

CRIAÇÃO DE UMA PEQUENA EMPRESA NA ÁREA DA COZINHA VEGETARIANA

CREATION OF A SMALL BUSINESS IN THE VEGETARIAN KITCHEN SECTOR

Alda Cristina Candeias da Silva, Mestre em Gestão pelo Instituto Superior de Gestão, Portugal, aldacsilva@gmail.com

Sacramento Costa, Doutorada em Economia, e Professora Associada do Instituto Superior de Gestão-Business School, Portugal. sacramentocosta@isg.pt

Resumo

O tema alimentação e a sua influência na saúde está cada vez mais presente no nosso dia-a-dia, consequentemente é um tema cada vez mais estudado. Quase todos os dias surgem estudos que ligam a nossa dieta a vários tipos de doenças e receitas de como as prevenir através da alimentação.

No entanto o nosso tipo de alimentação não tem apenas impacto na nossa saúde, tem impacto no nosso planeta, nos animais, na biodiversidade e para alguns de nós na nossa consciência.

Da junção de todos esses elementos e da vontade de estudar em maior profundidade o impacto do consumo de produtos animais na nossa saúde e na do nosso planeta, nasceu o projeto de criação de uma empresa na área da restauração vegetariana.

O objectivo deste estudo foi investigar as razões pelas quais não devemos consumir produtos animais e criar um projeto de uma cadeia de restaurantes de comida exclusivamente vegetariana e *vegan* que seja uma alternativa viável à alimentação tradicional.

A parte teórica do trabalho fundamenta-se em diversos estudos sobre o tema da dieta humana, da relação desta com a saúde e dos consequentes benefícios e problemas para as pessoas e o ambiente resultantes das opções sobre alimentação. O projeto de empresa utilizou a metodologia de criação de um investimento: estudo de procura, e de viabilidade financeira e análise de sensibilidade tendo-se revelado viável.

Palavras-Chave: Saúde, Animais, Ambiente, Comida Saudável, Investimento.

Abstract

The theme nutrition and its influence on our health is increasingly present in our day -to-day, it is therefore a theme more and more studied. Almost every day studies come out linking our diet to various types of diseases and recepies how to avoid them through our diet.

However our kind of diet does not have only an impact on our health, it has an impact on our planet, animals, biodiversity and for some of us in our consciousness.

From the junction of all these elements and the will to study in greater depth the impact of consumption of animal products in our health and our planet , was born the project of setting up a business in the area of vegetarian restaurants.

The purpose of this study was to investigate the reasons why we should not consume animal products and create a project of a chain of exclusively vegetarian and vegan food restaurants that is a viable alternative to traditional diet.

The theoretical part of the project is based on several studies on the subject of human diet, its relationship to health and the resulting benefits and problems for people and the environment resulting from our diet. For the company project we used the methodology of creating an investment: market survey, and financial viability and sensitivity analysis. All proved feasible.

Keywords: Health, Animals, Environment, Healthy Food, Investment.

1. INTRODUÇÃO

A nossa dieta é um tema cada vez mais abordado e todos nós, em determinada altura da nossa vida, por uma razão ou por outra, adotámos algum tipo de dieta ou tivemos algum tipo de preocupação com a nossa alimentação. No entanto, fora dessas situações excepcionais, a maioria das pessoas não se questiona sobre o tema alimentação e aceita como dado adquirido que o tipo de alimentação que sempre conheceu será o mais correto. Nos países industrializados o regime alimentar assenta maioritariamente numa dieta à base de proteína animal. Se nos debruçarmos um pouco sobre o assunto poderemos encontrar diferentes questões que vale a pena abordar. Será a dieta assente na proteína animal a dieta mais saudável? Faz sentido, em termos fisiológicos incluir o homem na categoria de omnívoro ou estaremos nós mais próximos dos herbívoros? Quais são as consequências de uma dieta omnívora para o nosso planeta? Será esta uma dieta justa e sustentável em termos humanitários e éticos? Por que razão comemos alguns animais e outros não?

O estudo da literatura e o projeto que se seguiu, de criação de uma cadeia de restaurantes de comida vegetariana e vegan, nasceu partindo de três premissas, saúde, proteção ambiental e consciência humanitária. O trabalho foi dividido em três partes: a revisão de literatura, o desenho do projeto de empreendedorismo e o estudo de viabilidade, constituído pela análise financeira, de viabilidade e de sensibilidade, do investimento a realizar para a concretização do projeto do primeiro restaurante.

2. FISILOGIA HUMANA E A INFLUÊNCIA DA DIETA NA SAÚDE

2.1. O Ser Humano é, em termos anatómicos e fisiológicos, naturalmente omnívoro?

Todos aprendemos na escola que os seres humanos se inserem na categoria de omnívoros¹, e a maioria aceita-o sem questionar. Esta categorização resulta de uma observação, os seres humanos alimentam-se de plantas e de outros animais mas nem sempre terá sido assim.

De acordo com Spencer (2000, p.20) a caça de animais para fins alimentares surgiu muito tarde na nossa evolução. Se pensarmos na vida de uma pessoa prestes a fazer setenta anos só nove dias antes de tal acontecer é que começou a ingerir carne, e só dois dias e meio antes é que essa carne passou a ser cozinhada. As evidências, segundo o mesmo autor, apontam no sentido de que a nossa dieta foi quase exclusivamente vegetariana durante vinte e três milhões e meio de anos. O consumo de carne teria começado nos últimos quinhentos mil anos.

