo rustico e imponente na região nordeste, nesse sentido é demasiadamente complexo discriminar quando ocorreu a introdução destes animais na região nordeste pela quase ausência de documentos que enumerem tal acontecimento, toda via é plausível a análise de que o rebanho foi de fato introduzido no nordeste alavancado pela criação de gado em meados do século XVII (PRADO JÚNIOR, 2004).



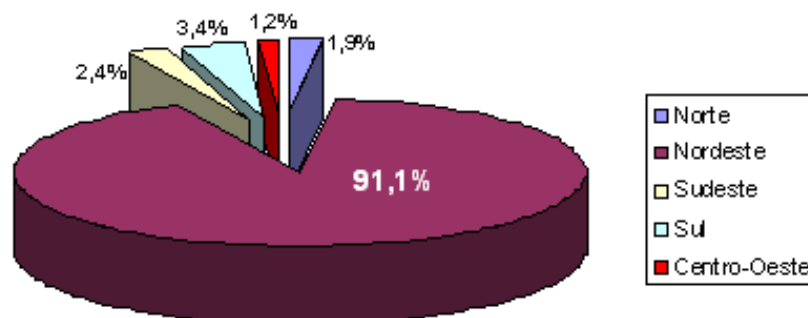
A figura acima demonstra a rusticidade característica dos caprinos na eventual busca por alimento mesmo quando se julga demasiadamente difícil.

Créditos da imagem: IANPAR.

Disponível em: <http://www.iapar.br/modules/noticias/article.php?storyid=1222>

Embora esta não se apresenta como fator responsável pela sua promoção no Nordeste pois, o clima da região é demasiadamente seco e o índice pluviométrico era e é relativamente baixo, fator este que por sua vez indicava a necessidade de fragmentação da sociedade impedindo a sua fixação em um dado lugar em específico (PRADO JÚNIOR, 2004). Todavia este fator favorecia ainda um olhar diferenciado a caprinocultura, pois se tratavam de animais rústicos que careciam de pouca quantidade de água e pastagem diferente da bovinocultura e ovinocultura, que se expandia na época apresentando assim uma solução significativa as necessidades alimentares do nordestino nos primórdios do processo de povoamento da região nordeste.

Participação percentual das regiões brasileiras no rebanho caprino



Fonte: IBGE/Elaboração Fam Point

O gráfico acima demarca a esmagadora liderança do Nordeste em relação ao criatório de caprinos no Brasil nesse ponto pautamos que mais de 90% dos criatórios se apresentam no Nordeste, fato este que fundamenta ainda mais a rusticidade e imponência do caprino em meio as adversidades da região, e por si simboliza ainda a importância desse criatório como ferramenta de subsistência do sertanejo.

4. METODOLOGIA

Para fundamentação da pesquisa optamos pela metódica investigativa a qual foi concebida seguindo os princípios de Ginzburg (1989), no intuito de evidenciar de forma analítica o cenário a ser alcançado pela nossa pesquisa, nesse sentido foram reunidos dados, e informações representados pelas bases teóricas (livros periódicos, sites especializados no tema de pesquisa eventualmente, nas visitas a abatedouros e frigoríficos públicos geridos pela prefeitura municipal e frigoríficos privados), frigoríficos privados em pontos gerais, a pesquisa em abatedouros privados não foi possível pela sua inexistência na cidade em que se realizou a pesquisa.

No que se refere ao ato de problematizar e questionar a pesquisa em questão observamos os princípios analíticos descritos por Burke (1999), o qual vislumbra e determina a verdade como uma constituição subjetiva e portanto mutativa, no que se refere a pesquisa, nos direcionando a sistemática problematização do campo de estudo nos direcionando a uma análise de cunho imparcial e valorativo explicitando a pesquisa em detrimento da opinião própria do pesquisador, tendo como base estes preceitos observamos as condições de abate e transporte dos carnes até o local de comercialização, observando desde o abate ao armazenamento das carnes perpassando pontos como o modo de abate, cortes oferecidos e as sistemática opções de consumo oferecida ao cliente no ato da venda.

Durante o levantamento e coleta de dados fundamentamos contemplamos ainda os princípios de Le Goff (2003), ao observarmos o contexto social dos indivíduos envolvidos no processo, através de relatos orais, que relativizam a nossa pesquisa e nos conduzem a uma fundamentação demasiadamente analítica ao fundamentar não apenas o campo de pesquisa mas, ainda a trajetória dos indivíduos sociais observados durante a pesquisa em questão, assim realizamos entrevistas com os açougueiros do Mercado Municipal de São Raimundo Nonato (área de comercio relativa a venda de carnes e dos frigoríficos privados)

responsáveis pela armazenagem dos produtos, aplicamos ainda um questionário semiestruturado contendo perguntas voltadas a nossa pesquisa, no intuito de obtermos um maior direcionamento na pesquisa, sendo que estas apresentavam como conteúdo fundamental perguntas sobre local de abate, condições higiênicas sanitárias do local de abate, transporte utilizado para levar as carnes até o local de comercialização, tipos de cortes utilizados, qualidade da carne vendida, suprimento da demanda, e o crescimento do mercado de carnes caprina e ovina na última década.

Também foram entrevistados cozinheiros e donos de restaurantes com objetivo de atingir se os mesmos tinham conhecimento da origem e manipulação da carne por eles servida em seus restaurantes ou se haveria conhecimento técnico das normas de higiene e assepsia dos locais de abate e armazenagem de carnes, buscamos ainda analisar as preparações servidas, nos atentando as quantidades (kg) servidas semanalmente, e a frequência com a qual são servidas carnes de ovinos e caprinos em seus restaurantes.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 A REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

Por se tratar de uma região criadora de ovinos e caprinos e com enorme potencial de expansão, a região de São Raimundo Nonato se destaca por seu potencial em criação no modo extensivo. Sendo assim, a qualidade das carnes oferecida por esse mercado deve estar dentro das perspectivas exigidas pelo mercado consumidor, quanto à qualidade, pois o valor comercial está baseado na qualidade da carne. Os dados levantados serão utilizados para viabilizar o beneficiamento e a comercialização da carne de caprinos e ovinos na região, tais como cortes especializados, produtos curados defumados e embutidos de carne caprina e ovina.

