



Levantamento do Perfil dos Consumidores de Galinhas e Ovos de Capoeira no Município de Remígio – PB

Survey of the profile of consumers of chickens and poultry eggs in the municipality of Remígio - PB

Bruna dos Santos Souza¹; Gabriella Henrique Brandão²; Vitória Sáskia Ferreira Barroso³; Deibson Teixeira da Costa⁴; Thiago Bernardino de Sousa Castro⁵; Maria Vitória Dias Carneiro⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universidade Estadual da Paraíba; ¹souza.brusbs@gmail.com, (83) 99862-5660, Remígio, Paraíba; ²gabriellabrandao77@gmail.com, (83)98858-4704, Campina Grande, Paraíba; ³vitoriasaskia17@gmail.com, (83) 98670-9306, Campina Grande, Paraíba; ⁴deibson.costa@aluno.uepb.edu.br, (83) 99611-5413, Lagoa Seca, Paraíba; ⁵thiagopbpe@gmail.com, (83) 98884-3122, Floresta, Pernambuco; ⁶vitoriacarneiro.ccaa@gmail.com, (83) 99635-2141, Campina Grande, Paraíba

Resumo

A alternativa de criar galinhas se faz presente em muitas propriedades agrícolas familiares, e geralmente estão associadas a um quintal produtivo e novas oportunidades voltadas para a comercialização e subsistência. Em relação ao que foi dito, foi realizada uma pesquisa exploratória descritiva de abordagem quantitativa que foi caracterizada pela aplicação de um questionário semi-estruturado com 20 perguntas direcionadas aos consumidores de galinha e ovo de capoeira do município de Remígio – Paraíba, tendo como objetivo de conhecer o perfil dos consumidores de ovos e galinhas de capoeira desse município. Através dos resultados foi possível conhecer o perfil de consumidores de ovos e galinha de capoeira residentes na cidade, no qual a maioria dos respondentes consome estes tipos de produtos, porém os mesmos não consomem regulamente. É necessária uma maior propagação de informações sobre o consumo de galinha e ovos de capoeira, visando colocar em prática a agroecologia, buscando oferecer mais saúde e qualidade de vida para os consumidores da região.

Palavras-chave: agricultura familiar, alimentação saudável, bem-estar animal, comercialização, sustentabilidade.

Abstract

The alternative of raising chickens is present on many family farms, and is usually associated with a productive yard and new opportunities for marketing and subsistence. In relation to what was said, a descriptive exploratory research with a quantitative approach was carried out, which was characterized by the application of a semi-structured questionnaire with 20 questions aimed at chicken and egg consumers in the municipality of Remígio - Paraíba, with the objective of know the profile of consumers



of eggs and poultry in this municipality. Through the results it was possible to know the profile of consumers of eggs and poultry living in the city, in which most respondents consume these types of products, but they do not consume regularly. Greater dissemination of information on the consumption of chicken and poultry eggs is necessary, with a view to putting agroecology into practice, seeking to offer more health and quality of life to consumers in the region.

Keywords: *family farming, healthy eating, animal welfare, commercialization, sustainability.*

Introdução

A associação entre cultivos agrícolas e criação de animais é uma das possibilidades que caracterizam a agricultura familiar, a escolha de criar galinhas se faz presente em muitas propriedades agrícolas familiares, e geralmente estão associadas a um quintal produtivo e novas oportunidades voltadas para a comercialização e subsistência. O desenvolvimento sustentável propõe o reaproveitamento e reutilização de materiais, de modo que seja garantida a autossuficiência do agricultor, ou seja, a dependência mínima de insumos externos (BARRETO et al., 2020).

A sustentabilidade busca manter e incentivar a ciclagem de nutrientes e a diversidade de relações em um ecossistema para manter o equilíbrio das relações existentes, sendo assim, a inserção das galinhas em um sistema de produção agrícola pode ser benéfica. Em análise ao que foi supracitado, pode-se inferir que a criação de animais pode gerar alternativas sustentáveis para a propriedade rural, a exemplo da utilização das excretas desses animais para formulação de biofertilizantes, defensivos ou adubos voltados para a busca do melhor desenvolvimento radicular das plantas e conseqüentemente maior acesso e contribuição para a manutenção da vida dos microrganismos do solo, acrescentando também a alternativa de comercialização de ovos e carne em condições saudáveis e nutritivas para a população (SANTOS et al., 2018).

A região de Remígio localizada no estado da Paraíba é conhecida como destaque no que diz respeito a produções agroecológicas e desenvolvimento da agricultura familiar, logo a cidade representa um avanço na sustentabilidade do estado e da região. Considerando a importância da inserção da criação de galinhas na agricultura familiar, assim como as respectivas oportunidades de comércio e desenvolvimento local atrelados à sustentabilidade, buscou-se através da presente pesquisa conhecer o perfil dos consumidores de ovos e galinhas caipiras do município de Remígio-PB, visando a criação e prática de alternativas para incentivar e impulsionar a criação de animais de forma agroecológica na cidade.