Se estudarmos as características anatómicas e fisiológicas do aparelho digestivo humano e dos órgãos a ele associados, comparando com outros animais (herbívoros, carnívoros e outros omnívoros) poderemos

¹ Omnívoro – adj. (do Lat. Omnivorus) Biol. Que come de tudo; que se alimenta indiferenciadamente de substâncias vegetais ou animais. (Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea, Academia das Ciências de Lisboa, Verbo, II Vol., 2001).

chegar a conclusões que vão por em causa a afirmação de que o ser Humano é omnívoro. Tyson (1975, p. 25) aponta várias diferenças entre o ser humano e os carnívoros, diferenças essas que se desenvolveram e persistiram por mais de 23 milhões de anos, como por exemplo o facto de o ser humano, tal como os mamíferos herbívoros, regular a temperatura através da transpiração enquanto os carnívoros utilizam uma respiração acelerada para tal fim.

Todas as características anatómicas e fisiológicas apontam no sentido de que o ser Humano está naturalmente formatado para ser herbívoro. A grande diferença em relação aos outros animais será a inteligência que nos permite por vezes agir contra o que é “natural”. Já os outros animais agem por instinto, estão programados para saber qual é a sua dieta ideal, o que não acontece com os Humanos porque existe o fator escolha.

2.1.1. Consequências na saúde de uma dieta omnívora

É do conhecimento quase geral que o estilo de vida é determinante na prevenção de doenças. Atualmente o estilo de vida começa também a ser visto como tratamento. Uma das variáveis de um estilo de vida saudável é a alimentação.

Como diz Robbins (2013, p. 255) infelizmente a prática da Medicina, como a conhecemos hoje, não está concebida para apoiar a saúde das pessoas. Está na verdade concebida para tratar doenças, essencialmente com medicamentos e cirurgias.

Grandes passos têm sido dados no sentido de consciencializar as pessoas de que uma alimentação saudável pode prevenir uma série de problemas de saúde e ajudar a tratá-los.

De acordo com o *Centro de Controlo e Prevenção de Doenças* nos Estados Unidos da América, 75 por cento dos gastos em saúde na América vão para o tratamento de doenças crónicas, a maioria das quais podem ser prevenidas e estão ligadas à nossa dieta. Aqui incluem-se doenças do coração, diabetes e possivelmente um terço dos cancros (Robbins, 2012, p. xv).

O consumo de produtos animais tem sido associado com vários tipos de cancro, doenças cardiovasculares e diabetes. Contemporaneamente pesquisas médicas têm vindo a comprovar que os vegetarianos e os *vegans* não só têm menos doenças cardiovasculares mas também taxas mais baixas de cancro, hipertensão, diabetes, pedras na vesícula, problemas de rins, obesidade e doenças do cólon. Vivem em média mais seis a dez anos do que a restante população de acordo com Messina et al (1996, p. 58).

Vários estudos têm feito a ligação da dieta a determinados tipos de doenças. Um dos maiores estudos de nutrição já realizado foi conduzido por T. Colin Campbell e é conhecido com o "*Estudo da China*" (Campbell & Campbell, 2006). Este estudo foi feito em cooperação entre a Universidade de Cornell nos Estados Unidos, a Universidade de Oxford em Inglaterra e a Academia Chinesa de Medicina Preventiva. Pesquisou uma vasta gama de doenças, dietas e fatores de estilo de vida na China rural e mais recentemente em Taiwan. No final foram encontrados mais de 8.000 associações estatísticas significantes entre vários fatores da dieta e as diversas doenças. Uma das conclusões do estudo foi que os indivíduos com maior consumo de produtos animais na sua dieta tinham um aumento no risco de mortalidade de doenças como cancro e cardiovasculares. O resultado oposto também se verificava, ou seja, aqueles que

consumiam mais alimentos de origem vegetal viam esse risco diminuído.

Mais recentemente, na Europa, foi realizado aquele que é atualmente o maior estudo de nutrição envolvendo 520.000 pessoas em dez países europeus: Dinamarca, França, Alemanha, Grécia, Itália, Países Baixos, Noruega, Espanha, Suécia e Reino Unido. O *EPIC European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition* (World Health Organization, 1992), foi desenhado para investigar a relação entre a dieta, estado nutricional, estilo de vida e envolvente ambiental e a incidência de cancro e outras doenças crónicas. Os primeiros resultados do estudo foram apresentados em Junho de 2001 na Conferência Europeia de Nutrição e Cancro.

Num dos estudos verificou-se um aumento do risco de cancro do cólon associado ao consumo de carnes vermelhas e/ou processadas. A mesma associação foi feita com o risco de cancro do estômago. No que diz respeito ao cancro da mama verificou-se que o excesso de peso é um fator de aumento de risco.