O estudo servirá para melhoramento de modo geral do mercado de carnes caprina e ovina, na Região de São Raimundo Nonato pois o mesmo está dentro de perspectivas promissoras de comercialização, para tanto devendo ser estudado e estruturado para que a crescente demanda se mantenha e possa ser suprida por completo, oferecendo ao consumidor final uma carne com as qualidades organolépticas e sensoriais desejáveis dentro das condições higiênicas-sanitárias estabelecidas por legislação. Desse modo atingir uma maior valorização da carne caprina e ovina, assim como maior aceitabilidade, por consumidores.

A cidade de São Raimundo Nonato, fica situada no sertão piauiense, cidade com 33.802 (trinta e três mil e oitocentos e dois habitantes), segundo dados do IBGE 2015, região está pertencente ao semiárido nordestino, o qual apresenta índices pluviométricos relativamente baixos, podendo alcançar até oito meses de estiagem, período este conhecido como “seca”, contudo mesmo com todas estas adversidades micro região de São Raimundo Nonato – PI, se apresenta ainda como uma forte produtora da ovinocaprinocultura em criação extensiva, e que portanto se encontra situada dentro de um mercado crescente e promissor de comercialização de carne caprina e ovina.



Mapa da cidade de São Raimundo Nonato – PI, créditos da imagem google maps.

5.2 OS INCENTIVOS A PRODUÇÃO DE CARNES

Embora com um enorme potencial de produção dessa carne ainda se observa uma enorme deficiência nesse mercado, no quesito qualidade, condições de abate, suprimento da demanda e valorização do produto.

Para obtenção de uma carne de qualidade se faz necessário alguns critérios, dentre eles sanidade do animal, manejo, qualidade do abate, transporte e armazenamento.

O projeto do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) “Sertão empreendedor”, desenvolvido conjuntamente com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), tem buscado resolver as questões relacionadas ao manejo, sanidade do animal e qualidade final da carne ovinocaprino até o abate.



Imagem disponível em acesso em 02/09/2017 as 6:38 am.

A preocupação com esse mercado os tem levado a capacitar os produtores da região, através de orientação técnica em relação aos quesitos citados, e quanto a vacinação e aos cuidados básicos de manejo como, guardar alimento durante todo ano, através da produção e conservação de forragens (fenação, ensilagem e amoniação) para alimentar o rebanho, tendo em vista a grande estiagem sofrida na região. Esse projeto tem reduzido em mais de 90% noventa por cento as perdas de animais, e aumentado de maneira considerável a qualidade das carnes. O Programa visa promover a competitividade e sustentabilidade dos empreendimentos rurais no semiárido brasileiro através do fomento à inovação, ao empreendedorismo e a difusão das tecnologias sociais, de produção, gestão e boas práticas de convivência com o semiárido.

Esse programa incentiva a captação hídrica através de barragens, cisternas, poços e barreiros; produção de forrageiras e conservação de forragens, além de difundir atividades com potencial econômico na região como a ovino caprino cultura, para obtenção de uma carne de qualidade e maior competitividade no mercado.

Segundo o Decreto Federal Nº 7889/89, que dispõe sobre inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, há especificações com relação

ao local de abate de animais. O local deve estar em conformidade com a lei e com a Portaria Nº 304 do Ministério da Agricultura que determina que toda carne comercializada pelos frigoríficos deve ser refrigerada a temperatura máxima de 7° graus centígrados; no entanto foi observado que mais de 90% dos locais de comercialização da cidade de São Raimundo Nonato, não possuem câmaras de refrigeração.

5.3 FATORES QUE AFETAM A QUALIDADE DA CARNE

Diferentes fatores podem afetar a qualidade da carne, dentre eles destaca-se o abate, podendo colocar a perder todo trabalho feito durante a vida do animal, devido falhas no processo. O armazenamento da carne feito de maneira inadequada, o traslado do local de abate ao local de comercialização, etapas que se cumpridas inadequadamente, compromete a qualidade da carne.

As condições higiênicas-sanitária adequadas no local de abate são alguns dos fatores determinantes para uma carne saudável, sana e segura. A aplicação das boas práticas em cumprimento das normas prevista na legislação sanitária, garantem o princípio básico da segurança alimentar.



A figura ao lado representa um funcionário de abatedouro devidamente fardado com roupas, brancas luvas de proteção, máscara e touca, o local se encontra revestido com azulejos representando uma plena adequação as normas da ANVISA.

Créditos de imagem

Em empasse as condições adequadas e regidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), observamos a cidade de São Raimundo Nonato –

PI, no que diz respeito aos requisitos básicos preestabelecidos pelo órgão, ponto este que contribui significativamente para a diminuição da qualidade da carne produzida, na respectiva cidade, tende a promover o aumento do quociente de risco de contaminação biológica, pois em visita feita no local de abate (abatedouro municipal de São Raimundo Nonato) verificou-se que o mesmo opera em desacordo com as normas estabelecidas na lei, as condições higiênicas sanitárias do local de abate são inaceitáveis, pois a higienização compreende a base física, paredes, pisos, utensílios e equipamentos, bancadas, pias, teto, etc.

Figura I:



Abatedouro municipal. Fonte: Acervo próprio

O abatedouro municipal de São Raimundo Nonato opera em descumprimento com a legislação sanitária. O mesmo não possui câmara de

refrigeração, para onde, após abate, seriam destinadas as carcaças. O local não conta com água potável em jato de pressão para lavagem das carcaças, sendo a lavagem feita com baldes de água retirados de uma caixa de água, também em condições inadequadas de higiene. Não possui no local, pé direito alto suficiente, teto sem laje e sem forro, não possui paredes impermeáveis, pias adequadas para lavagem das mãos, mesas e bacias de aço inoxidável, sendo os miúdos e vísceras colocados em bacias de material poroso, e muitas vezes jogados no chão, sem a menor condição de higiene.

