



ISSN 1676-7659

Agosto, 2008

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Caprinos e Ovinos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Documentos 81

On line

Caracterização do Consumo das Carnes Caprina e Ovina na Cidade de Salvador, BA

Manuel Alberto Gutiérrez Cuenca

Espedito Cezário Martins

Amaury da Silva dos Santos

Evandro Neves Muniz

Rewerton Patrycio Cruz Santos

Érica Oliveira Gonzáles

Embrapa Caprinos e Ovinos

Sobral, CE

2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Caprinos e Ovinos

Endereço: Estrada Sobral/Groaíras, Km 04

Caixa Postal: 145

CEP:62010-970

Fone: (0xx88) 3112-7400

Fax: (0xx88) 3112-7455

Home page: www.cnpc.embrapa.br

E-mail (sac): www.cnpc.embrapa.br/sac.htm

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: Lúcia Helena Sider

Secretário-Executivo: Diônes Oliveira Santos

Membros: Alexandre César Silva Marinho, Carlos José Mendes

Vasconcelos, Tânia Maria Chaves Campelo, Verônica Maria

Vasconcelos Freire, Fernando Henrique M. A. R. Albuquerque,

Jorge Luís de Sales Farias, Mônica Matoso Campanha e Leandro

Silva Oliveira.

Supervisão editorial: Alexandre César Silva Marinho

Revisão gramatical: Carlos José Mendes Vasconcelos

Normalização bibliográfica: Tânia Maria Chaves Campelo

Editoração eletrônica: Alexandre César Silva Marinho

1ª edição on line

Todos os direitos reservados

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Caprinos e Ovinos

Cuenca, Manuel Alberto Gutiérrez.

Caracterização do consumo das carnes caprina e ovina na cidade de Salvador / Manuel Alberto Gutiérrez Cuenca. ... [et al.]. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2008.

21 p. : il. color. (Documentos / Embrapa Caprinos e Ovinos, ISSN 1676-7689 ; 81).

Sistema requerido: Adobe Acrobat Reader.

Modo de acesso: <<http://www.cnpc.embrapa.br>> .

1. Caprino. 2. Ovino. 3. Carne. 4. Comercialização. 5. Mercado. I. Cuenca, Manuel Alberto Gutiérrez. II. Embrapa Caprinos e Ovinos. III. Título. IV. Série

CDD 338.176

© Embrapa 2008

Autores

Manuel Alberto Gutiérrez Cuenca

Economista, M. Sc. em Economia Agrícola
Embrapa Tabuleiros Costeiros
E-mail: cuenca@cpatc.embrapa.br

Espedito Cezário Martins

Eng. Egron., D. Sc. em Economia Aplicada
Embrapa Caprinos e Ovinos
Estrada Sobral/Groaíras, Km 04, Caixa Postal 145
CEP - 62010-970 - Sobral/CE
Fone: (0xx88) 3112-7400
Fax: (0xx88) 3112-7455
E-mail: ecezario@cnpc.embrapa.br

Amaury da Silva dos Santos

Eng. Agron., D. Sc. em Produção Vegetal
Embrapa Tabuleiros Costeiros
E-mail: assanto@cpatc.embrapa.br

Evandro Neves Muniz

Eng. Agron., D. Sc. em Zootecnia
Embrapa Tabuleiros Costeiros
E-mail: evandro@cpatc.embrapa.br

Rewerton Patrycio Cruz Santos

Estagiário
Embrapa Tabuleiros Costeiros
E-mail: rewerton@cpatc.embrapa.br

Érica Oliveira González

Estagiária
Embrapa Tabuleiros Costeiros
E-mail: erica@cpatc.embrapa.br

Apresentação

A caprinocultura e a ovinocultura são atividades de significativa relevância para a agropecuária brasileira, constituindo-se como uma importante fonte geradora de emprego e renda, quer seja para a agricultura familiar ou para o segmento patronal.

No caso específico da Região Nordeste do Brasil, a criação de caprinos e ovinos tem ainda mais importância, principalmente devido ao caráter social que a criação destes pequenos ruminantes representa para a sobrevivência dos agricultores que moram no semi-árido brasileiro. Ademais, no Nordeste brasileiro estão, respectivamente, cerca de 93% e 57% da população caprina e ovina do Brasil.

