

INSTITUTO FEDERAL
GOIANO
Câmpus Rio Verde

CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ANÁLISE DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CERVEJAS
ARTESANAIS EM ALTO ARAGUAIA-MT

MAYKELVYS SEVERINO DE MORAIS REZENDE

RIO VERDE-GO
2019

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GOIANO – CAMPUS RIO VERDE
CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO DE ENGENHARIA
DE ALIMENTOS**

**ANÁLISE DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CERVEJAS
ARTESANAIS EM ALTO ARAGUAIA-MT**

MAYKELVYS SEVERINO DE MORAIS REZENDE

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Instituto Federal Goiano–
Campus Rio Verde, como requisito parcial
para obtenção do Grau de Bacharel em
Engenharia de Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Rogério Favareto

RIO VERDE - GO

2019

Sistema desenvolvido pelo ICMC/USP
Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas - Instituto Federal Goiano

RR433a REZENDE, MAYKELVYS
ANÁLISE DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CERVEJAS
ARTESANAIS EM ALTO ARAGUAIA-MT / MAYKELVYS
REZENDE;orientador Rogério Favareto. -- Rio Verde,
2019.
27 p.

Monografia (em Engenharia de Alimentos) --
Instituto Federal Goiano, Campus Rio Verde, 2019.

1. Consumo. 2. Beer. 3. Mato-Grosso. I. Favareto,
Rogério , orient. II. Título.



TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

Identificação da Produção Técnico-Científica

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tese | <input type="checkbox"/> Artigo Científico |
| <input type="checkbox"/> Dissertação | <input type="checkbox"/> Capítulo de Livro |
| <input type="checkbox"/> Monografia – Especialização | <input type="checkbox"/> Livro |
| <input checked="" type="checkbox"/> TCC - Graduação | <input type="checkbox"/> Trabalho Apresentado em Evento |
| <input type="checkbox"/> Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ | |

Nome Completo do Autor: Maykellys Soreno de Marcos Rezende
 Matrícula: 2012102200340030
 Título do Trabalho: Análise do perfil do consumidor de cervejas artesanais em Alto Araguaia - MT

Restrições de Acesso ao Documento

Documento confidencial: Não Sim, justifique: _____

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: 10/12/2019
 O documento está sujeito a registro de patente? Sim Não
 O documento pode vir a ser publicado como livro? Sim Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O/A referido/a autor/a declara que:

- o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- obteve autorização de quaisquer materiais incluídos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

Rio Verde - GO, 09/12/2019
Local Data

Maykellys S.M. Rezende
Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

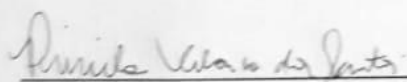
Ciente e de acordo:

Ricardo Fomel
Assinatura do(a) orientador(a)

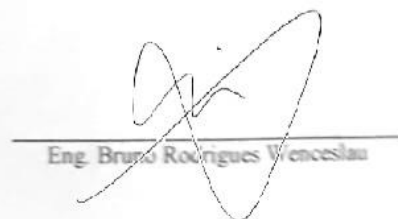
MAYKELVYS SEVERINO DE MORAIS REZENDE

**ANÁLISE DO PERFIL DO CONSUMIDOR DE CERVEJAS ARTESANAIS EM
ALTO ARAGUAIA-MT**

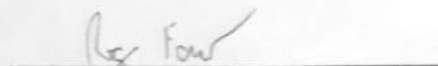
Trabalho de Curso DEFENDIDO e APROVADO em 06 de dezembro de 2019, pela Banca
Examinadora constituída pelos membros:



Prof. Dra. Priscila Alonso dos Santos



Eng. Bruno Rodrigues Wenceslau



Prof. Dr. Rogério Favareto

Rio Verde - GO
Dezembro, 2019

Dedico este trabalho de conclusão de curso à Deus, que esteve ao meu lado sempre, me dando força para continuar. Aos meus pais e a minha irmã que estiveram me apoiando. Aos meus amigos que foram meu suporte, e por fim a minha namorada que foi peça fundamental de incentivo e apoio.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente meus pais, Geraldo e Marlene, por sempre me apoiarem nas minhas decisões, por todos os ensinamentos de perseverança, sem deixar que desistisse dos meus sonhos, permitindo que me dedicasse somente aos estudos, possibilitando a conclusão desse trabalho.

A minha irmã, Mayara, que esteve comigo durante toda a minha jornada, me incentivando e auxiliando sempre que necessário. Ainda agradeço a minha namorada, Ana Paula, que sempre se prontificou em me ajudar em todas as adversidades, por estar sempre ao meu lado, principalmente nos momentos de frustrações, me mantendo de cabeça erguida, sem que desviasse do meu objetivo.

Também agradeço a Deus por toda graça e bênçãos na minha vida, pela saúde e força para superar as dificuldades. Agradeço ao meu Orientador, Professor Rogério Favareto e a Professora Priscila, por todos os ensinamentos sobre a profissão, além da compreensão e dedicação que foi fornecida a todos os alunos do curso, além de sempre batalharem por nós, ao engenheiro Bruno, por aceitar fazer parte da banca examinadora e por fim agradeço a todos os meus amigos que me acompanharam nessa jornada.

RESUMO

REZENDE, Maykelvys Severino de Moraes. Análise do perfil consumidor de cervejas artesanais no município de Alto Araguaia-MT. 2019. 27p Monografia (Curso de Bacharelado de Engenharia de Alimentos). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Rio Verde, Rio Verde, GO, 2019.