Figura II:



Imagem disponível em: <http://www.alibaba.com>

Na imagem acima contemplamos um abatedouro que em análise segue os procedimentos de assepsia e eventualmente apresenta uma condição higiênico sanitária favorável no que se refere aos conceitos preestabelecidos pela ANVISA,

mas quando direcionamos o nosso olhar sobre a realidade cultivada em nosso campo de pesquisa obtemos que a estrutura acima nada mais é do que uma utopia, como podemos observar na figura abaixo:

Figura III



Fonte: Acervo próprio

Em análise ao abatedouro municipal foi observado que o mesmo não possui trilhos para suspender e levar o animal até a esfolagem, sendo o procedimento feito através de cordas que penduram o animal, é observado como algo inadequado pois a reutilização de cordas ou mesmo o seu uso podem representar uma sistemática contaminação biológica da carne. Outro ponto que merece a nossa atenção é que todo o procedimento é realizado no mesmo local, sendo que os animais ficam todos pendurados, enquanto suas vísceras se arrastam pelo chão, até que se esfole o último animal, pois existe ainda a insuficiência de pessoal para realizar o processo de maneira rápida, segura e higiênica. Posteriormente as carnes deveriam ser conduzidas para uma câmara de armazenagem sob refrigeração, pois este é o procedimento que exige a lei; no entanto após abate as carnes são

direcionadas ao baú para transporte, neste sentido ponderamos que o mesmo não possui sequer refrigeração, e as carnes ficam penduradas encostadas umas nas outras, procedimento que facilita a contaminação cruzada, durante um longo período até que se abata o último animal para ser levadas ao local de comercialização.

Figura IV e V

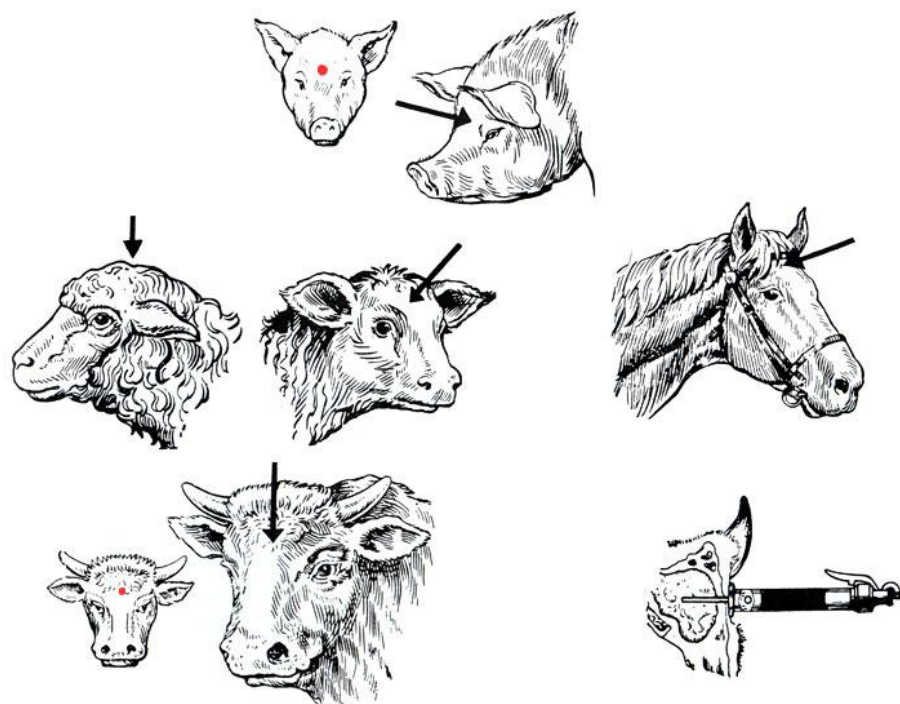


Fonte: acervo próprio.

O procedimento de atordoamento (insensibilização) deveria ser feito por choque, conforme o que diz no Art. 13 da Lei 7.705/92, consiste no processo de insensibilização animal, tendo como objeto fazer com que o animal fique inconsciente durante o processo de abate, contribuindo para que o mesmo possa ser atenuado de forma eficiente, no entanto, mais humanizada, sem que ao animal seja causada dor e angústia, o que também traz prejuízos a qualidade da carne, pois o sofrimento do animal durante o processo de abate causa enrijecimento da carne. Neste sentido observamos que a prática do abate poderá ser variante uma vez que cada país tem autonomia ao estabelecer regulamentos que vislumbrem diferenciado processos insensibilização das mais diferentes espécies de animais em frigoríficos, contudo enfatizamos que o objetivo primordial é garantir o

abate de forma humanitária. Na figura abaixo demonstra como funciona o processo:

Figura VI



Fonte: acesso em 02/09/2017.

O processo de atordoamento consiste no comprometimento do sistema nervoso central, fator este que induzido por uma pistola de pressão, denominada de pistola de dardo cativo, fato este que acontece num milésimo de segundo e, portanto, pode ser considerado como “indolor”, porém se não for realizado por um profissional devidamente capacitado poderá render um sofrimento indescritível ao animal.

Figura VII



*Pistola de dardo cativo: imagem disponível em
<http://www.suinoindustria.com.br>*

A pistola de dardo cativo¹ segundo a Gessulli Agribusiness, consiste no acionamento de cartucho de explosão ou ar comprimido causa um dano (injúria)

¹ Matéria completa disponível no Site:
<https://www.suinoindustria.com.br/imprensa/abate-sem-dor/20110407-154046-w965>

cerebral, provocada pela concussão, aumento da pressão interna e pelo efeito dilacerante do dardo (quando penetrante). Após ser disparada no crânio do animal, o mesmo torna-se inconsciente imediatamente para o abate.

No que se refere a Atmosfera Controlada – concebemos segundo a Gessulli Agribusiness que este se trata de processo de insensibilização no qual os animais são submetidos a altíssimas concentrações de gás - Argônio, Dióxido de Carbono ou Nitrogênio – os quais produzem efeito anestésico levando o animal a morte, todavia certa prática não é praticada segundo o autor por conta de seu elevado custo de operação.

A Eletronarcolese segundo a Gessulli Agribusiness, se apresenta como o procedimento de insensibilização mais utilizado no Brasil, pois este procedimento faz uso da eletricidade para deixar os animais inconscientes na hora do abate. Sendo que este poderá ser variante das seguintes formas ou se faz uso de um eletrodo seco aplicado na cabeça do animal, no qual será aplicada uma corrente elétrica deixando-o insensibilizado, ou mesmo por imersão no qual os animais passam por um reservatório com água eletrificada, nesse processo a corrente deverá atravessar os seus corpos e principalmente a cabeça fazendo com que estes fiquem inconscientes instantaneamente fator que impede que estes sintam dor durante o processo

Ao retornarmos à realidade da cidade de São Raimundo Nonato – PI, observamos que tais práticas são desconhecidas no abatedouro de São Raimundo Nonato, pois as técnicas utilizadas podemos defini-las como arcaicas, pois o abate é feito através de marretas ou porretes como é o caso do método de abate utilizado em caprinos e ovinos, métodos estes que na atualidade se encontram em desuso e portanto proibidos por lei, por causarem intenso sofrimento ao animal e eventualmente perdas na qualidade da carne.