De acordo com Leite e Teles (2019), garantir oportunidades para favorecer a agricultura familiar pode auxiliar na flexibilização do custo dos alimentos comercializados, uma vez que o caminho do alimento até a mesa do consumidor é encurtado as relações de sustentabilidade se estabelecem e acontece uma democratização no acesso a comida. Além disso, a agroecologia



preza pelo bem-estar animal e manutenção da diversidade, o que garante uma alimentação saudável para as pessoas mantendo o equilíbrio no meio ambiente.

Ao conhecer o perfil de consumidores de determinados produtos ou alimentos, podemos inferir uma série de informações sobre suas condições e preferências, segundo Santos et al. (2018), uma forma de resgatar a soberania e segurança alimentar é resgatando os saberes populares e incentivando a agroecologia, assim como a produção autossuficiente do agricultor familiar. Diante do que foi dito anteriormente, podemos associar as práticas sustentáveis ao desenvolvimento da economia local, que está diretamente ligada para a agricultura familiar.

Material e Métodos

A pesquisa é do tipo exploratória descritiva, com abordagem quantitativa, e envolveu a preparação de um questionário semi-estruturado com vinte perguntas, que foi destinado aos consumidores de galinha e ovo de capoeira no município de Remígio – Paraíba.

O município de Remígio está a 157 km de distância da capital João Pessoa. A referida cidade está localizada na Microrregião Curimataú Ocidental e na Mesorregião Agreste Paraíbano do Estado da Paraíba, a longitude -35.834° e a latitude -6.903° . Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2019), a população de Remígio é de 19.621 habitantes, com área territorial de aproximadamente 180,897 km². Limita-se ao Norte com Arara e Algodão de Jandaíra; ao Sul com Esperança, Alagoa Nova e Pocinhos; a Leste com Areia e Oeste com Algodão de Jandaíra e Pocinhos.

O instrumento utilizado para a coleta dos dados foi um questionário semi-estruturado contendo perguntas subjetivas e objetivas. Os entrevistados foram abordados com os seguintes questionamentos: “Você consome galinha de capoeira?”; “Se não consome, qual motivo de não consumir galinha de capoeira?”; “Você acha que há diferença no sabor de galinha capoeira e a carne de frango convencional?”; “Qual consumo médio de galinha de capoeira em sua residência?”; “Qual consumo médio de ovo de capoeira em sua residência?”; “Quais as partes da galinha de capoeira que mais lhe agrada?”; “Qual a sua opinião em relação ao preço da galinha de capoeira?”; “Você considera que galinha e ovo de capoeira tem um ótimo valor nutricional?”; “Você tem facilidade de encontrar esses produtos nos pontos de venda?”; “Qual o grau de satisfação com o local de compra?”; “Qual o local preferencial para a compra de galinha de capoeira e seus derivados?”; “De que forma você prefere adquirir a galinha de capoeira?”; “Quais as características que mais lhe atrai na galinha de capoeira?”; “Quais as características que mais lhe atrai nos ovos de capoeira?”; “Você tem interesse em consumir mais galinha e ovo de capoeira no seu dia a dia?”. Além destas informações, ainda foram levantados dados socioeconômicos referentes a ocupação principal dos entrevistados, ao gênero, faixa etária, o nível de escolaridade e renda mensal da família.

Para a obtenção das respostas foi utilizada a plataforma online Survio, um meio de instrumento



aplicado para pesquisas. Refere-se de uma ferramenta de fácil manuseio, oferecendo o resultado rápido na mensuração das respostas (SURVIO, 2012). Essa pesquisa ficou disponível nas redes sociais por quatro semanas do mês de julho de 2020, alcançando 105 respondentes residentes da cidade de Remígio – PB. Todos os dados recolhidos após a pesquisa foram computados e analisados pelo programa Survio, que nos permite acesso aos dados com as suas devidas porcentagens.

Resultados e discussões

Os cinco primeiros questionamentos fazem referência a informações pessoais sobre os respondentes, logo, observou-se que 63% são do sexo feminino e 37% do sexo masculino, as idades variam entre 17 a 64 anos. O público foi questionado em relação à sua escolaridade, 40% responderam ter estudado até o ensino médio completo, 24% até o ensino superior incompleto, 12% até o ensino médio incompleto, 9% são pós graduados, 6% até o ensino fundamental completo, 1% até o ensino fundamental incompleto e 8% disseram ter ensino superior completo em Licenciatura em Química, Ciências Contábeis, Agroecologia, Agronomia e Filosofia.