Robbins (2010) refere que, segundo a *American Heart Association*, as doenças do coração são a causa número um de morte nos Estados Unidos da América. O fator de risco mais importante nas doenças cardiovasculares é o colesterol elevado, que resulta principalmente do consumo elevado de gordura saturada presente na carne, peixe e produtos lácteos. Esta correlação é uma das mais fortes e consistentes na história da investigação médica. De acordo com Messina et al (1996, p. 18) um individuo com uma alimentação tradicional ingere em média 300-500 miligramas de colesterol por dia, num vegetariano a ingestão de colesterol desce para uma média de 150-300 miligramas diárias e num *vegan* o valor é zero.

Nos Estados Unidos da América existem programas de recuperação de doenças cardiovasculares exclusivamente assentes na mudança de dieta e estilo de vida. Um dos mais conceituados é o do médico Dean Ornish. O objetivo deste programa é reduzir as intervenções cirúrgicas e eliminar a necessidade do uso de medicação.

Tantamango-Bartley et al (2012) da Universidade de Loma Lima nos Estados Unidos publicaram em 2012 um estudo intitulado: *Dietas Vegetarianas e a Incidência de Cancro numa População de Baixo Risco*. Neste estudo os autores pesquisaram a associação entre padrões de alimentação (não-vegetarianos, lacto (consomem laticínios e ovos), pesco (consomem peixe), *vegan* e semi-vegetarianos) e a incidência total de cancro nos participantes do Estudo de Saúde Adventista². Os autores encontraram significativas associações estatísticas entre a dieta e os cancros do sistema gastrointestinal. Quando analisadas as associações de padrões alimentares vegetarianos específicos verificou-se que a dieta *vegan* mostra uma proteção estatisticamente significativa na incidência do cancro em geral em ambos os sexos, e nos cancros femininos. A conclusão dos autores é que as dietas vegetarianas parecem conferir alguma proteção contra o cancro.

O cancro é a primeira causa de morte no mundo de acordo com dados do GLOBCAN 2012 (World Health Organization, 2012), e a segunda causa de morte nos Estados Unidos segundo a American Cancer Society (2012). De acordo com a mesma fonte a dieta, e padrões alimentares, estão relacionados com cerca de 30% de todos os cancros nos países desenvolvidos e 20% nos países em

² Os Estudos de Saúde Adventista, são uma série de pesquisas médicas da Universidade de Loma Lima nos Estados Unidos. Estudam a ligação entre estilo de vida, dieta, doença e mortalidade entre os Adventistas do Sétimo Dia. O estudo compreende 96000 participantes adventistas que, devido um padrão alimentar particular parecem ter um risco diminuído, em relação à restante população americana, de contrair doenças coronárias, diversos tipos de cancro, pressão alta, artrite e diabetes.

desenvolvimento. Não é de estranhar portanto a multiplicidade de estudos que surgem sobre este tema.

2.1.2. O Mito da Proteína

De acordo com Campbell et al. (2006, p. 29) as proteínas são os mais sagrados dos nutrientes, uma componente vital do corpo humano da qual existem centenas de milhares de tipos diferentes. Estas funcionam como enzimas, hormonas, tecidos estruturais e moléculas de transporte, que no conjunto tornam a vida possível. As proteínas esgotam-se numa base regular e têm de ser substituídas, este processo consegue-se ingerindo comidas que contenham proteína.

As proteínas dizem-se de diferente qualidade dependendo de quão bem providenciam os aminoácidos essenciais. Uma proteína de melhor qualidade é aquela que depois de digerida nos fornece o tipo e a quantidade certa de aminoácidos necessários ao bom funcionamento do nosso corpo. Tendo em conta esta definição, a melhor fonte de proteína é a carne humana seguida da carne animal.

Ser uma generosa fonte de proteína foi, historicamente, a principal mais-valia para a saúde retirada do consumo de carne e laticínios. No entanto esta mais-valia têm-se revelado um cavalo de Tróia, refere Campbell em entrevista a Robbins (2013, p. 42).

Em colaboração com Carr (2012, p. 40) Jennifer Reilly, nutricionista, explica que, embora a carne seja uma boa fonte de proteína, esta está carregada de gordura saturada e colesterol. Para além disso a carne não contém fibra, antioxidantes nem fitoquímicos, torna o nosso organismo mais ácido o que dificulta o funcionamento do sistema imunitário e compromete a saúde dos ossos. De acordo com a mesma

autora, uma dieta vegetariana rica, fornece a quantidade de proteínas que necessitamos.

2.1.3. Contaminação biológica e o uso de antibióticos nos animais

Para acompanhar a procura crescente de carne a indústria agropecuária mudou muito o modo de criação dos animais nas últimas décadas. Hoje, em determinados países, quase não se encontram quintas onde as vacas e outros animais sejam criados no exterior e alimentados com o que é normal da sua alimentação, erva.

Como relata Robbins (2012, pp. 76-77) não se consegue engordar um bezerro dos 40 kg à nascença para 550 kg em pouco mais de um ano apenas com erva. Para atingir este ganho de peso anormal são necessárias enormes quantidades de milho, soja e suplementos à base de soja, antibióticos e outras drogas incluindo hormonas de crescimento (estas últimas são proibidas na União Europeia desde 1999).

A concentração de um grande número de animais em parques de engorda de grandes explorações só é possível com o uso rotineiro de antibióticos na alimentação dos animais. Em vez de aceitar animais menos produtivos a indústria compensou a imunidade comprometida dos animais com aditivos à ração. Nos Estados Unidos são receitados, por ano, cerca de onze milhões de quilos de antibióticos para usos não-terapêuticos aos animais. Calcula-se que seis milhões desses quilos são medicamentos atualmente proibidos na União Europeia (Foer, 2010, p. 14).