Observamos ainda que, não há Selo de Inspeção Fiscal, e a avaliação das carcaças é feita pelo veterinário sem nenhuma anotação, o mesmo alega a falta de condições adequadas de trabalho, pois nem o básico que é a avaliação feita no recebimento dos animais no curral está sendo cumprida.

Quanto aos demais trabalhadores do abatedouro municipal de São Raimundo Nonato, percebeu-se que a forma de trabalho a eles oferecida é natural, não possuem conhecimento de uma forma de abate estabelecida por lei, e de que o abatedouro opera em total desconformidade com a lei. Os mesmos não possuem nenhum treinamento, colocando a própria saúde em risco, pois não possuem assessórios apropriados para o trabalho, equipamentos de proteção individual (EPI) para protegê-los de acidentes de trabalho.

5.4 PRÁTICAS DE MANUSEIO

Outro importante fator observado, são as boas práticas de manipulação, que não são seguidas em nenhuma etapa durante o processo de abate, vê-se que não há por parte dos trabalhadores do abatedouro, o conhecimento dessas práticas e os trabalhadores não tem a informação que a má qualidade no controle higiênico da carne por eles manipulada, pode afetar a saúde da população e deles mesmos que consomem a carne.

A próxima etapa seria o transporte dessas carnes para os frigoríficos, em transportes sob refrigeração, no entanto foi verificado que esta prática não é oferecida.

O transporte utilizado para transportar as carcaças pós morte até o local de venda, é inadequado, sendo este um baú velho, sem refrigeração e guinchado por um trator, o qual é chamado pelos açougueiros de baúzinho da prefeitura. Durante todo o processo de abate que começa na madrugada, as carcaças dos animais abatidos são postas nesse baú, penduradas, encostadas umas nas outras, prática essa inadequada, podendo ocasionar contaminação cruzada, acarretando males para o consumidor final.

Figura VIII:



Fonte acervo próprio

Essas carcaças que são penduradas no baú, ficam até o momento em que serão transportadas aos locais de comercialização, período da madrugada que vai entre 3:00h até as 5:30h, este longo tempo de espera sem estar sob refrigeração, ocasiona perdas na qualidade da carne, e favorece a proliferação de bactérias e microorganismos patogênicos.

No local de exposição da carne, (local de venda) essa carne deveria ser mantida em câmeras frias, e balcões sob refrigeração para exposição ao cliente, ou embaladas e congeladas como estabelece a portaria nº 304 do Ministério da Agricultura.

Apenas uma minoria dos locais de comercialização de carnes caprina e ovina em São Raimundo Nonato, mantém a carne sob refrigeração, a maioria dos que comercializam carnes de caprinos e ovinos, a mantém exposta, pendurada, sujeitas a diversos tipos de contaminação até a venda. Condições estas inadequadas e em total desacordo com as normas da RDC 216 da vigilância sanitária e da portaria 304 do Ministério da Agricultura.

Figura IX:



Fonte: Acervo próprio

Durante a visita técnica no mercado de carnes de São Raimundo Nonato foram observadas que as condições de exposição das carnes são totalmente inadequadas, e em total desacordo com a regulamentação da RDC 216, ANVISA, assim como em muitos outros frigoríficos, locais que comercializam carne caprina e ovina na cidade de São Raimundo Nonato, que não atendem as normas mantendo a carne exposta nas mesmas condições encontradas no mercado municipal.

5.5. AS INSTALAÇÕES

As condições das instalações são impróprias, para a venda de alimentos, ainda mais por se tratar de alimentos perecíveis e de fácil contaminação, como é o caso da carne, pois a carne se constitui um excelente meio para o desenvolvimento microbiano, responsável pela rápida deterioração do alimento bem como, veículo de transmissão de microrganismos patogênicos ao homem. As condições higiênicas sanitárias do local são indesejáveis e a exposição dessas carnes é feita de modo rudimentar, penduradas e expostas até a sua venda.

Durante o estudo no mercado municipal de carnes de São Raimundo Nonato foi observado a inexistência de pias para lavagem das mãos, banheiros em condições adequadas de higiene para uso. Outro fator que ocorre é o trânsito de animais domésticos tais como cachorros e gatos. As bancadas onde são cortadas as carnes são de material poroso, em desacordo com a RDC 216 Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O material adequado para manipulação de alimentos seria bancada de inox, pois o processamento e manipulação de alimentos deve ser feito seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos, para garantir um alimento seguro, íntegro e sano.

5.6 OFERTA DE CORTES DE OVINOS E CAPRINOS EM SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

Uma expansão de mercado se dá devido a identificação do perfil de exigência dos consumidores. Pois estes se fazem cada dia mais exigentes quanto a qualidade dos produtos por eles adquiridos.

A preocupação com melhoramento das carnes produzidas, quanto a higienização nos processos de abate e a definição e padronização de cortes e