A Embrapa Caprinos e Ovinos e a Embrapa Tabuleiros Costeiros desenvolveram no período de 2003 a 2008 o Projeto: “Estudo da cadeia produtiva de carnes e peles de caprinos e ovinos na Região Nordeste do Brasil”. Tal projeto, além de outras ações, buscava identificar o mercado potencial de carnes e peles para os produtos de origem caprina e ovina.

Esta publicação faz uma caracterização do mercado consumidor das carnes caprina e ovina na cidade de Salvador, no Estado da Bahia. Nela o leitor vai encontrar informações importantes sobre diversos indicadores de

mercado, tais como: preço, renda dos consumidores, gosto ou preferência com relação às outras carnes e, mercado potencial. Espera-se que estas informações sirvam de referência e apoio a todos os segmentos que compõem esta cadeia na implantação de projetos que permitam o desenvolvimento sustentável do agronegócio da caprinocultura e da ovinocultura brasileiras.

Maria Pinheiro Fernandes Corrêa

Chefe-Geral

Embrapa Caprinos e Ovinos

Sumário

Introdução	09
Material e Métodos	11
Resultados e Discussão	11
Conclusões	19
Referências	20

Caracterização do Consumo das Carnes Caprina e Ovina na Cidade de Salvador, BA

Manuel Alberto Gutiérrez Cuenca

Espedito Cezário Martins

Amaury da Silva dos Santos

Evandro Neves Muniz

Rewerton Patrycio Cruz Santos

Érica Oliveira Gonzáles

Introdução

A produção das carnes caprina e ovina encontra-se em franca expansão, sendo a região nordeste do Brasil um importante produtor, abrigando um rebanho de aproximadamente 17,7 milhões de cabeças entre caprinos e ovinos (PESQUISA PECUÁRIA MUNICIPAL, 2008). Verifica-se que as possibilidades de crescimento da produção são grandes em função do crescente consumo desses tipos de carnes, decorrente do diferencial de qualidade das carnes pelo seu sabor e baixos teores de gordura, além de representar uma fonte de elevado valor protéico.

A ovinocultura e a caprinocultura estão entre as atividades rurais mais representativas do Nordeste brasileiro, tendo importância social e econômica para a agricultura familiar e para o agronegócio. Os animais são explorados para produção de carne, pele e leite. A ovino-caprinocultura é considerada uma das atividades potenciais para o desenvolvimento do semi-árido brasileiro. O efetivo de ovinos no Brasil é de 15,6 milhões de cabeças e encontra-se em crescimento, sendo que deste total, 9,1 milhões estão na região Nordeste. O Estado da Bahia tem cerca de 3.096.155 cabeças de ovinos e 3.187.839 de caprinos, estando a maior concentração nas microrregiões do Vale do São Francisco da Bahia e no Nordeste baiano que concentram 29%, cada uma, daquele total (PESQUISA PECUÁ-

RIA MUNICIPAL, 2008).

Segundo Braga e Rodrigues (2005), os diagnósticos sobre a ovinocultura e a caprinocultura brasileiras têm apontado a baixa capacidade de coordenação dos agentes da cadeia produtiva como um dos principais entraves ao desenvolvimento do setor.

O consumo de carne ovina no Brasil ainda é muito baixo e apresenta dados discordantes, sendo citado em torno de 700 gramas/habitante/ano. Outros autores citaram consumo de 2 quilos/habitante/ano (PEREZ, 1995) e ainda de 30 gramas/habitante/ano (SILVA SOBRINHO; SILVA, 2000). Qualquer um dos consumos citados acima é muito inferior ao de outros países, como a Nova Zelândia e Austrália que apresentam consumo de 40 quilos/habitante/ano e mesmo na Espanha, onde a carne de cordeiro é considerada uma carne de luxo e são consumidos 6 quilos/habitante/ano (SAÑUDO; SIERRA, 1993). Perez (1995) atribuiu o baixo consumo a uma gama de fatores que influenciam a carcaça e que obviamente estão relacionados à qualidade da carne. Entre os fatores citados, estão a má apresentação da carne, os cortes mal preparados, a coloração alterada, a falta de higiene manifestada pela presença de restos de lã e as impurezas no produto final e excesso de gordura.