Este uso rotineiro de antibióticos na comida dos animais está diretamente relacionado com o aparecimento de bactérias resistentes. Chamam-se resistentes porque sobrevivem à ação dos antibióticos. De acordo com dados do Centro Europeu de Prevenção e Controle de

Doenças as infeções resistentes aos antibióticos matam 25 mil pessoas na União Europeia todos os anos (Welle, 2012).

Como refere Robbins (2012, p. 77) a prática da indústria agropecuária de manter o gado em grandes explorações e alimentá-lo com cereais é responsável pelo aumento da bactéria mortal *E.coli* 0157:H7. Quando o gado é alimentado com grãos o trato intestinal, que nos ruminantes é neutro, torna-se ácido o que favorece o crescimento da bactéria *E.coli* que pode matar uma pessoa que coma carne infetada mal passada. Como disse Pollan (2007, p. 79), ao acidificarmos o intestino das vacas com milho quebramos uma das barreiras da cadeia alimentar às infeções.

Outras bactérias potencialmente mortíferas estão presentes na carne que ingerimos. Estudos mostram que nos Estados Unidos mais de 95 por cento das galinhas estão infetadas com *E.coli*, sendo que 39 a 75 por cento das mesmas quando chegam às lojas ainda estão infetadas. Cerca de oito por cento estão infetadas com salmonelas e 70 a 90 por cento estão infetadas com outro patógeno potencialmente mortal, o *campylobacter* (Foer, 2010, p. 131).

Vários estudos têm vindo a mostrar que a resistência antimicrobiana segue rapidamente as pisadas da introdução de novos medicamentos nas criações industriais. Nos Estados Unidos, quando a *Food and Drug Administration* aprovou o uso de fluoroquinolonas em galinhas, a percentagem de bactérias resistentes a esta poderosa classe de antibióticos subiu de zero para 18% em 2002 (Foer, 2010, p. 142).

De acordo com Foer (2010, p. 145) o principal antepassado do recente surto de gripe suína H1N1 teve origem numa produção industrial de porcos nos Estados Unidos, disseminando-se rapidamente pelas Américas. Os cientistas encontraram pela primeira vez vírus que combinavam material genético de vírus aviários, suínos e humanos.

Estas super bactérias não conhecem fronteiras. Nos dias de hoje uma doença infecciosa propaga-se com bastante facilidade de um sítio para outro. De modo que o facto de na Europa muitos antibióticos serem proibidos nos animais, não impede que o efeito que têm na criação de super bactérias chegue até nós.

3. CONSEQUÊNCIAS PARA O AMBIENTE

3.1. A produção agropecuária e os problemas associados

O aumento da procura de alimentos tem tido uma grande influência na indústria agropecuária. A pressão do consumo tem resultado numa indústria agropecuária que adotou práticas cada vez mais poluentes, tanto do solo como do ar e da água. Práticas que levam a um aumento na erosão do solo, dependência de combustíveis fósseis importados e perda de biodiversidade.

Em 2006 a FAO publicou um relatório a que propositadamente chamou “A longa sombra da pecuária” (tradução do Inglês *Livestock’s long shadow*) (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2006) para aumentar a consciencialização, quer do público em geral quer da comunidade científica, da contribuição substancial da indústria pecuária nas alterações climáticas, poluição do ar, degradação do solo e da água e perda de biodiversidade.

O relatório analisou os vários impactos da indústria pecuária, o efeito no uso da superfície terrestre, o papel nas alterações climáticas e na poluição do ar, no uso da água e na poluição e o impacto na biodiversidade. Verificou-se que a indústria da pecuária é o maior utilizador do terreno agrícola, representando à data do relatório 78 por

cento do terreno agrícola e 33 por cento do terreno destinado ao cultivo, o que representa 30 por cento da superfície terrestre do planeta. Com a tendência atual, a pegada ecológica da criação de gado irá aumentar devido à expansão do uso do território e da degradação do solo.

Este setor é responsável por cerca de 18 por cento do total da emissão de gases de efeito estufa cuja origem tem intervenção humana. Esta percentagem é superior à de todos os meios de transporte juntos.

Somando todos os impactos dos diferentes setores da cadeia de produção, o setor da agropecuária tem um enorme impacto no uso da água, na sua qualidade e nos ecossistemas aquáticos. O total da água usada no setor agropecuário é superior em oito por cento ao total do consumo humano. A maior parte dessa água é usada na produção de comida para o gado, cerca de sete por cento do total. Também é clara a contribuição da indústria para a poluição dos recursos hídricos. Nos Estados Unidos da América, por exemplo, a criação de gado é responsável por 55 por cento da erosão e 32 e 33 por cento, respetivamente, do nitrogénio e do fósforo nos recursos de água doce.

A criação de gado tem impactos regionais complexos e diversos. Esses impactos podem ser medidos através do conceito de “água virtual” introduzido por J.A. Allan, definido como o volume de água necessário para produzir uma determinada mercadoria ou serviço. De acordo com este conceito são necessários 990 litros de água para produzir um litro de leite. Este exemplo dá para perceber a insustentabilidade da produção agropecuária (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2006).