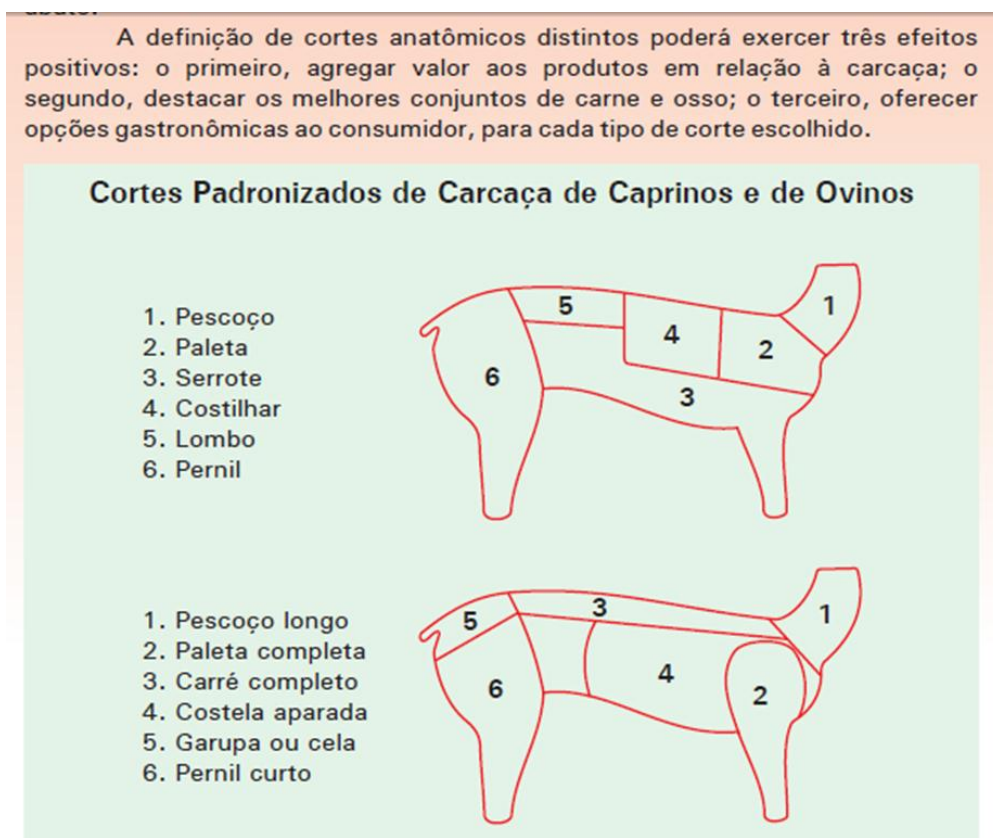
qualidade organolépticas e sensoriais tornam-se excelentes alternativas mercadológica, que aumentam o potencial de mercado.

Uma preocupação na produção com a constância da oferta, a qualidade da padronização e definição da anatomia dos cortes, traz consigo efeitos positivos como, agregar valor em relação as carcaças, destacar os melhores conjuntos de carne e osso, e oferecer opções gastronômicas ao consumidor para cada tipo de corte escolhido.

O sistema de padronização de cortes de carcaças constitui-se em um meio facilitador para a comunicação entre fornecedores e clientes. Essa sistematização possibilita diferenciar os diferentes cortes e os preços, levando em consideração a relação carne/osso presente em cada peça e a qualidade da carne existente em cada uma. As vantagens do sistema de padronização de cortes é a produção de peças em formato e tamanho uniformes, o que facilita a operação de embalagens, favorecendo melhor impressão do produto quanto a apresentação e higiene do produto. Por fim o sistema é totalmente útil para evitar desperdícios, não permitindo as sobras, o que ocorre frequentemente quando essa prática não é adotada.

O sistema de padronização de cortes de carcaças se torna altamente eficaz na valorização do produto se estiver aliado a melhora na qualidade dos animais de abate. O valor que é agregado ao produto traz melhorias no processo de comercialização, permitindo colocar a carne de caprinos e ovinos em condições competitivas com outras carnes que são mais consumidas como (suína, bovina e aves) alcançando até mesmo o mercado consumidor mais exigente. Este processo de organizar a cadeia produtiva em todas as etapas, favorecerá na melhoria da renda do produtor, possibilitando uma melhor divisão de recursos por regiões.

Figura X:



Fonte: EMBRAPA caprinos (2007)

Se fazem necessários melhor planejamento, para suprimento da demanda assegurando um padrão de qualidade desejável para obtenção de cortes especiais, pois as carcaças em padrão de inferior qualidade não são adequadas para padronização de cortes, sendo as mesmas úteis para subprodutos como embutidos, defumados, curados e demais produtos de charcutaria

5.7 INDICADORES DE QUALIDADE

Segundo Leite (2004) e Madruga et al. (2007) a baixa qualidade é resultante do abate de animais velhos, proveniente muitas vezes de carcaças despadronizadas, em condições higiênico-sanitárias inadequadas, má apresentação da carne e pouca diversificação dos cortes. O sabor ou flavour, e cheiro característicos de caprinos e ovinos, este odor e sabor característico é mais presente principalmente em animais velhos, motivo pelo qual alguns consumidores evitam consumir a carne caprina e ovina. Os caprinos e ovinos em idade adequada de abate, 6 meses tem cheiro e sabor mais suavizados. Um outro fator que contribui para inadequação da carne, é abate clandestino, que no Nordeste ultrapassa 90% do abate praticado, constitui um fator de má qualidade, não podendo esse tipo de abate entrar para as estatísticas oficiais.

Dentre os fatores que são levados em conta para a preparação adequada de um prato estão, maciez do corte escolhido, método de cozimento, temperatura empregada no modo de preparo.

O interesse da gastronomia por cortes padronizados tais como, pescoço, paleta, serrote, costilhar, lombo, pernil, picanha, carré, costela aparada e dentre outros, é que os mesmos valorizam e diferenciam os pratos sendo com estes possível a confecção de pratos mais apresentáveis e gastronômicos, ressaltando as qualidades encontradas em cada corte, o que faz com que a preparação atenda ao sabor e maciez desejados.

Entre os cortes mais apreciados em ovinos destaca-se o lombo fatiado que possui uma capa de gordura que contribui no sabor e maciez da carne, sendo a mesma ideal para grelhar, permanecendo rosado por dentro.

O corte T-bone que lembra a bisteca, nada mais é do que o filé mignon e o contrafilé cortados juntos.

A picanha é uma peça vendida junto com a alcatra e maminha. O stinco é a canela do animal, embora muito saborosa precisa de cocção prolongada; a costela com pouca carne é muito saborosa pelo teor de gordura existente na peça. O pescoço, peça perfeita para fazer sopas e é a peça mais barata do animal.

O processamento da carne para produção de subprodutos, como defumados, curados e embutidos estimula o maior consumo, melhor aceitação por parte dos consumidores, através da diversificação de produtos e sabores, contribui para o aproveitamento de cortes mais difíceis de serem comercializados, permitindo a confecção de diversos produtos, derivados, como linguiças, salames, presuntos, mortadelas, salsichas, defumados e curados. Este processamento promove uma maior "vida" aos produtos nos açougues, gôndolas de supermercados e lojas especializadas, bem como maior valorização do produto.

Os produtos derivados de diferentes tipos de carnes são bem apreciados, constitui-se uma alternativa acessível para alimentação, pois tem preços atrativos e competitivos em relação ao produto. Os derivados de consumos mais comuns no Brasil, são mortadelas, salsichas, linguiças, e patês, geralmente de carnes de frango, suína e bovina, peru, no entanto a produção desses derivados a partir de caprinos e ovinos ainda é inexpressiva. Há, no entanto, uma enorme dificuldade de se encontrar no mercado produtos industrializados de carne caprina e ovina, portanto se torna possível a diversificação e inclusão de novos produtos derivados de carne caprina e ovina para atender clientes exigentes e que buscam variedade e qualidade.