A qualidade da carne pode ser definida em termos de preferência do consumidor e, por isso mesmo, não é um conceito invariável, já que os distintos mercados têm exigências diferentes (AZZARINI, 1979). Um problema para os produtores das carnes caprina e ovina é a comercialização. Além do baixo consumo, o consumidor muitas vezes não distingue o produto de diferentes idades, encarando toda carne caprina como carne de bode e toda carne ovina como carne de carneiro, que geralmente são oriundas de animais velhos ou de descarte, não tendo a qualidade da carne de animais jovens, como cabritos, cordeiros e borregos (OSÓRIO; SAÑUTO, 1996). Segundo Figueiró e Benavides (1990), se houver melhorias nas condições de abate e maior disponibilidade de carne de categorias mais jovens, o consumidor provavelmente dará o valor que a carne caprina e ovina merece.

Apesar da importância que o mercado das carnes caprina e ovina represen-

ta no Brasil, existe um baixo conhecimento da atual dimensão e potencial desse mercado, assim como de suas exigências e pontos de estrangulamento na esfera do agronegócio, mais notadamente na região Nordeste. Por isto, é de suma importância a formação de uma base de dados sobre a situação da demanda e exigências do consumidor desses produtos no Nordeste, para possíveis intervenções de pesquisa tecnológica, visando garantir a auto-sustentabilidade da atividade na região. Assim, este trabalho tem como objetivo caracterizar o perfil do consumo de carnes caprina e ovina na cidade de Salvador, BA.

Material e Métodos

O estudo desenvolvido pela Embrapa Tabuleiros Costeiros, em parceria com a Embrapa Caprinos e Ovinos, formando uma equipe multidisciplinar de pesquisadores, constou de duas fases: 1) aplicação de questionários e 2) análise dos dados coletados.

Os questionários foram elaborados com questões de múltipla escolha relacionadas ao perfil socioeconômico dos consumidores desses tipos de carne, permitindo ao entrevistado responder a todas as questões atinentes a esse segmento do mercado.

Foram aplicados, no ano de 2007, 100 questionários em supermercados, feiras livres e quitandas do município de Salvador, procurando-se visitar as unidades mais representativas durante a pesquisa.

Os dados obtidos foram dispostos em planilhas eletrônicas para classificação, agrupamento e análise estatística. Dentro de cada agrupamento, os percentuais foram calculados em relação ao número de alternativas disponíveis a cada questão formulada ou ao número de entrevistados que optaram pela alternativa em foco.

Resultados e Discussão

Quanto à compra de carne caprina e ovina realizada nesse ano por parte dos consumidores entrevistados, 90% disseram que "Sim" (adquiriram o

produto esse ano) e 10% responderam “Não”. Levando-se em conta os últimos cinco anos, entretanto, somente 85% dos entrevistados compraram essas carnes, enquanto 15% não compraram, sugerindo um leve incremento na sua procura no último ano.

De acordo com a preferência que cada consumidor tem em relação ao consumo de carnes em sua dieta, observou-se, como primeira opção, que 38% das pessoas preferiram a carne bovina, 29% ao consumo de aves, 23% escolheram pescados, 5% caprina, 3% ovina e 2% a suína. Os dados indicam que as carnes caprina e ovina situam-se, de maneira geral, como a terceira opção dos consumidores, superando os pescados e a

Tabela 1. *Ranking* de preferência de consumo de carnes na cidade de Salvador, BA.

Ranking de Preferência dos Consumidores de Carne							
Consumidor/Carne	Aves	Bovina	Caprina	Ovina	Pescados	Suína	Outros
1º opção	29%	38%	5%	3%	23%	2%	0%
2º opção	27%	26%	9%	18%	15%	4%	0%
3º opção	15%	17%	20%	29%	13%	9%	0%
4º opção	13%	13%	29%	26%	15%	3%	0%
5º opção	9%	4%	26%	11%	19%	28%	1%
6º opção	4%	0%	8%	11%	12%	48%	12%
7º opção	3%	2%	3%	2%	1%	6%	86%

carne suína. Os diversos percentuais de preferências de consumo de carne são apresentados na Tabela 1.

Em relação ao nível de informação sobre o valor nutritivo apresentado por esses produtos, 36% ressaltaram ter algum conhecimento sobre o assunto, enquanto que 64% demonstram desconhecer plenamente.