Quando questionados qual a sua ocupação principal, 39% dos entrevistados são estudantes, 27% são agricultoras/agricultores, 13% são donas de casa, 5% são feirantes, 5% estão desempregados, 3% são agroecólogos, 3% são agrônomos, 1% médica veterinária, 1% fotografo, 1% folguista, 1% autônomo e 1% agente de saúde. Quando questionados sobre a renda mensal da família, 46% dos entrevistados responderam até um salário mínimo, 41% recebem dois salários mínimos, 7% três ou mais salários mínimos e 6% disseram que recebem menos de um salário mínimo.

Diante dos resultados das cinco primeiras questões socioeconômicas, pode-se conhecer o público de respondentes, este é composto por jovens e adultos, sendo em sua grande maioria do sexo feminino, uma parcela considerável estudou só até o ensino médio completo e uma pequena parcela concluiu o ensino superior, a maioria do público alvo são estudantes e agricultores e uma parcela considerável recebem de um a dois salários mínimos. Segundo Garcia et al., (2017) em sua pesquisa sobre o perfil do consumidor de carne de frango no município de Aquidauana, MS obteve o maior percentual de pessoas do sexo feminino, onde os autores ressaltam o motivo de que ainda hoje tem mais mulheres do que homens fazendo compras para casa.

Os entrevistados foram questionados se consomem galinha de capoeira, logo, 71% disseram que sim, porém uma parcela de 29% dos respondentes não consome galinha de capoeira. Em relação do motivo de não consumirem galinha de capoeira, 71% ressaltaram o motivo de não ter condições financeiras de comprar, 22% não comem galinha, 4% não gostam do sabor e 3% nunca teve oportunidade ou não conhece.

Ao analisar as respostas dos entrevistados, pode-se perceber que a grande maioria consome



galinha de capoeira, porém uma parcela considerável não consome. Em análise do motivo de não consumirem, uma grande parte do público de respondentes não tem condições financeiras de comprar, o que revela um cenário de critérios limitados da população ao fazer a escolha dos produtos que irão compor a sua alimentação. O que corrobora com o que é afirmado por Silva (2016), onde ele ressalta que o consumo de carne de frango convencional vem aumentando como uma opção mais barata para as famílias com rendas consideradas baixas, principalmente, nos países em desenvolvimento.

Referente a pergunta “Você acha que há diferença no sabor de galinha capoeira e a carne de frango convencional?” (Figura 1), 91% responderam que existe diferença no sabor, 7% não souberam responder, já uma pequena parcela de respondentes (2%) disse que não tem diferença no sabor. Diante do que foi exposto, pode-se deduzir que quase 100% dos entrevistados tem conhecimento da diferença do sabor da galinha de capoeira com o sabor do frango convencional. Nascimento (2017), afirma que a galinha de capoeira é considerada de melhor sabor e menor teor de colesterol, isso se deve justamente às fontes de alimentos e da maneira de como são criadas livres de estresse.

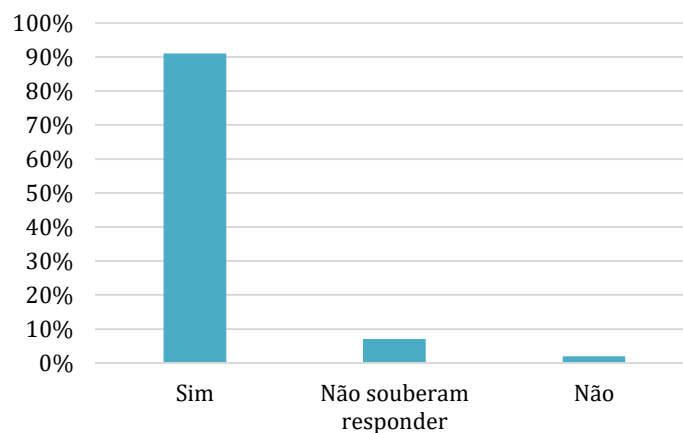


FIGURA 1. Resposta dos entrevistados quando questionados se eles acham que há diferença no sabor de galinha capoeira e a carne de frango convencional.

Quando foram abordados qual o consumo médio de galinha de capoeira em sua residência (Figura 2), 48% responderam que consomem galinha capoeira eventualmente, 25% não consomem, 14% consomem pelo menos uma vez por mês, 8% consomem uma vez no ano, 4% uma vez por semana e 1% duas vezes na semana. Logo em seguida foram questionados sobre o consumo médio de ovo de capoeira em sua residência, 55% consomem ao menos uma vez por mês, 27% não consomem, 10% consomem duas vezes na semana e 8% uma vez na semana.