Diante o crescimento do ramo cervejeiro no Brasil, nota-se que cada vez mais os consumidores estão mais exigentes com sabores e aromas, sendo atraídos sempre pelo novo, e é nesse mercado em que as cervejas artesanais vêm se destacando como uma opção. O objetivo de realizar este trabalho foi traçar o perfil de consumidores de cerveja no município de Alto Araguaia – MT. Tendo em vista, a evolução do mercado das cervejas artesanais nos últimos anos. Para a realização da pesquisa foi elaborado um *survey* para a coleta de dados usando uma plataforma digital, uma vez em que as perguntas abrangiam fatores demográficos: renda familiar, gênero, estado civil dentre outros, e também fatores psicográficos como: consumo de cervejas artesanais, industriais e afins. Em suma, a população do município conhece essa nova tendência de cerveja, porém, o não consumo é justificável devido aos fatores econômicos, considerando que a cerveja artesanal é mais cara que as cervejas industriais ou pelo fato de ainda não ter entrado na rotina dos habitantes.

Palavras-chave: Consumo, Beer, Mato Grosso.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01- Sexo	16
Figura 02- Faixa etária	16
Figura 03- Estado civil	17
Figura 04- Renda familiar	18
Figura 05- Consumo de cervejas industriais	18
Figura 06- Média de gasto com cervejas industriais	19
Figura 07- Consome cervejas artesanais	20
Figura 08- Conhecimento de cervejas artesanais	20
Figura 09- Valor gasto em média com cervejas artesanais	21
Figura 10- Experimentaria cerveja artesanal	22

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	12
3. METODOLOGIA.....	16
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	17
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	24
6. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....	25

1. INTRODUÇÃO

A definição de cerveja no Brasil se dá pelo Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997, Art. 64 (BRASIL, 1997): “Cerveja é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro oriundo do malte de cevada e água potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo”. Paralelo a essa definição cerveja artesanal é aquela que é produzida através de ações (métodos) caseiras, produzindo em menor quantidade do que na escala industrial e obedecendo a um sabor padrão, com matérias primas mais selecionadas de acordo com a própria definição de cerveja (KROHN, 2018).

Não existe uma data certa para a origem da cerveja artesanal, com tudo se tem por estudos que os primeiros relatos foram há séculos (4000 ou 8000 A.C) por conta de pães fermentados em águas originando as primeiras cervejas (BELTRAMELLI, 2014).

Com a intenção de obter uma bebida mais rica nutritivamente e de sabor mais agradável, foram produzidas no período da idade média as cervejas artesanais, onde monges não comiam alimentos sólidos e foram buscar alternativas em plantas, sementes que tinham como características ações conservantes, além de condições aromatizantes agradáveis (MEGA; NEVES; ANDRADE, 2011).

Os primeiros relatos indicam que a cerveja chegou no Brasil junto com as colônias europeias, e por meio desses, comerciantes vendiam essa bebida que ainda não era conhecida. Não tem uma data certa para a origem da produção de cerveja no Brasil, com tudo, existe um anúncio de venda de cerveja brasileira no Jornal do Comércio do Rio de Janeiro, de 27 de outubro de 1836 (SANTOS, 2003). Em questões industriais, a primeira cervejaria surgiu entre 1870 e 1880 em Porto Alegre. Nessa mesma época surgiram duas empresas, a Companhia Cervejaria Brahma e a Antartica Paulista que futuramente se tornara a AB InBev (SANTOS, 2004).

O mercado brasileiro cervejeiro com o passar dos anos teve um grande aumento no número de cervejarias, pesquisas apontam que no primeiro semestre de 2017, surgiram 91 novas fábricas, tendo assim 610 cervejarias no território brasileiro, sendo que 83% destas fábricas se concentram nas regiões sudeste e sul do país (ZOBARAN, 2017).

Tangenciando ao crescimento de cervejas industriais, cervejeiros caseiros criaram a Acerva Brasil – Associação dos Cervejeiros Caseiros Artesanais do Brasil, com o intuito de compartilhar ideias e experiências além de quererem divulgar e aumentar a cultura cervejeira no país. As cervejas artesanais têm por características trazer sabores e aromas que remetem a sua região de fabricação, além de não serem produzidas em escala industrial, o que as diferem

também neste aspecto das cervejas industrializadas, podendo oferecer sabores tradicionais de cada lugar (FERREIRA et al., 2011).

As cervejas artesanais possuem determinadas características em seu processo de fabricação o que permite obter um produto diferenciado quanto a atributos valorizados pelo consumidor, em especial quanto ao sabor, textura (CARVALHO, 2015).

O crescimento dessas cervejarias especiais, como também é conhecida essas bebidas, ganha espaço no mercado brasileiro, conforme a CervBrasil (2016), os praticantes desse estilo de cervejas visam uma grande oportunidade de negócios, onde no qual atrai grandes números de investidores e de um público alvo considerável.

Conforme dados divulgados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), o Brasil terminou o ano de 2017 com um aumento de 37,7% de crescimento no ramo de cervejarias artesanais registradas. No que diz respeito as regiões, o Rio Grande do Sul lidera o número de cervejarias com 142. E isso exemplifica que a cada ano essa prática ganha mais espaços e adeptos (ABRACERVA, 2018).

De acordo com PETROLI (2017), no estado do Mato Grosso existem aproximadamente dez cervejarias artesanais, ou seja, cervejarias fabris onde as que se destacam no mercado são seis: Louvada (Cuiabá), Cuyabana Cervejaria Artesanal (Várzea Grande), Kessbier (Nova Mutum), Bionda (Sinop), Hauss Bier (Rondonópolis) e Cervejaria Rondonópolis (Rondonópolis).

Tendo em vista a crescente do ramo cervejeiro no país, levando em consideração as cervejas artesanais objetivou-se a elaboração deste trabalho, por meio de revisão de literaturas e de uma pesquisa de mercado procurar compreender os consumidores dessas cervejas no município de Alto Araguaia no estado do Mato Grosso.

2. REVISÃO DE LITERATURA

Conforme Santos (2003), com a chegada da família real ao Brasil, vários comerciantes europeus vieram e trouxeram com eles produtos oriundos da Europa, nesse caso a cerveja. Desta maneira, se torna evidente como a bebida chegou ao país, tendo em vista que, a Inglaterra tinha sobre Portugal uma grande influência cultural, e dominava no referente tempo a maior produção de cerveja na Europa.