Levando-se em consideração o que leva o consumidor a optar pelo consumo das carnes caprina e ovina, observou-se que 24% atribuem essa escolha ao sabor, 18% por ser mais saudável, 15% por terem menos gordura, 12% para variar o cardápio; os demais fatores que motivam o

Tabela 2. Fatores determinantes do consumo da carne caprina e ovina na cidade de Salvador, BA.

Fatores que levam o consumidor a optar pelas carnes caprina e ovina.	%
Mais saborosa	24
Procura de carne mais saudável	18
Menos gordura	15
Diversificar a alimentação	12
Qualidade	8
Valor nutritivo	7
Preocupação com a saúde	6
Hábito	4
Ser mais sadia e ter melhor qualidade	3
Sabor e valores nutricionais	2
Carne mais sadia e menos gordurosa	1
	100%

consumo estão apresentados na Tabela 2, com seus respectivos valores percentuais.

Quanto ao consumo das carnes caprina e ovina nos últimos cinco anos em suas casas, analisou-se que 43% dos entrevistados afirmaram ter aumentado o consumo para 1% esse consumo diminuiu, enquanto para 56% dos entrevistados o consumo permaneceu o mesmo.

Constatou-se também, com relação a esses tipos de carne, que 30% dos entrevistados consomem com mais frequência a carne caprina, 68% a ovina e 2% não opinaram.

Entre as famílias dos consumidores, verificou-se ainda que para 67% dos entrevistados, houve uma maior variedade no consumo de carnes em comparação com os cinco anos anteriores, entretanto, para 33% deles esse fato não ocorreu (manteve-se a mesma diversidade de tipos de carnes consumidas).

Constatou-se, junto aos consumidores entrevistados, que apenas 25% dos

vendedores lhes ofereceram as carnes caprina e ovina; no entanto, a grande maioria (75% deles) não lhes apresentou ou tem disponível para ofertar em seus estabelecimentos comerciais.

FREQÜÊNCIA DE CONSUMO DE CARNE CAPRINA E OVINA.

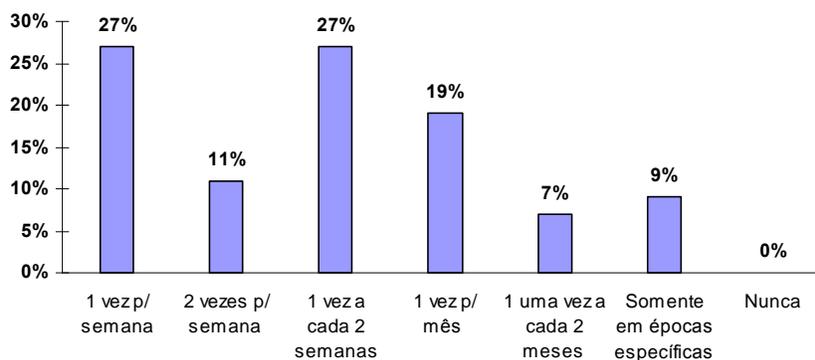


Fig. 1. Frequência de consumo de carnes caprina e ovina na cidade de Salvador, BA

Em relação à frequência com que consomem esses produtos, 27% afirmaram que consomem carne caprina e ovina uma vez por semana, 27% uma vez a cada duas semanas, 19% uma vez no mês, 11% duas vezes por semana (Fig. 1).

Tabela 3. Preço médio pago pelas carnes caprina e ovina na cidade de Salvador, BA.

Preço médio da carne caprina e ovina	%
R\$12,00	11
R\$7,00	9
R\$10,00	7
R\$9,00	6
R\$9,50	6
R\$13,00	5
R\$11,00	5
R\$18,50	5

No que diz respeito ao preço médio pago por quilo de carne caprina e ovina, verificou-se que entre os 100 consumidores entrevistados, 11% adquirem o quilo de carne por R\$12,00; 9% por R\$ 7,00; 7% por R\$10,00; enquanto 6% por R\$9,50 ou R\$9,00 (Tabela 3).