A análise das respostas, percebe-se que maioria dos consumidores não tem o hábito de consumir esses produtos de forma regular, pois a maior parcela possui renda familiar baixa, situação essa que influencia diretamente nos tipos de alimentos consumidos.

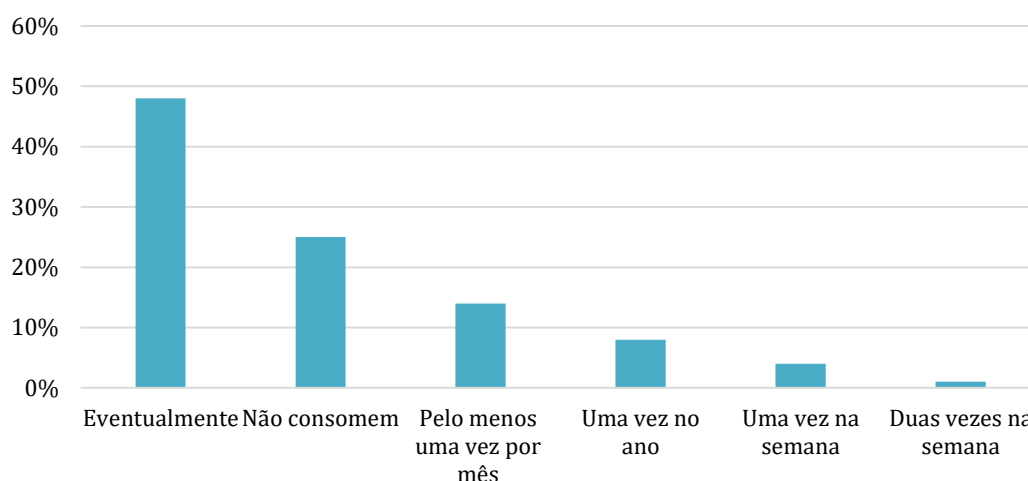


FIGURA 2. Consumo médio de galinha de capoeira na residência dos entrevistados.

Os entrevistados da cidade de Remígio – PB foram questionados sobre quais partes da galinha de capoeira mais lhes agradam, e foi possível observar que um pouco mais da metade dos respondentes preferem a parte do peito (53%), já 26% disseram que preferem coxas/sobrecoxas, 16% preferem asas e uma pequena parcela (5%) responderam que preferem miúdos.

A décima segunda questão traz respostas do público de respondentes sobre a opinião deles em relação ao preço da galinha de capoeira (Figura 3), 72% acham caro, 26% acham regular e uma pequena parcela de 2% dos respondentes disseram que acham barato.

Em análise aos resultados do presente questionamento, é possível observar que uma parcela considerável dos consumidores acha caro o valor da galinha de capoeira, o que constitui que os ovos e as galinhas criadas nos sistemas tradicionais obtêm preços elevados aos das aves comerciais, pois a oferta é inferior à procura. O público urbano de maior poder aquisitivo são os principais consumidores. Porém, o produto é também adquirido pelas pessoas de menor poder aquisitivo, nesta situação para eventos especiais, como visita de familiares e outros acontecimentos festivos (LEITE, 2018).

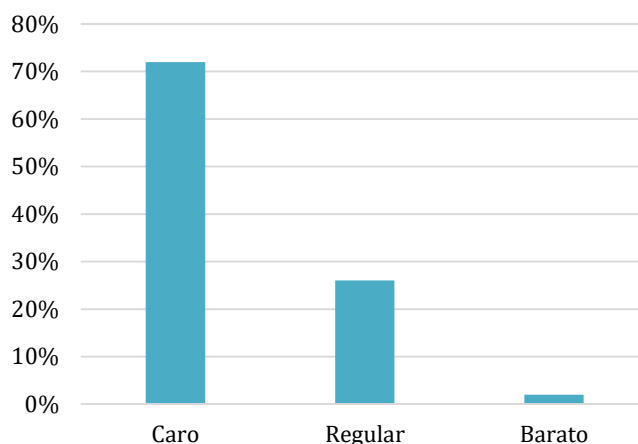


FIGURA 3. Respostas dos consumidores de galinha de capoeira em relação ao preço no município de Remígio, Paraíba.

Referente a pergunta “Você considera que galinha e ovo de capoeira tem um ótimo valor nutricional?” (Figura 4), 91% afirmaram que sim, 5% responderam que talvez e apenas 4% não souberam responder. A questão supracitada acima corrobora com os encontrados por Mendes et al. (2016), em pesquisa realizada com os consumidores de ovos e carne de frango do município de Janaúba – MG, onde a maioria dos entrevistados preferem consumir galinha de capoeira por acharem que contém mais nutrientes que a de frango convencional.