As cervejas são classificadas em dois grupos de acordo com o seu processo fermentativo, alta fermentação e baixa fermentação. No primeiro grupo são as cervejas ale, onde a fermentação ocorre em temperaturas em torno de 18 °C, por aproximadamente cinco

dias, os principais tipos são: altbier, Barley wine, belgian ale, bitter, brown ale, pale ale, porter, stout, scottish ale, abadia. Já nas de baixa fermentação larger, a fermentação ocorre por volta de 12°C, em torno de nove dias, os principais tipos são: Bock, Münchener, Pilsen, Mazernbier.

No presente momento, a bebida mais consumida entre os brasileiros com 74% de preferência quando relacionadas as outras da mesma área, é a cerveja, como afirma a pesquisa do (IBOPE,2013). Esta grande porcentagem se dá pelo fato das cervejas estarem ligadas a momentos de comemorações, e também ao fato de tornar-se uma identidade do brasileiro, como o próprio futebol (INSTITUTO DA CERVEJA, 2017).

De acordo com Forbes (2018), o mercado mundial de cerveja teve uma movimentação aproximada de US\$ 281 bilhões de dólares e tem por expectativas em 2021 um giro de US\$ 309 bilhões de dólares. Paralelo a essa informação, o Brasil atualmente ocupa a terceira posição como maior produtor mundial de cerveja, uma produção aproximadamente de 13 bilhões de litros anual (KOMAR, 2017). Segundo dados CervBrasil (2016) são 117 mil hectares de plantação de cereais destinados para produção de cerveja, que é ao que equivale a 1,6% do produto interno bruto do Brasil.

A AMBEV é o grande nome quando se trata de cerveja no mercado brasileiro, conforme a própria (AMBEV, 2019) o seu surgimento se deu em 1999 com a união de duas grandes marcas na época, a Cervejaria Brahma e Companhia Antartica. Atualmente ela opera em mais de 16 países, e contém um portfólio com mais de 30 marcas de bebidas, dentre 26 são marcas de cervejas no que equivale a 50% do mercado nacional (CERVBRASIL, 2018).

No que se relaciona ao consumo de cerveja por pessoa, dados da Forbes (2018), mostra um ranking, onde na primeira colocação está a República Tcheca com 137,38 litros per capita, na segunda colocação, a Polônia com 98,06 litros. O Brasil ocupa o 17º lugar, com um consumo per capita de 60,7 litros.

Segundo levantamento de dados da CERVBRASIL (2018), aproximadamente 90% das cervejas consumidas no Brasil são as Lagers, que tem por atributos ser uma cerveja mais clara, com um teor alcoólico e amargor mais baixo. Dentre as lagers, o tipo Pilsen é quem lidera o ranking de cerveja mais consumida no Brasil.

Com tudo o comportamento sensorial do brasileiro vem mudando gradativamente, com isso, o misto de uma cerveja, leve, baixo de amargor, e um menor teor alcoólico que caracterizava o perfil do brasileiro, vêm tendo um crescente com as cervejas artesanais.

De acordo com dados, nesses últimos anos, tem tido um crescente no que diz respeito a empresas que vendiam cervejas artesanais, de 2007 a 2015, ocorreu um aumento de mais de 500% o número de cervejarias especiais, e que vem trazendo com si empregos, desde o agronegócio até os micros cervejeiros (INSTITUTO DA CERVEJA, 2017).

Cervejarias artesanais tem uma capacidade para produção de 200 mil litros mensais, mas geralmente não conseguem atingir essa quantidade (SEBRAE, 2017).

Um importante parâmetro para entender o nível dessas cervejas artesanais, são as premiações. De acordo com a Revista Beer Art (2014) e transformado em livro em 2015, o ranking das cervejas premiadas é o resultado de um cruzamento de medalhas concedidas nos principais concursos cervejeiros, em 2018 as três cervejas mais premiadas conforme esse ranking foram, em primeiro colocado: Lohn bier carvoeira, medalhas em 2018: Ouro no brussels beer challenge, ouro e cerveja do ano na south beer cup, ouro no mundial de la bière São Paulo, ouro e vencedora na categoria na fase nacional do world beer awards, prata na world beer cup, bronze na copa cervezas de américa, bronze na copa da cerveja Brasil. Segundo colocado: Wäls dubbel, medalhas em 2018: ouro e campeã na categoria na copa cervezas de América, ouro na south beer cup, ouro na fase nacional do world beer awards, prata no international beer challenge, prata no brussels beer challenge, prata no aro rojo, prata no australian international beer awards. Terceiro colocado: Colorado guanabara wood aged, medalhas em 2018: ouro na copa cervezas de américa, ouro no mundial de la bière rio, ouro e vencedora nacional no estilo na fase nacional do world beer awards, prata no international beer challenge, prata e campeã na categoria no aro rojo, prata no festival brasileiro da cerveja, bronze no australian international beer awards.

Para Siqueira, Bolini e Macedo (2008), o processo de fabricação da cerveja é resultado de uma fermentação alcoólica de mosto de cereal maltado, sendo opcional a adição de alguma outra matéria prima, cujo qual tenha fonte de carboidratos como por exemplo, milho ou trigo, por fim tem um resultado com um teor alcoólico entre 3% e 8%. Segundo (STEFENON,2012), cerveja é o produto obtido pela fermentação alcoólica do mosto cervejeiro de origem do malte de cevada e água potável, por meio de uma levedura, com adição de lúpulo, e por fim podem ser adicionados no máximo 45% de alguma outra matéria prima para substituir parte do malte.