Verificou-se, ainda, que se ocorresse uma queda nos preços dessas mercadorias, cerca de 85% dos entrevistados consumiriam mais essas

**AVALIAÇÃO DA CARNE CAPRINA E OVINA QUE É COMPRADA COM
RELAÇÃO AOS CORTES.**

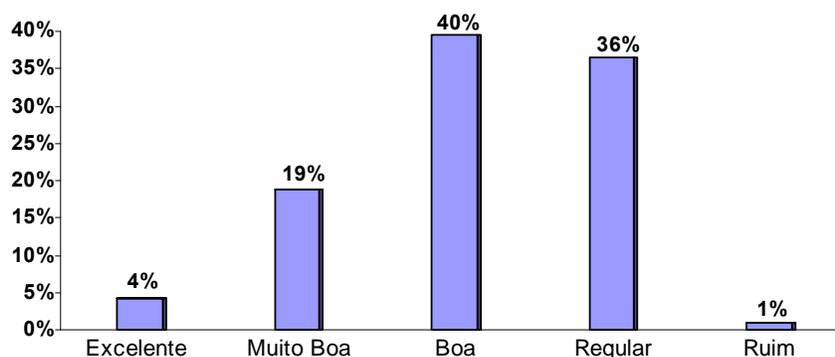


Fig. 2. Qualidade das carnes caprina e ovina em relação aos cortes na cidade de Salvador, BA.

tipos de carne, enquanto 15% seriam indiferentes à redução de preço.

Ao serem questionados como avaliam a carne caprina e ovina que consomem em relação aos cortes, 40% responderam serem bons, 36% regulares, 19% muito bons (Fig. 2).

Quanto à embalagem, apenas 1% considerou-a como sendo excelente, 14% como muito boa, 40% boa, 31% regular e 14% ruim.

Em relação à disponibilidade desses produtos nos pontos de venda, 4% disseram ser excelente, 14% muito boa, 29% boa, 36% regular, enquanto 17% consideraram ruim.

Fazendo-se referência ao preço pago, 3% dos consumidores avaliam o

valor pago pelas carnes caprina e ovina como sendo excelente, 5% muito bom, 24% bom, 45% regular e 23% ruim.

Em relação ao local onde compram, preferencialmente, a carne caprina e ovina, conclui-se que 32% adquiriram-nas em supermercados, 52% em açougues, e 16% direto do produtor.

Quando questionados se a disponibilidade e a qualidade das carnes caprina e ovina mantêm alguma influência na escolha do local onde compram, 93% responderam que "Sim", enquanto 7% "Não".

A respeito da facilidade em encontrar essas carnes nas suas cidades, 49% dos entrevistados disseram que "Sim" (é fácil encontrar o produto na cidade em que reside), 51% responderam que "Não".

No que se refere à preocupação que cada consumidor demonstra ter em saber como foram produzidas essas carnes, 43% demonstraram ter certa preocupação, por outro lado 57% não têm a menor preocupação em saber como as carnes que consomem foram produzidas.

Analisando-se o que cada consumidor considera como mais importante quando compra o produto, observou-se que a conveniência responde por 17% da preferência, a qualidade por 32%, o preço 31% e o produto fresco 20%.

Ao avaliar as características do local onde cada consumidor faz suas compras, com relação à qualidade dos produtos, 4% respondeu ser excelente, 20% muito boa, 46% boa, 28% regular e 2% destes afirmaram ser ruim.

Questionando-se a aparência do local, por sua vez, 7% dos consumidores afirmaram ser excelente, 22% muito boa, 36% boa, 29% regular e para 6% ruim.

Observando-se a conveniência da localização, 6% demonstraram ser excelente, 11% muito boa, 43% boa, 38% regular e 2% ruim.

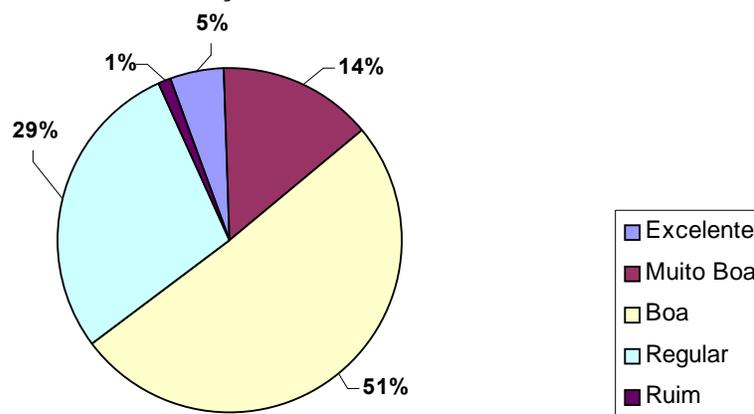
AVALIAÇÃO DO LOCAL ONDE O CONSUMIDOR FAZ SUAS COMPRAS COM RELAÇÃO À ATITUDE DOS FUNCIONÁRIOS.