É difícil ser preciso quando se quantifica a perda de biodiversidade induzida pela indústria agropecuária. As perdas são resultado de uma

complexa cadeia de mudanças, que ocorrem em diferentes níveis, cada um afetado por diferentes agentes. As maiores ameaças à perda de biodiversidade são a conversão de terrenos selvagens em pastagens (incluindo desflorestação), plantação de soja para alimentação do gado, introdução de plantas exóticas não endêmicas, as queimadas para gestão das pastagens, o sobrepastoreio e a perseguição dos predadores. Cerca de dez por cento das espécies ameaçadas sofrem de perda de *habitat* causado pela criação de gado. O relatório conclui a indústria agropecuária exerce uma grande pressão nos ecossistemas e no planeta como um todo. É uma das maiores fontes de emissão de gases de efeito estufa, uma das principais causas de perda de biodiversidade e a maior fonte de poluição da água nos países em desenvolvimento.

Em 2009 o prestigiado instituto Worldwatch (2009) publicou um relatório onde se conclui que seguir uma dieta vegetariana em detrimento de uma dieta com base em produtos animais seria a estratégia mais eficaz na luta contra as alterações climáticas que a utilização de energias renováveis. Isto porque teria um efeito muito mais rápido na redução dos gases de efeito estufa e na sua concentração atmosférica, e conseqüentemente no ritmo a que o clima se está a alterar.

Num estudo publicado no *American Journal of Clinical Nutrition* em 2009 (Marlow, Hayes, Soret, Carter, Schwab, & Sabaté) os autores tentaram perceber se as escolhas alimentares têm algum efeito no ambiente e se o consumo de produtos animais causa uma maior pegada ecológica que uma dieta vegetariana. Este estudo conclui que a produção de produtos animais requer duas vezes e meia a cinco vezes mais energia do que a produção de produtos vegetais, sendo o consumo de água cerca de três vezes superior (2,9).

Atualmente o gado é alimentado com milho e outros cereais que os humanos podem consumir, e que são muito ineficientes na conversão em carne. São necessários entre três a sete kg de cereais para produzir meio kg de carne. É o que se chama de fábrica de proteína ao contrário. Isto acontece pelo mundo em larga escala enquanto bilhões de pessoas no planeta não têm comida suficiente no prato (Robbins J. , 2012, p. 74). No relatório da FAO é mencionado que o gado consome mais proteína que aquela que produz, consome cerca de 77 milhões de toneladas de proteína que podia ser consumida pelas pessoas, enquanto providencia apenas 58 milhões de toneladas de proteína (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2006).

A respeito da perda de biodiversidade, Robbins (2012, p. 85) refere o exemplo dos Estados Unidos da América. Em 1931 foi criado o programa “*Animal Damage Control*” com o intuito de proteger a indústria agropecuária dos animais selvagens considerados prejudiciais para a indústria. De acordo com o autor a agência mata indiscriminadamente qualquer animal que possa competir com ou ameaçar o gado.

A perda de biodiversidade não acontece só em terra, também os mares têm sido castigados. Por exemplo, das 35 espécies de cavalos-marinhos identificadas, 20 estão em vias de extinção por serem involuntariamente capturados juntamente com o marisco (Foer, 2010, p. 40).

3.2. Diferenciação dos animais e outras questões éticas

3.2.1. Porque comemos vacas e amamos cães e gatos?

Segundo Joy (2011, p. 13) a nossa percepção determina largamente a nossa realidade, a forma como percebemos uma situação, o significado que tiramos dela, determina o modo de como pensamos e sentimos. Uma das razões pelas quais temos diferentes percepções da carne de vaca e da carne de cão é porque vemos esses animais de formas muito diferentes.

Para a maioria de nós o único contacto que temos com uma vaca é quando um pedaço dela está no nosso prato. No entanto com os cães mantemos relações muito semelhantes às que mantemos com pessoas. Comemos vaca e não cão não porque estes sejam diferentes - as vacas tal como os cães têm sentimentos, preferências e consciência – mas porque a nossa percepção deles é diferente (Joy, 2011).

Tal como a nossa percepção da carne varia conforme o animal da qual ela veio, também diferentes pessoas e culturas têm diferentes percepções dos vários animais. Os hindus por exemplo olham para a carne de vaca como nós olhamos para a carne de cão. Estas variações na percepção estão relacionadas com o nosso esquema. O esquema é a moldura psicológica que dá forma às nossas crenças, ideias, percepções, experiências e automaticamente organiza e interpreta a informação recebida. Os esquemas atuam como um sistema de classificação mental. Temos um esquema para cada assunto, incluindo os animais. Estes podem ser classificados por exemplo de presa, predador, animal de estimação e comida. Por outras palavras classificamos os animais como comestíveis ou não comestíveis.

É um fenómeno estranho a forma como reagimos à ideia de comer carne de cão e de outros animais não comestíveis. Ainda mais estranha será a forma como não reagimos à ideia de comer vaca e outros animais ditos comestíveis. Parece haver um hiato no nosso processo perceptivo no que toca às espécies comestíveis. Não fazemos a ligação entre o bife que está no nosso prato e a animal de onde ele veio.