Segundo dados da CervBrasil (2015), a indústria cervejeira no Brasil, corresponde a 2% do produto interno bruto (PIB), pagando 28 bilhões de reais em salários, e recolhendo cerca de 21 bilhões de reais em tributos no país.

O Brasil é o terceiro maior produtor de cerveja do mundo, atrás apenas da China e dos Estados Unidos (SEBRAE, 2014).

Como no próprio conceito já dito antes, as cervejas artesanais vêm ganhando espaço devido a uma doçura e amargor, aroma e sabor característicos da utilização de frutas cítricas entre outras, que podem trazer um *mix* especial e que agrada aos adeptos (KUNZE, 2006).

Segundo informações do clube do malte (2019) o ano ainda não terminou e a colorado é a cervejaria mais premiada do ano com cerca de 55 prêmios, podendo destacar dois concursos de muito destaque mundial, o world beer awards e o internacional beer challenge. Para Guilherme Poyares (2019) gerente de marketing da empresa, os concursos cervejeiros são importantes para avaliar a qualidade e a aceitação dos produtos da empresa, e que está conseguindo agradar os paladares dos clientes.

A utilização de frutas tropicais vem de frente com a cultura e o próprio clima mato-grossense, onde tem por características cerrado e um clima favorável para a produção de tais matérias primas. De acordo com dados do (MAPA, 2016) a região centro-oeste, vem aparecendo nos últimos anos como cenário de novas cervejarias, e tem uma evolução rápida quando comparada com a região norte.

Conforme o CIRCUITOMT (2019) as bebidas artesanais vêm ganhando espaço em todo o Mato Grosso, pois empresas e micro cervejarias encontram matéria prima de qualidade, agradando desta maneira clientes que cada vez mais anseia por uma bebida agradável. Uma exemplificação desta, é que na capital Cuiabá algumas marcas de cervejas especiais já se firmaram como é o caso da Louvada, Kessbier e por último a Cuyabana. Dentre as citadas a Louvada foi a que cresceu mais rapidamente ganhando o cenário mato-grossense e expandindo para outros estados. A louvada foi fundada em novembro de 2015, e tem capacidade de produção mensal de 35mil/litros (MÍDIANEWS, 2016), já a Cuyabana, foi inaugurada em 2017, com um potencial para produzir 200 mil litros anual. Em Cuiabá a média anual de consumo de cerveja por pessoa é de aproximadamente 70 litros (MERCURI, 2017).

De acordo com uma pesquisa realizada em Cuiabá os maiores consumidores de cervejas artesanais são formados por homens, em uma faixa etária entre 20 a 24 anos, com uma renda elevada, considerando que é um produto caro, e notou também que eles consomem de uma a duas vezes por semana (MACHADO,2018).

Alto Araguaia possui 15.670 habitantes, existem mais mulheres do que homens sendo a população composta de 52,21% de mulheres e 47,79% de homens e existem mais jovens do que idosos sendo a população composta de 15.8% de jovens e 10.7% de idosos de acordo com o censo realizado pelo IBGE (Instituto Brasileiro Geográfico e Estatístico) em 2010,

conforme o próprio IBGE, estima que atualmente possua 19.044 pessoas no município, tendo um PIB per capita de 50.298,54R\$. A distância de Alto Araguaia à capital do estado de Mato Grosso, Cuiabá é de 426 km. O município conta ainda com um significativo Polo Industrial, um avanço relevante na educação, economia, no turismo, pecuária, agricultura, cultura e também no esporte. Conforme o site oficial do município (2019) devido às suas características geoclimáticas, a agricultura em Alto Araguaia cresce substancialmente, é uma das maiores produtoras de soja, arroz, feijão, milho e algodão. Já o setor da pecuária vem expandindo gradualmente, tornando-se uma opção altamente rentável, Alto Araguaia conta com um rebanho de mais de 170.000 cabeças de gado.

3. METODOLOGIA

Desta maneira, vendo a crescente de cervejas artesanais no estado de Mato Grosso, é que pequenas cidades podem ganhar espaço com micro cervejarias artesanais e com novos degustadores desta bebida. Frente a isso, foi realizada uma pesquisa no município de Alto Araguaia-MT, entre os meses de julho a outubro de 2019, para identificar e começar a conhecer os adeptos ao consumo de cerveja artesanal no município.

A presente pesquisa foi realizada de acordo com estudos do SEBRAE (2018) uma importante ferramenta para obter informações sobre o mercado que atua ou queira atuar.

Para elaboração deste trabalho, foi realizada uma pesquisa quantitativa, que consiste em uma modalidade baseada na aplicação de questionários estruturados a um grupo de pessoas, uma das principais vantagens deste método é entrevistar uma pequena parte da população e extrapolar os resultados para todo o grupo em estudo, desta maneira, com os questionários aplicados a esta parcela da população tornou possível estimar as propriedades da população do município de Alto Araguaia-MT. Além disso, trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo, relatando características de uma determinada população ou determinado fenômeno (VERGARA, 2013).

O questionário foi construído com 10 perguntas diretas, sendo de fácil compreensão e de respostas de múltiplas escolhas tornando o teste em questão ágil. De forma sequencial as perguntas foram sexo, faixa etária, estado civil, renda familiar, consumo de cervejas industriais, média de gasto com cervejas industriais mensalmente, consome cervejas artesanais, conhece cervejas artesanais, quanto em média você gasta por mês com cervejas artesanais, e por fim, caso não conheça e tivesse oportunidade experimental. Para essas perguntas foram dadas opções de múltiplas escolhas para o entrevistado, para a primeira

