



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização dos estabelecimentos que comercializam a carne suína na cidade de João Pessoa, Paraíba.

Joselito B. SILVA Jr^{1*}, Leonardo A. F. PASCOAL², Terezinha D. D. MARTINS², George R. B. da CRUZ²,
Jordanio F. da SILVA¹

Joselito Bastos da Silva Júnior (Bolsista PIBIC-CNPq vigência: 2010/2011)

^{1*}Discente do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras.

E-mail: joselito.bastos@hotmail.com

²Professor(a) Adjunto(a) do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB –
Universidade Federal da Paraíba, Campus de Bananeiras.

Nos dias atuais os consumidores precisam ter confiança no alimento que estão ingerindo, caso contrário eles preferem mudar seus hábitos alimentares a comer alimentos que não transpasse segurança. Visualizando o setor comercial nos dias atuais é notória a existência de três tipos de estabelecimentos que comercializam a carne suína (supermercados, açougues e feiras livres), apresentando cada um uma forma diferente de manuseio que, dependendo de como se proceda, pode comprometer a qualidade e/ou contaminar microbiologicamente a carne suína. Tendo em vista a grande facilidade de contaminação desse produto, este trabalho teve como objetivo caracterizar os estabelecimentos que comercializam a carne suína na cidade de João Pessoa, Paraíba. Foi desenvolvido um *checklist* com vinte questões fechadas, esse foi aplicado em seis supermercados, três açougues e três feiras livres, totalizando doze estabelecimentos, a entrevista foi realizada com o gerente ou proprietário, sendo algumas questões de caráter observatório do entrevistador no intuito de obter respostas mais condizentes com a realidade. A escolha dos estabelecimentos comerciais foi realizada de forma a abranger toda a cidade pesquisada, sendo assim os estabelecimentos foram visitados sem aviso prévio durante o horário normal de funcionamento. De posse dos resultados, os *checklists* foram tabulados e interpretados utilizando o procedimento PROC FREQ do programa estatístico SAS. A maioria dos estabelecimentos possui mais de cinco anos de atuação no mercado (66,67%) informando que já são consolidados, ou seja, já possui clientes fiéis, clientela certa. 77,78% possuem de três a dez funcionários trabalhando no manejo da carne suína, porém a procura por esse produto ainda é considerada intermediária (66,67%). Tendo em vista a quantidade de funcionários que trabalham com a carne suína e o risco de contaminação que eles podem representar, 33,33% dos estabelecimentos pesquisados não possuem funcionários uniformizados de forma adequada, seja com falta de equipamento ou isento deles. A forma de expor a carne suína ao consumidor representa outro risco de contaminação, boa parte dos estabelecimentos expõe esse produto em refrigeradores (66,67%), porém ainda é significativo o percentual de estabelecimentos que expõe ao ar livre (22,22%), sem nenhum tipo de preocupação com a conservação e com a contaminação microbiológica que a carne suína pode vir a apresentar, 11,11% mantém o produto cárneo congelado. A maioria dos estabelecimentos esta de acordo com as normas estabelecidas para garantir um alimento seguro, porém ainda é significativo o percentual dos que não estão cumprindo as exigências básicas.

Palavras-chave: suinocultura, consumo, comercialização, segurança alimentar