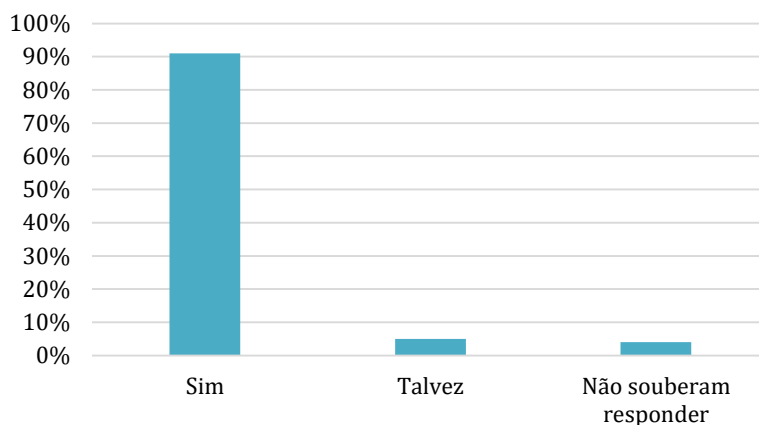


FIGURA 4. Resposta do público respondente quando questionados se eles consideram que a galinha e o ovo de capoeira têm um ótimo valor nutricional.

Ao serem questionados se eles têm facilidade de encontrar esses produtos nos pontos de vendas, um pouco mais da metade dos entrevistados disseram que sim (56%), porém uma parcela considerável de 44% respondeu que não. Isso implica dizer que pouco mais da metade dos consumidores tem facilidade de encontrar galinhas e ovos de capoeira no município de Remígio, porém uma parcela considerável dos respondentes não tem tanta facilidade. Em relação ao grau de satisfação com o local de compra, 58% responderam regular, 19% muito



bom, 17% bom e 6% dos respondentes não estão satisfeitos com o local de compra (Figura 5). Através do que foi dito anteriormente, pode-se perceber que a maior parte dos respondentes estão satisfeitos com o local de compra desses produtos.

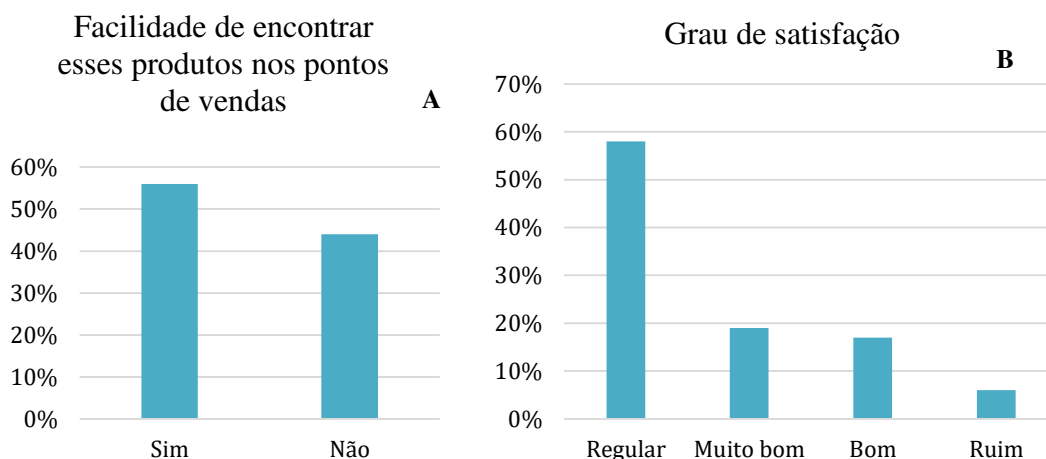


FIGURA 5. Caracterização das respostas dos consumidores de galinha e ovos de capoeira no município de Remígio, Paraíba. A. Facilidade de encontrar esses produtos nos pontos de vendas B. Grau de satisfação com o local de compra.

Em relação ao local preferencial para a compra de galinha de capoeira e seus derivados, mais da metade dos entrevistados preferem em comunidades (70%), já uma parcela de 18% preferem em feiras agroecológicas e 12% preferem em supermercados (Figura 6). Diante dos resultados, é possível perceber que grande parte dos consumidores preferem adquirir a galinha e o ovo de capoeira em comunidades e feiras agroecológicas, isso implica dizer que os consumidores pesquisados apresentam dependência dos agricultores e produtores, por terem uma maior segurança alimentar, sabendo que estão consumindo alimentos de boa qualidade, livre de contaminantes químicos, biológicos e físicos, ou qualquer substância que possa acarretar problemas à saúde.