Fig. 3. Avaliação do local onde o consumidor adquire as carnes caprina e ovina em relação à atitude dos funcionários na cidade de Salvador, BA.

Considerando-se a atitude dos funcionários, concluiu-se que 51% acharam boa, 29% regular, 14% muito boa; todos os percentuais são apresentados na Fig. 3.

Referente à variedade dos produtos, 11% caracterizaram como excelente, 25% como muito boa, 36% boa, 24% regular e 4% ruim.

Em referência à limpeza do local, 34% dos entrevistados classificaram como regular, 26% como boa, 20% como muito boa, 11% ruim e 9% como excelente.

Levando-se em conta o local para estacionamento de veículos nesses locais, 14% disseram ser excelente, 18% muito bom, 29% bom, 21% regular e 18% ruim.

Ao serem questionados se teriam interesse em consumir mais carne caprina e ovina em sua alimentação, constatou-se que 84% dos entrevistados responderam que "Sim" (teriam interesse em consumir), conquanto 16% responderam "Não".

Os fatores que motivariam os consumidores a adquirir maiores quantida-

Tabela 4. Fatores determinantes do aumento do consumo de carne caprina e ovina na cidade de Salvador, BA.

O que mais é necessário para o consumidor aumentar o consumo das carnes caprina e ovina	%
Facilidade para encontrar	24
Baixar o preço	21
Fornecer produtos de melhor qualidade	12
Mais qualidade menor preço	7
Maior consumo da família	6
Mais informações sobre a origem da carne	5
Melhor abastecimento	5
Maior oferta e maior qualidade	4
Melhorar a oferta e diminuir o preço	4
Melhor qualidade, higiene, facilidade	4
Ascender a qualidade e ter maior disponibilidade	3
Melhor higiene nas condições de tratamento	3
Um orçamento maior	2

Tabela 5. A profissão de cada consumidor.

Profissão dos entrevistados	%
Professor	19
Estudante	8
Agrônomo	5
Farmacêutica	5
Administrador	4
Autônomo	3
Dentista	3
Bióloga	3
Auxiliar administrativo	3

des desses tipos de carne foram: uma maior facilidade em encontrar o produto para 24% dos entrevistados, 21% um preço mais baixo, 12% uma melhor qualidade (Tabela 4).

Quanto à distribuição dos consumidores segundo a profissão exercida, cerca de 20% eram Professores, 8% Estudantes, 5% Agrônomos e Farmacêuticos (Tabela 5).

Em relação à idade dos entrevistados, constatou-se que 1% eram menores

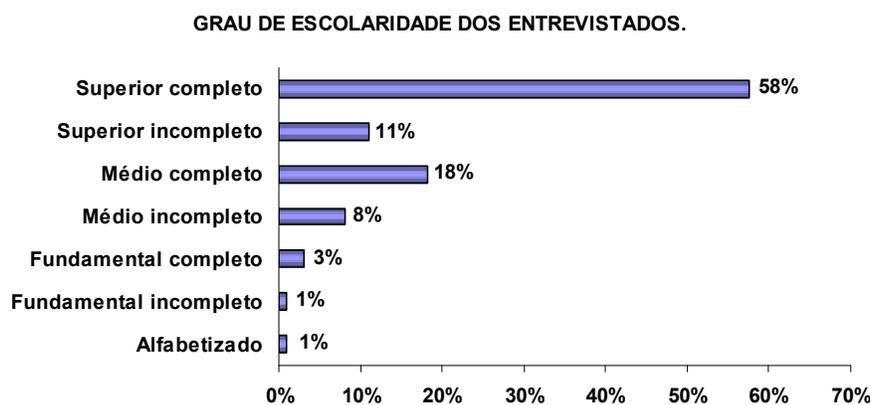


Fig. 4. Grau de escolaridade dos consumidores em Salvador, BA.

de 20 anos, 25% tinham entre 21 e 35 anos, 42% entre 36 e 50 anos, 29% de 51 a 65 e 3% apresentaram-se acima de 65 anos de idade.