No que diz respeito a carne caprina, um dos maiores desafios para a produção de embutidos dessa origem, é o seu baixo teor de gordura, o que afeta as características de sabor e suculência, fazendo-se necessários adição de agentes emulsificantes e estabilizantes (LIMA et al., 2004). Entretanto o baixo teor de gordura da carne caprina se torna uma excelente atrativo, na conquista de um mercado que busca produtos com baixo teor de gordura, podendo ser utilizados por pessoas que necessitam de uma dieta controlada, ou por quem busca uma alimentação mais saudável. A utilização de carnes menos tradicionais como a carne caprina para desenvolvimento desses produtos formulados, pode atrair esse público por oferecer produtos com teor de gordura reduzidos com características sensoriais diferenciadas, (MADRUGA, 2005).

As diferentes opções de cortes especiais, tais como carré, picanha, pernil dentre outros, são de grande interesse na gastronomia, em todos os locais onde se consomem carnes de caprino e ovino, bem como em São Raimundo Nonato, pois os mesmos valorizam o produto, possibilitando aos fornecedores dessas carnes melhores lucros. Os subprodutos a partir de carne caprina e ovina são uma alternativa altamente rentável, enobrece o produto, eleva as qualidades sensoriais da carne, levando ao aumento da procura e aceitabilidade do produto, além de uma diferenciação de sabor, como nos defumados e curados.

Os cortes especiais quando devidamente embalados, com certificado de procedência, seguidos de receitas na embalagem, valorizam o produto e o torna competitivo no mercado, trazendo o aumento da procura por consumidores e possibilitando inovação nos pratos em restaurantes e criação de novas receitas, e a apreciação por diferentes públicos, e o alcance de um público mais exigente.

5.8 A RUSTICIDADE DO MERCADO DE CARNE

O mercado de carnes de caprinos e ovinos em São Raimundo Nonato não oferecem cortes especializados, em nenhum dos locais que comercializam a carne, oferecem apenas a carcaça inteira e a meia carcaça, não sendo possível o consumidor comprar um pernil, picanha, um carré, ou mesmo outros cortes por ele desejado. Os subprodutos tais como, mortadelas, salsichas, carnes defumadas, curadas, também não são oferecidos por este mercado em nenhum dos locais pesquisados. Em todo mercado pesquisado encontrou-se apenas uma fabricação artesanal caseira de linguiças de caprinos e ovinos, produção tímida que alcança uma parcela muito pequena da população, uma produção feita por um senhor que vende diretamente ao cliente, e que as utiliza para churrasquinhos que vende ao cliente nas ruas da cidade. Linguiças são produtos relativamente fáceis de fabricar, sendo a fabricação artesanal uma opção para difundir o produto no comércio e alcançar novos consumidores. A produção de linguiças de carne caprina e ovina se

torna uma opção tão ou mais aceitável do que a própria carne, tendo em vista o processo e os condimentos utilizados que dão saborização ao produto.

Ao serem perguntados aos açougueiros que comercializam carne ovina e caprina, quanto ao não oferecimento dos cortes especializados, 95% dos entrevistados disseram não ter condições adequadas de trabalho, e afirmam não possuir cursos para a produção de cortes especializados e fabricação de subprodutos como linguiças salames curados e defumados.

De acordo com os entrevistados, a não aplicação de cortes especiais se dá devido à falta de estrutura de trabalho, pois os mesmos não contam com um local adequado para exposição da carne, bem como ferramentas necessárias para o processamento de carnes para produção de subprodutos. Uma maioria expressiva dos entrevistados não possuem cursos de capacitação na área de cortes especiais, dificultando melhorias nos serviços prestados. Quando perguntados sobre o interesse de cursos de capacitação, 100% dos entrevistados disseram ter interesse em cursos profissionalizantes em cortes especializados, e técnicas de fabricação de subprodutos defumados e curados, linguiças, salsichas e salames, bem como curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

Para atingir a origem da carne servida nos restaurantes locais, e os principais cortes adquiridos, aceitação de novos produtos, foram entrevistados donos de restaurantes, e churrascarias. Segundo os entrevistados houve um aumento de 50% cinquenta por cento na procura por carne caprina e ovina nos últimos 10 anos, porém os fatores que limitam um crescimento ainda maior é a irregularidade no suprimento da demanda e qualidade da carne ofertada. Pois segundo os entrevistados a demanda é maior do que a oferta, e o padrão de qualidade das carnes muitas vezes não é o desejável. Os entrevistados adquirem a carne dos locais de comercialização da cidade, porém alguns entrevistados disseram adquirir carnes de abates caseiros, as mesmas trazidas por criadores de povoados vizinhos. A irregularidade no abate que segundo especialistas supera marca de 90%, no Brasil, com destaque para as regiões criadoras; na região pesquisada, a carne advinda de abate caseiro é expressivo, totalizando mais de

40% da comercialização total. Devido ao abate irregular não é possível contabilizar com dados concretos o per capita por habitante do consumo de carne ovina e caprina na região pesquisada.

Os donos de restaurantes pesquisados demonstraram interesse em adquirir cortes especializados de caprino e ovino, e subprodutos curados e defumados, bem como salames e linguiças, pois segundo os mesmos, seria uma opção a mais para oferecer ao cliente, e o interesse em adquirir a carne caprina e ovina aumentaria por parte de consumidores, pois os cortes especiais e subprodutos ainda não são ofertados por esse mercado. Pois os restaurantes pesquisados ofertam na sua maioria caprinos e ovinos ao molho ou assado ao forno ou na chapa, com excessão das churrascarias que os servem assados na brasa. As quantidades de carnes caprina e ovina servidas semanalmente nos restaurantes ainda é pequena comparado ao de outras carnes, como aves, bovinas e suína, variando entre 20kg a 25kg para restaurantes e 40kg a 50kg para churrascarias. Os restaurantes limitam-se em servir caprinos e ovinos apenas duas ou três vezes por semana.