As evidências sugerem que não nascemos com os esquemas, eles são construídos. Os nossos esquemas evoluíram de um sistema de crenças muito estruturado. Esses sistemas decretam que animais podemos ou não consumir e protegem-nos de sentir algum desconforto emocional ao fazê-lo. O sistema ensina-nos a não sentir, e o sentimento mais óbvio que perdemos é a repugnância. Contudo debaixo da repugnância jaz uma emoção de base do ser humano: a empatia.

Joy (2011, p. 18) explica como passamos de empatia a apatia. A ferramenta principal do sistema é o entorpecimento psíquico (tradução do inglês *psychic numbing*), processo através do qual nos desligamos mental e emocionalmente da nossa experiência. Este é um processo normal e faz parte do nosso dia-a-dia de forma a podermos funcionar num mundo violento e imprevisível. No entanto torna-se destrutivo quando é usado para permitir a violência. Mesmo que essa violência esteja longe, nas quintas de criação de animais e nos matadouros.

O entorpecimento psíquico é constituído por um conjunto complexo de defesas e outros mecanismos. Mecanismos que distorcem as nossas perceções e nos distanciam dos sentimentos, transformando a empatia em apatia. Os mecanismos do entorpecimento psíquico incluem negação, anulação, justificação, objetivização, rotinização, dicotomização, racionalização e dissociação.

Partindo da ideia de que o vegetariano não é apenas a pessoa que não come carne, mas sim uma pessoa que escolheu não comer carne reflexo de um sistema de crenças onde matar animais para consumo humano não é ético, Joy (2011, p. 29) surge com o termo carnismo para ilustrar o oposto. No mundo industrializado comemos carne não por necessidade mas porque assim o escolhemos. Não necessitamos da carne para sobreviver, tão pouco para ser saudáveis, comemos carne porque sempre foi assim. Olhamos para essa escolha como algo natural, a forma de como as coisas sempre foram e sempre serão. Comemos animais sem pensar no que estamos a fazer e porquê, porque o sistema de crenças que suporta esse comportamento é invisível, é o carnismo.

3.2.2. O bem-estar animal

O tema do bem-estar animal, não só dos animais de estimação, é um tema cada vez mais discutido.

Segundo a Organização Mundial da Saúde Animal (*World Organization for Animal Health*) define-se bem-estar dos animais nos seguintes termos: “Um animal encontra-se em boas condições de bem-estar se for saudável, estiver confortável, for bem alimentado, estiver em segurança, puder exprimir comportamentos inatos e não sofrer dor, medo e angústia”.

Na União Europeia os animais têm talvez as melhores condições de vida do mundo industrializado, contudo muita coisa precisa ser feita. Um exemplo é o da legislação respeitante às galinhas poedeiras, a diretiva 1999/74/CE de 19 de Julho de 1999, que proibiu a partir de 2012 o uso de gaiolas não melhoradas. Mostrou que existem muitos

problemas no que diz respeito ao bem-estar animal e que as condições em que os animais vivem são muito diferentes nos vários estados membros.

Em 2006 foi lançado um plano de ação de quatro anos sobre a proteção e bem-estar animal. Esse plano abrangeu os vários aspetos da política europeia sobre bem-estar e criação de animais com propósitos económicos. Três anos mais tarde foi pedido a uma entidade independente externa, a *GHK Consulting*, uma avaliação da política da UE em matéria de bem-estar dos animais. Dessa avaliação saíram algumas mensagens chave que deram origem a algumas recomendações das quais destacamos a necessidade de as normas conterem requisitos detalhados e cobrirem todos os aspetos do bem-estar animal e haver um reforço na aplicação da legislação, uma melhor estratégia de comunicação e a exploração de via não legislativas para conseguir resultados complementares à legislação existente.

Em 2012 surgiu um novo plano estratégico de quatro anos. Segundo palavras do comissário responsável pelo plano (Dalli, 2012) o bem-estar animal é um assunto emotivo sobre o qual os cidadãos europeus se preocupam muito.

Alguns dos fatores identificados neste novo plano como os principais a afetar o bem-estar dos animais na UE são a ausência de aplicação efetiva da legislação comunitária pelos Estado-Membros, a falta de informação dos consumidores sobre o bem-estar animal, a falta de conhecimentos de muitas partes interessadas sobre o assunto e a necessidade de simplificação das normas de bem-estar animal.

Apesar dos esforços ainda há muito caminho a percorrer e nem todos os países industrializados têm as mesmas preocupações. Por exemplo nos Estados Unidos a realidade é bem diferente.

Como relata Foer (2010) nos Estados Unidos, ao contrário do que se passa na Europa onde legalmente os frangos têm de estar inconscientes ou mortos antes do processo de sangramento e fervura, os frangos passam por um banho de água eletrificada que os paralisa mas não os deixa insensíveis. Cerca de quatro milhões de frangos por ano chega vivo e consciente ao tanque de escaldamento e cerca de 180 milhões de frangos por ano são abatidos deficientemente. Isto depois de terem vivido numa gaiola de 320 cm², aproximadamente o tamanho de uma folha A4.

As porcas prenhas passam as dezasseis semanas de gravidez confinadas numa gaiola de gestação tão pequena que o animal não é capaz de se virar, o que faz com que ganhem chagas em várias partes do corpo.