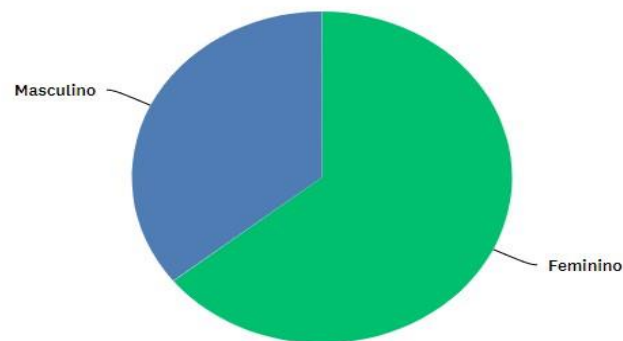
pergunta as alternativas eram masculino ou feminino, para a segunda eram quatro opções sendo elas: 18 a 25, 26 a 40, 41 a 60, e acima de 60 anos, na terceira pergunta as alternativas eram três: solteiro, casado e outros, no quarto questionamento as opções eram: até um salário, de um a três salários e acima de três salários, na pergunta número cinco as alternativas eram sim ou não, no questionamento seis as opções foram quatro: 0 a 100 reais, 101 a 500 reais, 501 a 1000 reais, e acima de 1000 reais, na pergunta sete as escolhas foram sim ou não, na oitava pergunta do questionário as alternativas foram sim ou não, no penúltimo questionamento as opções foram : 0 a 100 reais, 101 a 500 reais, 501 a 1000 reais, e acima de 1000 reais, e por último se tivesse a oportunidade experimental, com as opções sim, não e já conheço. Tendo em vista as características do município, optou por fazer a coleta dos dados pela internet, ou seja, utilizando uma plataforma digital, que no presente trabalho foi o Survey Monkey. Foi escolhida essa plataforma, pois é de confiança, de acordo com a própria empresa SURVEY (2019) e atende a mais de 20 milhões de perguntas diariamente além de ser um modelo de fácil desenvolvimento de dados.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o intuito de conhecer o perfil de consumidor de cervejas artesanais no município de Alto Araguaia, foram observados alguns fatores, tais como: gênero, renda familiar, entre outros, além de perguntas específicas como o conhecimento da cerveja artesanal. O questionário foi respondido por 70 pessoas. A primeira pergunta do questionário foi sobre o sexo do entrevistado, onde esse teve como resposta que 63,33% dos entrevistados são mulheres e 36,67% são homens. Conforme (SEBRAE, 2015) 88% do público consumidor de cervejas artesanais são homens, enquanto as mulheres correspondem a 12% da pesquisa.

Sexo

Answered: 70 Skipped: 0



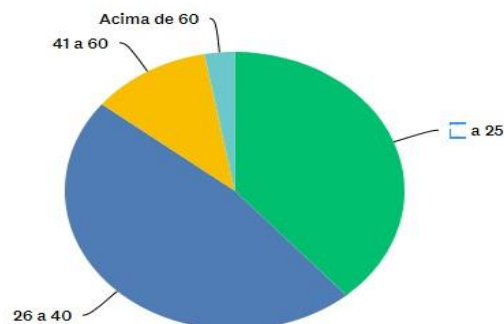
OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
▼ Feminino	64,29%	45
▼ Masculino	35,71%	25
TOTAL		70

Figura 01: Sexo

No que diz respeito a faixa etária que consome cervejas 43,55% estão entre 18 a 25 anos, com a grande maioria dos entrevistados entre 26 a 40 anos com 45,16 %, de 41 a 60 anos correspondendo a 9,68% e cerca de 1,61% acima de 60 anos. Este estudo confirma um resultado do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2014) aponta que a faixa etária que mais consome bebida alcoólica no Brasil está entre os 25 a 39 anos, trazendo também a informação que a faixa que menos consome é de 60 anos ou mais.

Faixa etária

Answered: 70 Skipped: 0



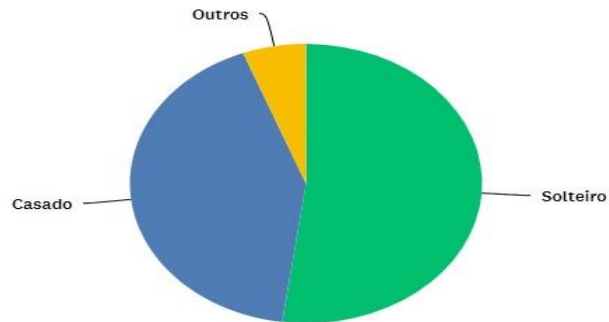
OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
▼ 18 a 25	38,57%	27
▼ 26 a 40	47,14%	33
▼ 41 a 60	11,43%	8
▼ Acima de 60	2,86%	2
TOTAL		70

Figura 02: Faixa etária

Uma outra pergunta foi a respeito do estado civil, e nesse percebe um resultado em que 59,02% são solteiros, 36,07% são casados e 4,92% outros.

Estado civil

Answered: 69 Skipped: 1



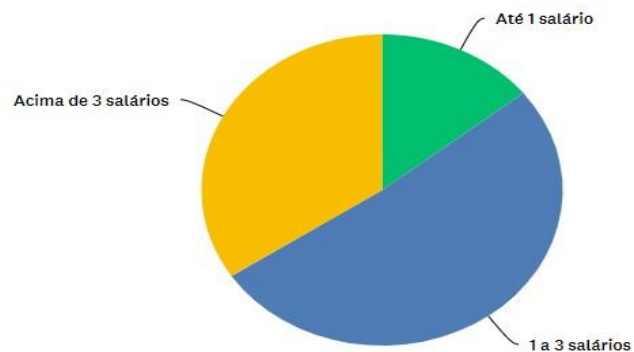
OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
▼ Solteiro	52,17%	36
▼ Casado	42,03%	29
▼ Outros	5,80%	4
TOTAL		69

Figura 03: Estado civil

Quando perguntado sobre a renda familiar 16,13% responderam que recebem até um salário mínimo, 51,43% de 1 a 3 salários, enquanto 34,29% dos entrevistados recebem acima de 3 salários. Este é um dado importante pois por meio deste é possível observar que a renda familiar no município de certo ponto torna possível ou não o consumo de cerveja, uma vez que analisado os resultados.