Observou-se ainda que entre os entrevistados 54% pertenciam ao sexo masculino, enquanto que 46% eram do sexo feminino.

Quanto ao nível de escolaridade, 58% possuíam Curso Superior completo, 18% Ensino Médio completo, 11% Superior incompleto (Fig. 4).

Sobre o grupo étnico ao qual cada consumidor considera pertencer, 35% consideram-se brancos, 51% morenos, 14% pretos e nenhum indígena.

Considerando-se a faixa de renda familiar média em que se enquadram,

constatou-se que 4% dos consumidores de carnes caprina e ovina possuem renda entre 1 e 2 salários, 11% entre 3 e 4 salários, 14% entre 5 e 6 salários, 6% acima de 6 salários, 35% entre 10 e 20 salários, 20% acima de 20 salários, enquanto que 10% não quiseram responder.

Conclusões

Na cidade de Salvador-BA, por esta amostragem pode-se dizer que os consumidores de carnes caprina e ovina possuem nível de escolaridade de médio a elevado, com curso superior completo, são bem informados e geralmente provenientes da zona urbana, embora a maioria desconheça o valor nutritivo dessas carnes.

Em termos de renda familiar, pertencem aos grupos de classe média e média alta. Eles consomem, conscientemente, esses tipos de carne por considerá-las menos prejudiciais à saúde.

Apesar dos consumidores soteropolitanos preferirem o consumo das carnes de aves e bovinas, as carnes ovinas e caprinas são consumidas por boa parte dos consumidores do Estado da Bahia.

Existe uma tendência de expansão do consumo, desde que associados à melhoria da qualidade, aumento da oferta e campanhas para divulgação dos valores nutricionais das carnes caprina e ovina.

Referências

AZZARINI, M. Produção de carne ovina. In: JORNADA TÉCNICA DE PRODUÇÃO OVINA NO RIO GRANDE DO SUL, 1., 1979, Bagé. **Anais...** Bagé: EMBRAPA-UEPAE de Bage, 1979. p 49-63.

BRAGA, M.; RODRIGUES, M. T. **Diagnóstico da cadeia produtiva da ovinocaprinocultura no Estado de Alagoas**. Maceió: Sebrae, 2005. 28 p.

FIGUEIRÓ, P. R. P.; BENAVIDES, M. V. Produção de carne ovina. In: CAPRINOCULTURA e ovinocultura. Campinas: Sociedade Brasileira de

Zootecnia ; Piracicaba: FEALQ, 1990. p. 15-31.

OSÓRIO, J. C. S.; SAÑUTO, C. A. **Qualidade da carcaça e da carne ovina.**
In: Farsul. Programa de treinamento em ovinocultura. Porto Alegre:
FASUR; SENAR; Fibrocarne, 1996. p. 110-190.

PEREZ. J. R. O. Alguns aspectos relacionados com a qualidade da carcaça
e da carne ovina In: SIMPÓSIO PAULISTA DE OVINOCULTURA, 4., 1995,
Campinas. **Anais...** Campinas: CATI; Unesp, 1995. p.125-139.

PESQUISA Pecuária Municipal. In: IBGE. Sistema IBGE de Recuperação
Automática – SIDRA. Disponível em: < [http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/
pesquisas/ppm/default.asp?o=21&i=P](http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/pesquisas/ppm/default.asp?o=21&i=P)> . Acesso em 30 set. 2008.

SAÑUDO, C. A; SIERRA, I. **Calidad de la canal y de la carne en la especie
ovina.** Ovino y caprino. Madrid: Consejo General de Colégios Veterinários,
1993. p. 207-254.

SILVA SOBRINHO, A. G. da; GONZAGA NETO, S. Produção de carne
caprina e cortes da carcaça. In: ENCONTRO DE CAPRINOCULTORES DO
SUL DE MINAS E MÉDIA MOGIANA, 5., 2002, Espírito Santo do Pinhal,
SP. **Anais...** Disponível em: <[http://www.capritec.com.br/pdf/
coccidiose.pdf](http://www.capritec.com.br/pdf/coccidiose.pdf)> . Acesso em: 25 out. 2008.

SILVA SOBRINHO, A. G. da; SILVA, A. M. A. Produção de carne ovina.
Revista Nacional da Carne, São Paulo, v. 24, n. 285, p. 32-44, 2000.