Nos matadouros de gado bovino o atordoamento é muitas vezes ineficaz, o que faz com que muitos animais sejam sangrados, esfolados e desmembrados ainda conscientes.

Estas são apenas algumas das atrocidades que se cometem contra os animais todos os dias nos Estados Unidos e em muitos outros países.

3.3.3. Questões Humanitárias

Uma questão geralmente esquecida quando se fala nas consequências da nossa alimentação é a questão humanitária. A quantidade de cereais que é utilizada na alimentação dos animais destinados à alimentação é muito desproporcional em relação à quantidade de carne que se obtém, são precisos sete quilos de cereais para produzir um

quilo de carne (FOUNDATION, 2008). Se os mesmos cereais fossem utilizados na alimentação das populações, principalmente das carenciadas, o ganho seria muito superior uma vez que 40% a 50% dos cereais produzidos são destinados à alimentação dos animais que consumimos (FOUNDATION, 2008). A questão de comer ou não comer carne não influencia apenas a nossa saúde mas também a das populações mais carenciadas.

4. O PROJETO DE EMPREENDEDORISMO

4.1. Descrição do Projeto de Empreendedorismo e Metodologia

Este projeto visa criação de uma cadeia de restauração de comida vegetariana e vegan. O nome da cadeia será “veggie”. Inicialmente está prevista a abertura de uma zona de restauração no centro comercial Oeiras Park, com possibilidade de futura expansão a outros centros comerciais da zona da grande Lisboa e Setúbal. A escolha do concelho de Oeiras está relacionada com o facto de muitas empresas estarem aí instaladas, cerca de cinquenta grandes empresas segundo dados do município (Oeiras).

Esta futura cadeia de restauração vem preencher uma lacuna existente. Neste momento não temos nos centros comerciais cadeias de restauração inteiramente vegetarianas/vegan. Sendo que os vegetarianos podem consumir ou não produtos lácteos e ovos e os vegan não consomem qualquer produto de origem animal. Também as opções vegan disponíveis são muito raras e resumem-se normalmente a saladas ou sopa. A veggie pretende acabar com o mito de que a comida vegetariana se resume a saladas e comida sem sabor. Existe

um vastíssimo leque de opções alimentares numa dieta vegan ou vegetariana.

O funcionamento será semelhante ao de uma cadeia de comida rápida onde existirá uma secção de hambúrgueres vegetarianos em que cada cliente pode personalizar o seu hamburger. Existirá também uma seleção de três pratos do dia, em que dois serão vegan e também um bar de sumos de frutos e vegetais.

A nossa visão é ser a solução e a opção ao nível de comida alternativa fora de casa, liderando o mercado nacional futuramente. E a nossa missão consiste em conceber, desenvolver e produzir comida de elevada qualidade criando valor para os nossos clientes. Apoiar e incentivar iniciativas que promovam uma alimentação saudável e o desenvolvimento sustentado do planeta.

Em termos de metodologia foram definidas as linhas gerais do plano de negócios. De seguida realizou-se um estudo de mercado e por fim a análise de mercado, o plano de marketing e o plano financeiro, estudo de viabilidade e de sensibilidade.

4.1.1. Plano de negócios

O nosso segmento de clientes é um nicho de mercado, o público vegetariano, e principalmente vegan, que é ainda uma minoria. O nosso mercado é também segmentado uma vez que as necessidades e motivações de cada cliente são diferentes.

Em termos de propostas de valor a empresa pretende entregar ao cliente um produto saudável, de qualidade e a um preço acessível que vem resolver o problema da oferta limitada de comida vegetariana/vegan disponível nos centros comerciais.

O nosso canal é o restaurante em que os fluxos de rendimentos provêm da venda de ativos, neste caso comidas e bebidas. O mecanismo de fixação de preços é um mecanismo de preços fixos onde existe uma lista de preços para cada produto.

4.2. Estudo de Mercado

Foi realizado um estudo de mercado através de um questionário cujos objetivos consistiram em medir a aceitação do público-alvo de uma cadeia de comida rápida vegetariana na localização escolhida e identificar o preço que estão dispostos a pagar medindo a elasticidade procura preço.

As hipóteses em investigação foram:

Hipótese 1: É viável a instalação de um restaurante vegetariano/*vegan* no Oeiras Park se o *Veggie* tiver uma capacidade de servir 300 refeições diárias.

Hipótese 2: Os potenciais clientes estão dispostos a pagar um preço semelhante à média de preços de outras cadeias de comida rápida.

O universo de potenciais clientes é constituído pelos trabalhadores das empresas no concelho de Oeiras, que prestam serviço no Lagoas Park, que de acordo com a administração do mesmo se estimavam em 4500 funcionários na altura do estudo, em Abril de 2014.

Foi utilizado o método de amostragem não aleatória intencional.

A amostra foi selecionada a partir do conjunto de trabalhadores da *Cisco Systems Portugal*. A dimensão final desta amostra é de 197 trabalhadores, 115 mulheres e 82 homens.

Para validar a hipótese 1 - Tendo em conta que a amostra é de 197 pessoas, e considerados os 4500 trabalhadores do parque será

necessário que 6,66% da amostra responda afirmativamente que estaria disposto a provar o menu de hambúrguer vegetariano e o menu de prato vegetariano.