Renda familiar

Answered: 70 Skipped: 0



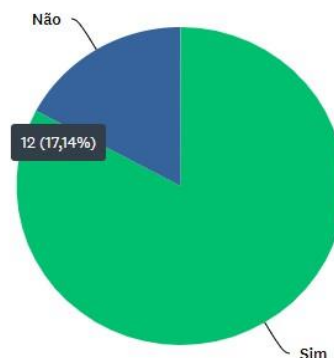
OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
Até 1 salário	14,29%	10
1 a 3 salários	51,43%	36
Acima de 3 salários	34,29%	24
TOTAL		70

Figura 04: Renda familiar

Com o objetivo de procurar entender sobre o consumo de cervejas artesanais, foi introduzida perguntas sobre cervejas industriais para obter um parâmetro quando relacionado a cervejas artesanais. Quando perguntado se consumiam cervejas industriais, 82,86% responderam que sim, enquanto 17,14% responderam que não consome cervejas industriais. De acordo com dados anuários da Cervbrasil (2016), o brasileiro consome aproximadamente 60 litros por ano.

Consome cervejas industriais ?

Answered: 70 Skipped: 0



OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
Sim	82,86%	58
Não	17,14%	12
TOTAL		70

Figura 05: Consumo de cervejas industriais

No mesmo sentido da pergunta anterior foi questionado aos entrevistados, quanto em média eles gastam por mês com cervejas industriais, dessa maneira, 67,14% responderam que gastam de 0 a 100 reais, enquanto 32,86% gastam de 101 a 500 reais.

Quanto, em média, você gasta por mês com cervejas industriais ?

Answered: 70 Skipped: 0

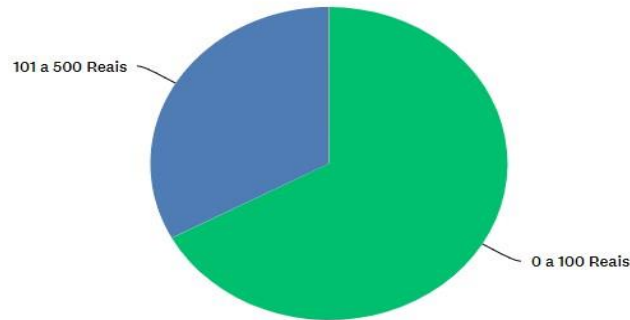
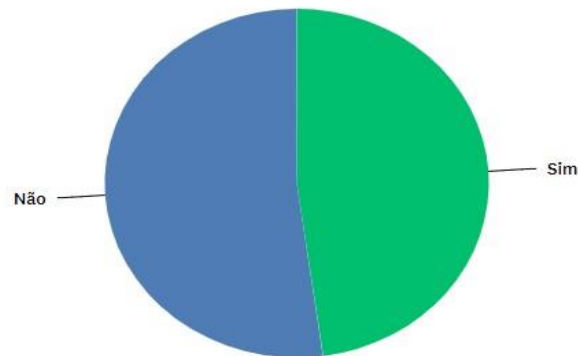


Figura 06: Média de gasto com cervejas industriais

Buscando compreender se os moradores de Alto Araguaia são adeptos a cervejas artesanais, foi perguntado se eles consumiam essa nova bebida, como resposta obteve-se que 47,83% consumiam, 17% não consumiam.

Consome cervejas artesanais ?

Answered: 69 Skipped: 1



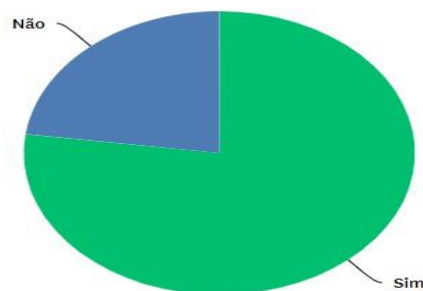
OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
Sim	47,83%	33
Não	52,17%	36
TOTAL		69

Figura 07: Consome cervejas artesanais

Paralelo a essa pergunta, foi questionado se eles conheciam as cervejas artesanais o resultado obtido foi que 77,14% conheciam, e 22,86% não conheciam. O aumento no número de micro cervejarias e o desenvolvimento no mercado vêm contrapondo com altas taxas tributárias, burocracia dos órgãos fiscalizadores e uma dificuldade para comprar matérias primas, tornando assim um entrave para a evolução desse novo mercado (VENTURINI FILHO, 2010).

Conhece cervejas artesanais ?

Answered: 70 Skipped: 0



OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
Sim	77,14%	54
Não	22,86%	16
TOTAL		70

Figura 08: Conhecimento de cervejas artesanais

Um ponto alto do questionário era em relação aos valores que em média, eles gastavam com cervejas artesanais, onde teve uma resposta interessante em que 90% dos entrevistados, uma grande maioria, gastam de 0 a 100 reais, enquanto a minoria, apenas 10% gastam de 101 a 500 reais. Fica evidenciado assim, que a renda familiar pode ser um entrave para um maior consumo dessa bebida, uma vez que para a produção dessas cervejas artesanais, tem-se ainda um custo elevado, conforme já explicado anteriormente no presente trabalho.

Quanto, em média, você gasta por mês com cervejas artesanais ?