O progresso da procura por produtos do tipo caipira ou orgânico no mercado é explicado pelo fato das pessoas procurarem produtos naturais, aparentemente mais saudáveis e produzidos em sistemas menos intensivos com o mínimo estresse para os animais (FANATICO, 2008). A cada dia as pessoas estão à procura de uma alimentação mais saudável, e esse tipo de alimento tem influenciado nas compras dos brasileiros, aumentando a busca por feiras livres (BRANDÃO et al, 2015).

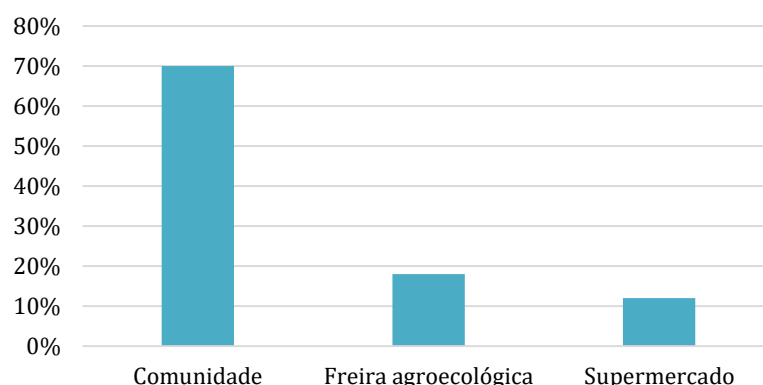


FIGURA 6. Local preferencial do público respondente para a compra de galinha e ovos de capoeira no município de Remígio, Paraíba.

Quando perguntados de qual forma os consumidores preferem adquirir a galinha de capoeira (Figura 7), 50% preferem adquirir abatido, 18% preferem abatido, tratado e em cortes, 14% preferem vivo, 13% abatido, tratado e temperado e 5% preferem abatido, tratado e com o sangue. Diante do que foi exposto, é possível observar que metade dos consumidores preferem adquirir a galinha de capoeira abatido.

De acordo com Leite (2018), apesar de que o principal objetivo da criação de galinhas nos quintais seja para o consumo do próprio produtor, em muitas ocorrências são feitas vendas dessas aves, vivas ou já abatidas, frequentemente para consumidores que apreciam o produto e pagam bom preço. Ainda que não se tenha uma legislação exclusiva para a criação de galinhas de capoeira para corte, recomenda-se despertar os produtores para a inevitável tendência de que, cada vez mais, os consumidores requerem produtos de boa qualidade.

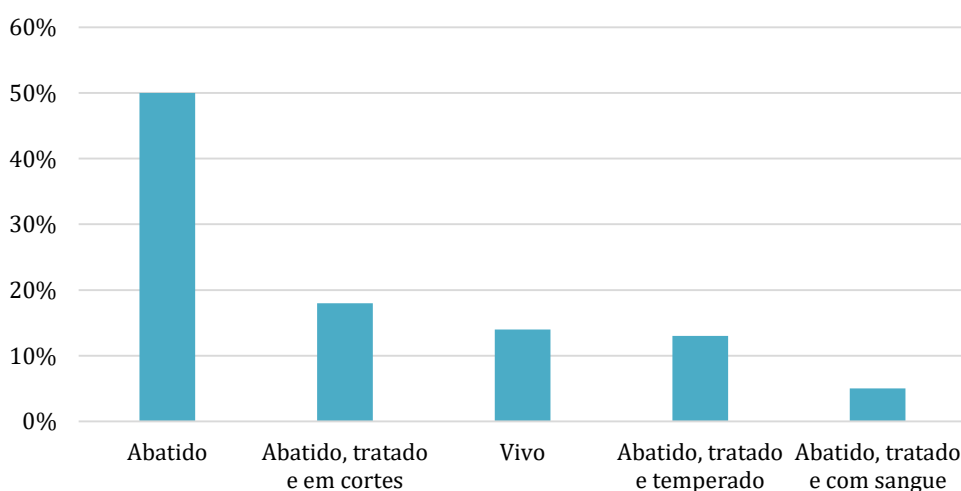


FIGURA 7. Preferência do público respondente de como adquirir galinha de capoeira no município de Remígio, Paraíba.



Referente a pergunta “Quais as características que mais lhe atrai na galinha de capoeira?” (Figura 8), a maioria dos entrevistados responderam por causa do sabor (80%), uma pequena parcela de 6% respondeu por conta da coloração, 5% por causa da textura e 9% responderam nenhuma das opções citadas. Ao fazer a análise das respostas dos consumidores de galinha de capoeira em relação as características que mais lhes atraem, é possível notar que maioria preferem consumir por conta do sabor. Savino et al. (2007), mencionam que as galinhas de capoeira apresentam textura, coloração e um sabor singularizado, e por esses motivos tem aumentado o valor ao produto, tornando-se cada vez mais procurado por consumidores.