5.9 GASTRONOMIA COMO IDENTIDADE CULTURAL SANRAIMUNDENSE

São Raimundo Nonato é uma cidade turística, e há fluxo de pessoas de diferentes regiões do país, cenário este que deve despertar a gastronomia local para que busque diversificar o cardápio, e criar sabores diferenciados para atrair a atenção dos turistas para um turismo gastronômico, com comidas típicas local, destacando pratos a partir de caprinos e ovinos. A culinária e gastronomia de um país cidade e região, é um dos fatores culturais que identificam um povo, é uma linguagem que todos conseguem entender. Muitas regiões são conhecidas pela sua cultura gastronômica, muitos turistas viajam para determinadas regiões para conhecer sua gastronomia, este é um dos fatores que atraem o turista, e que os leva a escolher um determinado local para visitar, provar novos sabores, conhecer novos

pratos, a gastronomia bem elaborada faz o turista encantar-se por uma cidade, e recordá-la ao lembrar-se da boa comida.

A padronização de receitas e pratos diferenciados, são pouco oferecidos nos restaurantes da cidade de São Raimundo Nonato, dos restaurantes pesquisados quanto a oferta e diversificação das receitas, os restaurantes serviam caprinos e ovinos sempre ao molho, ou assado ao forno, algumas vezes grelhado na chapa, a frequência com que é servido limita-se a 2 ou 3 vezes por semana. Assim fazendo-se necessários um aperfeiçoamento na diversificação de pratos e criação de receitas propriamente regionais, o que despertaria um fluxo maior de pessoas para um turismo gastronômico.

O programa rota do cordeiro, iniciativa do Ministério da Integração Nacional com participação da Embrapa caprinos e ovinos, e diversos parceiros locais e regionais, tem o objetivo de apoiar as atividades de produção de cabritos e cordeiros no Nordeste, ligando toda cadeia produtiva, frigoríficos, distribuição e comércio, beneficiamento da carne, culinária e gastronomia. O objetivo do programa é modernizar o sistema de produção melhorando os lucros do produtor, para oferecer ao consumidor um produto com qualidade, seguro, e com oferta regular.

Partindo do princípio de qualidade que começa no manejo esse programa busca trazer inovação ao mercado de caprinos e ovinos, incentivando a valorização da carne caprina e ovina na gastronomia. Com esse programa haverá melhoria na qualidade da carne bem como maior valorização da mesma, pois um dos objetivos é o turismo gastronômico, voltado para o consumo de pratos à base de caprinos e ovinos. A região contemplada pelo programa foi Dom Inocêncio, localizada a 100 km de São Raimundo Nonato, região de onde vem uma parte significativa dos caprinos e ovinos abatidos e comercializados em São Raimundo Nonato. A gastronomia constitui-se um excelente atrativo turístico, ligada ao prazer, a gastronomia leva os turistas a experimentarem sabores de diferentes culturas e desfrutar do prazer proporcionado pela alimentação típica ofertada pela região visitada.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto fica claro que há enormes deficiências no mercado de carnes ovino caprino da região de São Raimundo Nonato; a maior delas é quanto as instalações do local de abate, este em condições precárias de funcionamento e os locais de comercialização inadequados, bem como a falta de um suprimento da demanda pois não é possível encontrar carnes nos padrões de qualidade desejável. Levando em consideração o local de abate, e a maneira como são expostas a carne em mais de 90% dos locais que comercializam caprinos e ovinos na região de São Raimundo Nonato, carne nos padrões de qualidade desejável não há.

Não sendo possível aos donos de restaurantes de São Raimundo Nonato que ofertam carne caprina e ovina em seus cardápios, adquirir carne nos padrões de qualidade desejável, ou cortes especiais, pois os mesmos a adquirem dos locais de comércio da cidade ou em alguns casos advindas de abates caseiros. Sabendo eles as condições higiênicas sanitárias inadequadas que as mesmas são expostas. Portanto há uma necessidade de que seja cobrada dos fornecedores uma qualidade nas carnes por eles ofertadas, pois essa cobrança gera o incentivo na melhoria da qualidade e suprimento da demanda. E que os mesmos se voltem para a importância de padronizar receitas a partir de caprinos e ovinos, com vistas a atrair o turismo gastronômico.

A padronização de cortes especiais é inexistente em todo mercado de comercialização em São Raimundo Nonato, não há subprodutos como, curados e defumados, ou linguiças e salames produzidas a partir de caprino e ovino em nenhum dos locais pesquisados.

A falta de fiscalização e a indiferença do poder público com relação as condições desse mercado, com estruturação e incentivo do mesmo, o torna limitante ao invés de competitivo, ocasionando perdas, reduzindo lucros e deixando dúvidas

no que diz respeito a sanidade da carne comercializada nesses locais onde estão em desacordo com a legislação.

A sugestão é que o poder público tome providências quanto ao local de abate, pois está em total desacordo com as leis que regulamentam o setor, descumpre todas as normas, e coloca em risco a saúde da população; pois se trata não apenas da qualidade da carne caprina e ovina, de interesse da gastronomia, é uma questão de saúde pública.

Quanto ao local de comercialização de carnes caprina e ovina, maior parte dos mesmos ainda operam em total desacordo com as normas estabelecidas por lei, o que deixa claro a falta de fiscalização, e a indiferença do poder público. O que se espera da administração pública é que estruture os locais públicos de comercialização de carne caprina e ovina de acordo com o que determina a lei, e capacite os comerciantes tanto os que comercializam em locais administrados pelo poder público como no caso do mercado municipal de carnes, como dos que comercializam em local particular, com cursos de capacitação, quanto aos cortes especializados, boas práticas de manipulação de alimentos, armazenamento, da carne por eles oferecidas ao cliente, exposição da carne para venda ao cliente, subprodutos como linguiças, defumados e curados. Que se faça uma fiscalização eficiente nos locais de comercialização, os alertando para que se adequem as leis que regulamentam o setor de comercialização de carnes. Que haja um investimento em educação e capacitação nessa área a fim de mostrar para os comerciantes de carnes caprina e ovina, que com isso trará a eles maior procura pelos produtos, ocasionando maior aceitação, e lucros melhores para os produtores e comerciantes, portanto a importância em se adequar as normas estabelecidas por lei para a manipulação de alimentos, trará inúmeros benefícios.

Se faz necessárias uma conscientização de que a estruturação desse mercado beneficiará o município como um todo, o suprimento da demanda e a qualidade da carne ofertada, trará consigo incremento nos lucros e no consumo.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC 216: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Poder Executivo, de 16 de set. de 2004.