Answered: 70 Skipped: 0

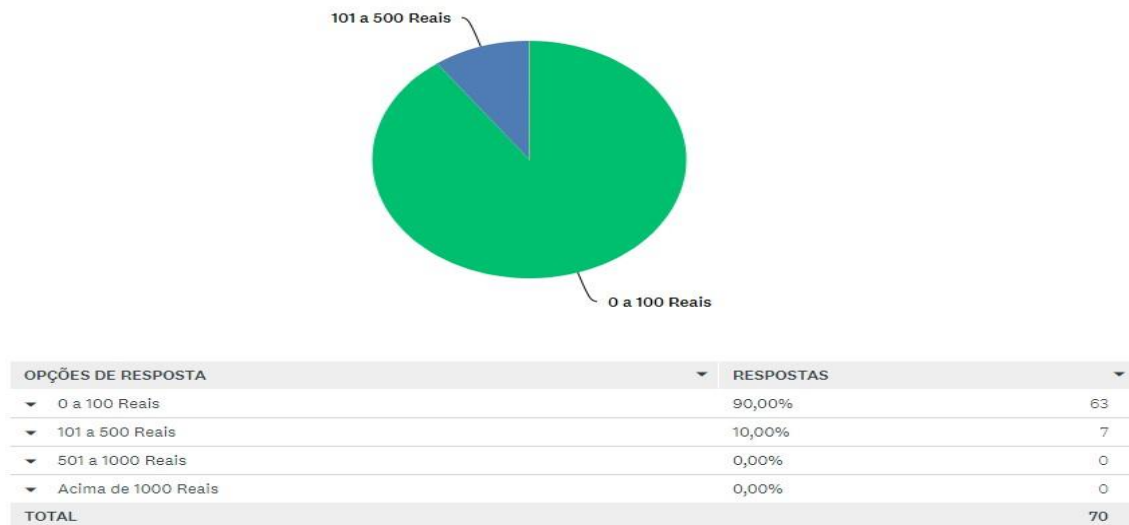
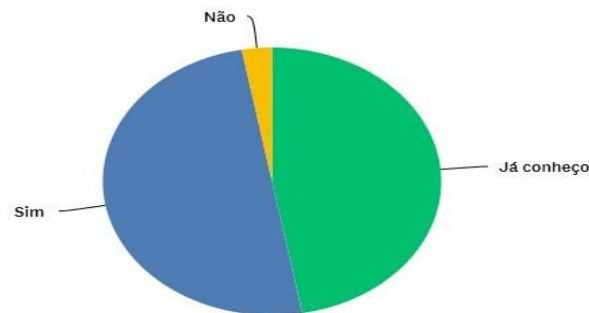


Figura 09: Valor gasto em média com cervejas artesanais

Por fim, foi perguntado, em que se caso não conhecesse cervejas artesanais e tivesse oportunidade, experimentaria ou não, para essa questão 47,14% responderam que já conhece, enquanto que 50% responderam que sim, e 2,86% responderam que não experimentariam.

Caso não conheça, e tivesse a oportunidade, experimentaria ?

Answered: 70 Skipped: 0



OPÇÕES DE RESPOSTA	RESPOSTAS	
▼ Já conheço	47,14%	33
▼ Sim	50,00%	35
▼ Não	2,86%	2
TOTAL		70

Figura 10: Experimentaria cerveja artesanal

A cerveja artesanal cada vez mais ganha adeptos pelo seu sabor, maneira diferenciada ao preparar e, por meio de todos esses elementos têm um grande mercado na sua frente, com tudo, algumas dificuldades quanto a burocracia, uma legislação rigorosa, faz com que esse crescimento seja pequeno em determinadas regiões.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, o objetivo de se realizar o trabalho foi alcançado, que é de conhecer o consumo de cerveja artesanal no município de Alto Araguaia. Por meio desta pesquisa foi possível entender o gênero e a faixa etária de quem mais consome essa bebida no município, a renda dos mais adeptos além de outras informações que podem até servir de base para futuros trabalhos na área.

Notou-se com a pesquisa que uma grande maioria tem curiosidade em experimentar essas cervejas especiais, e talvez aquecer mais o mercado micro cervejeiro na cidade, no estado e no país.

Sendo assim, por meio deste presente trabalho, a população conhece que de fato existem essas cervejas artesanais e que alguns agravantes como, preços elevados de algumas bebidas possam dificultar o seu consumo, porém com uma alta taxa de aceitação desta bebida.

Tendo em vista a pesquisa elaborada, recomenda-se para futuros trabalhos na área de cervejas artesanais no município, uma pesquisa sobre frutas, sabores e preços que atrairiam mais adeptos para consumo dessas bebidas, com o uso de uma análise multivariada.

Por último, anseia que este trabalho contribua para pesquisas futuras, visando cada vez mais, o bem e o crescimento de cervejas artesanais no município de Alto Araguaia-MT.

6. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

AAKER, D. A.; KUMAR, V.; DAY, G. S. **Pesquisa de marketing**. São Paulo: Atlas, 2004.

ABRACERVA. **Número de cervejas artesanais no Brasil cresce 37,7% em 2017**. Disponível em: <http://abracerva.com.br/numero-de-cervejarias-artesanais-no-brasil-cresce377-em-2017>. Acesso em: 16.agost.2019.

AMERICAN BEVERAGE COMPANY – AMBEV. **Sobre a AMBEV**. Disponível em: <https://www.ambev.com.br/sobre/>. Acesso em: 16.set.2019.

BELTRAMELLI, Mauricio. **Cervejas: Bregas & Birras**. 2. ed. Consolação, São Paulo-SP: Leya Editora Ltda. 2014. p.317.

BRASIL. Decreto n. 2.314, de 04 de setembro de 1997. Regulamenta a Lei n. 8.918, de 14 de julho de 1994, **que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 5 set. 1997.

CARVALHO, B. N. **Cerveja artesanal: pesquisa mercadológica e aceitabilidade sensorial**. Viçosa - Minas Gerais, 2015.

CIRCUITOMATOGROSSO. **Sabores elaborados conquistam Mato Grosso**. Disponível em: <http://circuitomt.com.br/editorias/cultura/133485-sabores-elaborados-conquistam-matogrosso.html>. Acesso em: 13.out.2019.

CERV BRASIL. **Indústria cervejeira esta conectada com o desenvolvimento do país**. Disponível em: <http://www.cervbrasil.org.br/paginas/index.php?page=mercado-cervejeiro03/>. Acesso em: 18.agost.2019.