Logo em seguida foi questionado “Quais as características que mais lhe atrai no ovo de capoeira?” (Figura 8), 54% responderam por conta do sabor, 38% disseram por ser mais saudável, 3% por conta da coloração e 5% responderam nenhuma das opções colocadas. Em análise ao cenário de respostas dos consumidores em relação as características do ovo de capoeira, pode-se perceber que metade preferem este produto por conta do sabor e uma parcela considerável preferem adquirir por ser mais saudável.

Santos et al. (2011), destacam que os consumidores buscam o ovo de capoeira pelo motivo destes apresentarem características como sabor, coloração e qualidade nutricional que são diferentes em relação ao sistema convencional. No entanto, a produção, produtividade e qualidade do ovo são os principais motivos que os produtores e consumidores buscam, pois estão relacionados diretamente à sanidade, higiene, saúde e bem-estar dos animais (TRINDADE; NASCIMENTO; FURTADO, 2007).

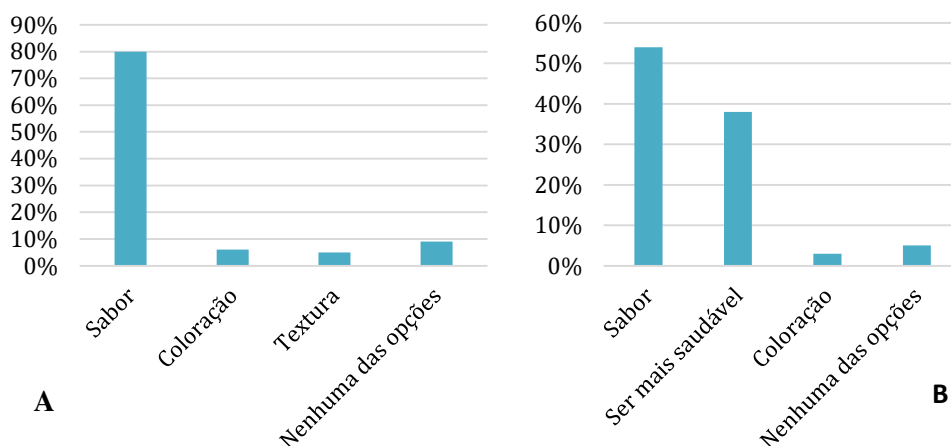


FIGURA 8. Caracterização das respostas dos consumidores de galinha e ovos de capoeira no município de Remígio, Paraíba. A. As características que mais agradam os consumidores de galinha de capoeira; B. As características que mais agradam os consumidores de ovos de capoeira.

A última pergunta questiona se os respondentes tem interesse em consumir mais galinha e ovo de capoeira no seu dia a dia, 94% disseram que sim, porem uma pequena parcela de 6% ressaltaram que não. Em análise aos resultados obtidos, pode-se notar que quase 100% dos



entrevistados tem interesse em consumir mais galinha e ovo de capoeira no seu dia a dia.

Os produtores têm procurado novas alternativas de organização para produção e comercialização destes produtos, no qual têm conquistado novos espaços que dão maior visibilidade e valorização aos seus produtos, a exemplo das feiras agroecológicas, que tem incentivado os consumidores a comprar alimentos mais saudáveis, produzidos pelas famílias agricultoras, corroborando com a economia e a agricultura local, como também, a soberania e segurança alimentar (MOURA, 2009).

Conclusões

Através dos resultados da pesquisa realizada, foi possível conhecer o perfil de consumidores de ovos e galinha de capoeira residentes na cidade de Remígio - PB, assim, notou-se que a maioria do público consome estes tipos de produtos, porém os mesmos não consomem regulamente, pelo fato de serem mais caros que os produtos convencionais, e em parte mostraram-se conscientes da importância de adquirir alimentos mais saudáveis, produzidos por pequenos agricultores. Também demonstrou que a maioria dos respondentes considera diferença nutricional entre os produtos provenientes da avicultura alternativa quando comparado com o convencional.

Diante de tais resultados, faz-se necessária uma maior propagação de informações sobre o consumo de galinha e ovos de capoeira no município de Remígio, visando colocar em prática a agroecologia, mais especificamente os conceitos de bem-estar animal na criação dessas espécies e produção de alimentos, buscando oferecer mais saúde e qualidade de vida para os consumidores da região.

Referências

BARRETO, R. M. F.; BIANCHINI, P.; GOMES, C. F.; LEITE, I. O.; MACHADO, P. H.; OLIVEIRA, C. S.; SILVA, E. P. Os quintais das mulheres em comunidades fundo de pasto no Sertão Baiano: mapeando usos e manejo para a conservação da caatinga. *Cadernos de Agroecologia*, Recife, v. 15, n. 3, p. 1-9, 13 maio 2020.