BRASIL. Lei n. 7.705, de 19 de fevereiro de 1992. Estabelece normas para abate de animais destinados ao consumo e dá providências correlatas. Assembleia Legislativa de São Paulo-SP, 1992.

BRASIL. Lei n. 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre a inspeção sanitária e Industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Senado Federal, 23 de novembro de 1989.

BURKE, Peter. **A Revolução Francesa da historiografia**: a Escola dos Annales 1929-1989 / Peter Burke; tradução Nilo Odália. – São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista, 1999.

COSTA, R. G. *et al.* Carne caprina e ovina: composição lipídica e características sensoriais. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v.9, n.3, p. 2008, p.497-506.

COUTO, F.A.A. Impo r t â n c i a e c o n ô m i c a e s o c i a l d a ovinocaprinocultura brasileira In: CNPq. Apoio à cadeia produtiva da ovinocaprinocultura brasileira. Relatório Final, Brasília, 2001. 69 p.

GINZBURG, Carlo. **Mitos emblemas e sinais**. Lisboa: DIFEL, 1989.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) Censo populacional 2015. Consultado em 27 de jul. de 2016

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE) Censo Agropecuário do IBGE no ano de 2008. Consultado em 26 de julho de 2017

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Tradução de Bernardo Leitão. 5º Ed. Campinas: Editora da UNICAMP. 2003.

LEITE, E. R. **Cadeia produtiva de caprinos e ovinos como estratégia para a produção sustentável da carne.** Sobral, CE, p.1-10, 2004.

LIMA, F.M.S.; MADRUGA, M.S.; NUNES, M.L. et al. Influência da refrigeração e do congelamento nas características funcionais e sensoriais de linguças frescas caprinas formuladas a partir de diferentes emulsificantes. *Revista Nacional da Carne*, v. 329, p. 10-28, 2004.

MADRUGA, M. S. Processamento e características físicas e organolépticas das carnes caprina e ovina. In: IV Semana da caprinocultura e ovinocultura brasileira. Sobral. **Anais...**, Sobral, EMBRAPA. 2004. (CD ROM).

MADRUGA, M.S. Processamento e industrialização dos produtos da caprinocultura. In: SEMINÁRIO NORDESTINO DE PECUÁRIA, 9, 2005, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: PECNORDESTE, 2005.

MARTÍNEZ-CEREZO, S.; SAÑUDO, C.; PANEA, B. Breed. **slaughter weight and ageing time effects on consumer appraisal of three muscles of lamb.** *Meat Science*. v.69, p.795-805, 2005.

PINHEIRO, R. S. B; SILVA SOBRINHO, A; *et al.* Qualidade de carnes provenientes de cortes da carcaça de cordeiros e de ovinos adultos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, São Paulo, v.38, n.9, p.1790-1796, 2009^a.

SEBRAE- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. São Raimundo Nonato.

VIEIRA, T. R. L; CUNHA, M. G. G; GARRUTI, D. S; *et al.* Propriedades físicas e sensoriais da carne de cordeiros Santa Inês terminados em dietas com diferentes níveis de caroço de algodão integral (*Gossypium hirsutum*). **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v.30, n.2, 2010, p.372-377.

ZEOLA, N. M. B. L. Conceitos e parâmetros utilizados na avaliação da qualidade da carne ovina. **Revista Nacional da Carne**. São Paulo, v. 304. n.25, 2002, p.36-56.

7.1 Revistas On line

Estudo Aponta Tendências Cenário Nacional e Internacional. Embrapa. Disponível em: <>. Acesso em 16 mai. 2016.

Programa Mundial Caprinocultura. Embrapa. Disponível em: <>. Acesso em 26 jul. 2016.

Sites

<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/8698648/estudo-aponta-tendencias-para-caprinocultura-e-ovinocultura-nos-cenarios-nacional-e-internacional>. Acesso em 18 de julho de 2016

<http://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Vol7OvinocapriCult.pdf> Acesso em 25 de julho de 2017

<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/54764/1/02-Sistemas-tradicionais-para-a-producao-de-caprinos-e-ovino.pdf> Acesso em 25 de julho de 2017

<http://www.iapar.br/modules/noticias/article.php?storyid=1222> Acesso em 27 de agosto de 2017

ANEXOS



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Piauí

Campus São Raimundo Nonato

Questionário aplicado nos locais de venda de carne caprina e ovina.

Nome do estabelecimento: -----

Endereço: -----

1- Quantos quilos de carne entre caprina e ovina são vendidos por dia no estabelecimento? -

2- De onde (origem) vem a carne vendida no estabelecimento? -----

3- Qual o local de abate desses animais? -----

4- Como (transporte) essa carne chega até o local de venda? -----

5- Como são as condições higiênico-sanitária do local de abate?-----

6- Como é feito o acondicionamento das carnes no local de abate? -----

7- Como é feito o acondicionamento das carnes no local de venda? -----

8- Oferecem cortes especiais? Sim () Não () . Se sim Quais? -----

9- Já fez algum curso de cortes especiais? Sim () Não ()

10- Tem interesse em fazer curso para cortes especiais de caprinos e ovinos. Sim () Não ()



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Piauí

Campus São Raimundo Nonato

Questionário básico aplicado nas visitas aos restaurantes

Sempre será aplicado aos donos do estabelecimento, ou ao gerente.

Nome do estabelecimento: -----

Endereço: ----- Tel. -----

O seu restaurante serve carne caprina ou ovina? Sim () Não ()

Quantas vezes por semana é servido caprino ou ovino no restaurante? -----

A carne caprina e ovina tem uma boa aceitação? Sim () não ()

Quantos kg de carne caprina ou ovina são servidos semanalmente? -----

Tem facilidade de encontrar carne caprina ou ovina no padrão de qualidade que espera?

Sim () Não ()

Tem facilidade de encontrar cortes especiais? Sim () Não ()

Quais cortes de carne caprina ou ovina costuma comprar? -----

De onde vem (origem) da carne que costuma comprar?

Conhece as condições higiênico sanitária do local de abate? Sim () Não ()

Como esta carne é armazenada no local de venda? -----

Quais preparações de caprino ou ovino costuma servir? -----

Tem interesse em cortes gastronômicos (especiais)? Sim () Não ()

Nos últimos anos tem visto um crescimento do consumo de carne caprina ou ovina no seu estabelecimento? Sim () Não () se positivo qual percentual %? -----