CERVBASIL - **Associação Brasileira da Indústria da Cerveja 2018**. Disponível em: <http://cervbrasil.org.br/>. Acesso em: 18.agost. 2019.

CERVBASIL - **Associação Brasileira da Indústria da Cerveja. Anuário, 2016**. Disponível: http://www.cervbrasil.org.br/arquivos/anuario2016/161130_CervBrasilAnuario2016_WEB.pdf. Acesso em: 03.set.2019.

FERREIRA, R. H.; et al. **Inovação na fabricação de cervejas especiais na região de Belo Horizonte**. Perspectivas em Ciência da Informação, v. 16, n. 4, p. 171-191, 2011.

FORBES BRASIL. **10 países que mais beberam e compraram cerveja em 2017**. Disponível em: <https://forbes.com.br/listas/2018/01/10-paises-que-mais-bebem-e-compram-cerveja/>. Acesso em:

02.out.2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa nacional por amostra de domicílios (PNAD 2014)**. Disponível em: https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=40. Acesso em: 16.jul.2019.

INSTITUTO DA CERVEJA BRASIL. **Cervejarias artesanais no Brasil**. Disponível em: <https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n113/novidades/cervejarias-artesanais-nobrasil/>. Acesso em: 04.set.2019.

KOMAR, A. P. **5 maiores produtores de cerveja do mundo**. Clube do Malte. Disponível desde 03/02/2017, em: <https://blog.clubedomalte.com.br/curiosidades-cervejeiras/5-maiores-produtores-de-cerveja-do-mundo/>. Acesso em: 10.set.2019.

KROHN, L. V. H. **Beber, fazer, vender: formação do mercado de cerveja artesanal no Brasil**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 2018.

KUNZE, W. La cerveza terminada. In: KUNZE, W. **Tecnologia para cerveceros y malteros**. Berlin: VLB Berlin, 2006. Cap. 7, p. 826-885.

MACHADO, R.L.; TRIGUEIRO, F.M.C.; THIAGO, F. **MERCADO DE CERVEJAS ARTESANAIS EM CUIABÁ-MT: uma análise das estratégias mercadológicas e do comportamento de consumo**. II encontro internacional de gestão, desenvolvimento e inovação, Naviraí MS, novembro de 2018.

MAPA. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/informativo%20cerveja%20_2_.pdf. Acesso em: 16.07.2015

MAPA. **A cerveja no Brasil: O ministério da agricultura informando e esclarecendo**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pastapublicacoes-DIPOV/a-cerveja-no-brasil-28-08.pdf>. Acessado em: 06.out.2019.

MEGA, J. F.; NEVES, E.; ANDRADE, C. J. de. **A Produção de Cerveja no Brasil**. Revista Citino, Mato Grosso, v. 1, n. 1, p.34-42, dez. 2011.

MÍDIANEWS. **Amigos se unem e criam Cervejaria de Sucesso em Mato Grosso**. (2016). Disponível em: <https://www.midianews.com.br/cotidiano/amigos-se-unem-e-criam-cervejaria-de-sucesso-em-mato-grosso/253113>. Acesso em: 06 jul 2019.

MERCURI, I. **Nova Cerveja 'Cuyabana' começa a ser vendida nessa sexta e vai produzir 200 mil litros até 2018**. Disponível em: <https://www.olhardireto.com.br/conceito/noticias/exibir.asp?id=13376¬icia=nova-cerveja-cuyabana-comeca-a-ser-vendida-nessa-sexta-e-vai-produzir-200-mil-litros-ate-2018> Acesso em: 03 jul. 2017

PETROLI, V. **Cervejarias artesanais de Mato Grosso elevam produção diante do aumento do consumo. Mato Grosso Agro 2017.** Disponível em: <http://www.matogrossoagro.com.br/gastronomia/cervejarias-artesanais-demato-grossoelevam-producao-diante-aumento-do-consumo/366>. Acesso em: 19.ago.2019.

SANTOS, S. P. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil.** Ateliê Editorial. 1 ed, Cotia, 2003.

SEBRAE. **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Como elaborar um Plano de Negócios. Brasília, 2014.** Disponível em: http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Anexos/COMO%20ELABORAR%20UM%20PLANO_baixa.pdf. Acessado em: 13.jul.2019.

SEBRAE/RJ. **Relatório de Inteligência - Alimentos - Junho/2015.** Série: Publicações SEBRAE - RJ. Rio de Janeiro, 2015.

SIQUEIRA, P. B.; BOLINI, H. M. A.; MACEDO, G. A. **O processo de fabricação da cerveja e seus efeitos na presença de polifenóis.** Alimentos e Nutrição, Araraquara. v.19, n.4, p. 491-498, out./dez. 2008.

STEFENON, R. **Vantagens Competitivas Sustentáveis na Indústria Cervejeira: O caso das cervejas especiais.** Revista Capital Científico – Eletrônica (Rcce), 2012. Disponível em: <http://revistas.unicentro.br/index.php/capitalcientifico/article/view/1539/1723>. Acessado em: 18.set.2019.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** 1. ed. São Paulo: Blücher, 2010.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** 14. ed. São Paulo; Atlas, 2013.

VIEIRA, Willian. **É o rótulo, estúpido! In: Carta Capital.** 04/08/2014. Disponível em: <http://www.cartacapital.com.br/revista/809/e-o-rotulo-estupido-5851.html> Acesso em: 25/11/2019.

ZOBARAN, Eduardo. **Número de cervejarias no Brasil cresce 17,5% no primeiro semestre de 2017.** Disponível em: <https://blogs.oglobo.globo.com/aqui-se-bebe/post/numero-de-microcervejarias-no-brasil-cresce-175-no-primeiro-semester-de-2017.html> Acesso em: 12. agost.2019.