BRANDÃO, A. A.; COSTA, C. A.; GALIZONI, F. M.; CAVALCANTE, T. F. M.; NEVES, Á. C. Perfil socioeconômico dos consumidores de hortaliças em feiras livres na microrregião de Januária. *Horticultura Brasileira*, v. 33, n. 1, p. 119-124, mar. 2015.

FANATICO, A. C.; PILLAI, P. B.; HESTER, P. Y.; FALCONE, C.; MENCH, J. A.; OWENS, C. M.; EMMERT, J.L. Performance, livability, and carcass yield of slow- and fast-growing chicken genotypes fed low-nutrient or standard diets and raised indoors or with outdoor access.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do 1º Congresso Online Internacional de Sementes Crioulas e Agrobiodiversidade - Dourados, Mato Grosso do Sul- v. 15, nº. 4, 2020.



Poultry Science, v. 87, n. 6, p. 1012-1021, jun. 2008.

GARCIA, E. R. M.; SOUZA, R. P. P.; CAPPI, N.; ÁVILA, L. R.; FELICIANO, W. B.; CRUZ, F. K. Perfil do consumidor de carne de frango no município de Aquidauana, MS. *Veterinária e Zootecnia*, v. 24, n. 2, p. 345-352, 30 jun. 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Caracterização do Município de Remígio-PB*, 2019. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pb/remigio.html?>>. Acesso em: 07 ago. 2020.

LEITE, D. C.; TELES, E. C. P. V. A. Comercialização de produtos agroecológicos a partir de circuitos curtos: a experiência das feiras agroecológicas de Recife, Pernambuco. *Revista de Extensão da UNIVASF*, Petrolina, v. 7, n. 2, p. 026-044, 2019.

LEITE, L. F. C. *Sistema Alternativo de Criação de Galinhas Caipiras*. 2. ed. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2018. 51 p.

MENDES, L. J.; MOURA, M. M. A.; MACIEL, M. P; REIS, S. T; SILVA, V. G; SILVA, D. B; MOURA, V. H. S.; MENESES, I. M. A.; SAID, J. L. S. Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de Janaúba – MG. *ARS VETERINÁRIA*, Jaboticabal, SP, v. 32, n. 1, p. 081-087, 2016.

MOURA, M. (Org.). *Agroecologia e criação de galinhas capoeira*. Ouricuri: Caatinga, 2009. 40p.

NASCIMENTO, J. F. *A criação de galinhas caipiras pelas mulheres do tabuleiro de Muqueim – Areia - PB*. 2017. 42 f. TCC (Graduação) - Curso de Zootecnia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal da Paraíba, Areia, 2017.

SANTOS, F.R.; PEREIRA, L. C, M.; MINAFRA, C. S.; SANTOS, P. A.; SANTOS, A. L.; OLIVEIRA, P. R. Qualidade e composição nutricional de ovos convencionais e caipiras comercializados em Rio Verde, Goiás. *PUBVET*, Londrina, v. 5, n. 35, Ed. 182, Art. 1228, 2011.

SANTOS, S. J. A.; ESTRELA, J. W. M.; ALVES, A. L. D.; DANTAS, A. C. P.; GALDINO, J. S. Criação de galinha capoeira com alimentos alternativos por agricultores familiares no município de Picuí - Paraíba. *Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Anais do VI CLAA, X CBA e V SEMDF – v. 13, n. 1, jul. 2018.*

SAVINO, V. J. M.; COELHO, A. A. D.; ROSÁRIO, M. F.; SILVA, M. A. N. Avaliação de materiais genéticos visando à produção de frango caipira em diferentes sistemas de alimentação. *Revista Brasileira de Zootecnia*, v. 36, n. 3, p. 578-583, jun. 2007.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do 1º Congresso Online Internacional de Sementes Crioulas e Agrobiodiversidade - Dourados, Mato Grosso do Sul- v. 15, nº. 4, 2020.



SILVA, B. C. *Criação de galinha caipira como fonte de renda na agricultura familiar*. 2016. 30 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Contábeis, Universidade Federal de Rondônia, Cacoal, 2016.

SURVIO. *Sobre nós*. Disponível em: <<http://www.survio.com/br/sobre-nos>>. Acesso em: 07 de ago. 2020.

TRINDADE, J. L.; NASCIMENTO, J. W. B.; FURTADO, D. A. Qualidade do ovo de galinhas poedeiras criadas em galpões no semiárido paraibano. *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola Ambiental*, v.11, p.652–657, 2007.