Para validar a hipótese 2 - Recolhemos os preços de três menus de oito cadeias de comida rápida instaladas no Oeiras Park e fez-se a média dos preços que resultou em 6,23 €. Para validar a hipótese 2, será necessário que, das pessoas que responderam que iam provar, a maioria esteja disposta a pagar um preço semelhante à média das cadeias analisadas.

O questionário, realizado em Abril de 2014, foi entregue e recolhido em mão. O questionário é composto por três questões de caracterização da amostra (sexo, idade, habilitações literárias) e dezasseis questões relacionados com o conhecimento do mercado divididas em dois blocos. O primeiro bloco de perguntas está relacionado com as preocupações com a saúde e nutrição e estilo de vida. O segundo bloco de perguntas está relacionado com a predisposição em provar a comida vegetariana e o preço que os participantes no estudo estão dispostos a pagar.

A amostra era constituída maioritariamente por elementos do sexo feminino, cerca de 58,38%. Dois terços dos inquiridos tinham idades compreendidas entre os 31 e os 40 anos, e mais de dois terços completou o ensino superior. Uma amostra relativamente jovem e com o nível de educação elevado.

Dos resultados do inquérito pudemos verificar que um terço dos inquiridos se preocupa muito com a sua alimentação e 40% gosta de experimentar outros tipos de cozinha. Em relação aos hábitos de consumo de proteína animal os inquiridos consomem mais carne e peixe ao almoço do que ao jantar. Um terço das pessoas consome

carne e peixe tanto ao almoço como ao jantar três a quatro dias por semana. O consumo de produtos à base de proteína vegetal não é ainda um hábito entre a população da amostra, um terço consome raramente e outro terço às vezes.

Quando questionados sobre se provariam um hambúrguer vegetariano 78% dos inquiridos respondeu que certamente iria provar ou provavelmente provaria, e desses mais de um terço estaria disposto a pagar entre seis e sete euros por refeição. Em relação à possibilidade de provar um menu de comida caseira vegetariana 85% respondeu que certamente iria provar ou provavelmente provaria, também aqui mais de um terço estaria disposto a pagar entre seis e sete euros.

Com este resultado validamos a hipótese 2 uma vez que a maioria das pessoas que iriam provar ou provavelmente provariam o hambúrguer/prato vegetariano está disposta a pagar um preço semelhante à média de preços de outras cadeias de comida rápida.

No que diz respeito ao local escolhido para o restaurante piloto, mais de metade das pessoas que iriam provar ou provavelmente provariam o hambúrguer/prato vegetariano nunca almoça ou almoça uma a duas vezes por semana no Oeiras Park.

O Mercado de clientes potenciais encontrado na amostra é de 35,29%. Estimando-se num intervalo de confiança entre 28,31% e 42,27%, dado o universo de 4500 pessoas a extrapolação dos resultados dá uma quantidade de clientes potenciais no universo de 1273.

4.3. Análise do Mercado

Das três análises de mercado efetuadas, PEST, PORTER e SWOT, verificamos que o clima económico apresenta algumas melhorias e que

apesar de ser um conceito novo poderá ser difícil a penetração num sector saturado e muito competitivo. A crescente preocupação do consumidor com a alimentação e as estratégias de promoção serão os nossos pontos mais fortes.

4.4. Plano de Marketing

O nome comercial da empresa será *Veggie* e terá como capital inicial 30.000,00€.

O sector da restauração é um sector muito competitivo e volátil. As cadeias de restauração mais antigas tendem a resistir mas as novas têm alguma dificuldade em penetrar no mercado e angariar clientela fiel que permita um crescimento sustentado. Para fazer face a esta condicionante tem de haver uma campanha de marketing agressiva e efetiva, veiculando o nosso posicionamento ou benefício nuclear: a ideia de saúde. A nossa oferta de valor total é a junção da comida saudável, de qualidade e pelo mesmo preço de opções menos saudáveis.

As nossas estratégias principais centram-se na divulgação do conceito, na boa seleção dos fornecedores e na garantia de qualidade.

5. ESTUDO DE VIABILIDADE

5.1. Análise Financeira

Estimamos que os custos de investimento sejam de 29.360€, valor realizado com fundos próprios, e que os custos de exploração anuais sejam de 90.800€ não incluindo ainda o custo da mercadoria produzida e vendida.

A escala de produção utilizada nos cálculos é de 300 refeições diárias (máximo). Apesar de o mercado potencial ser bastante superior,

escolheu-se esta escala tendo em conta os recursos monetários disponíveis para o investimento inicial evitando o recurso ao crédito.

Para a determinação dos custos unitário de referência e das receitas usamos uma escala ponderada. Utilizando um valor intermédio entre as 169 pessoas que certamente vão provar ou provavelmente provarão o menu de comida caseira e as 153 pessoas que certamente vão provar ou provavelmente provarão o menu de hambúrguer. Chegamos a um valor ponderado médio de custos unitários de 3,24€.

A mesma formula aplicada à receita dá um valor ponderado médio de receita unitário de 6,60€.

Estes valores ponderados foram utilizados para calcular o Mapa de Meios Libertos no quadro abaixo.

Quadro de resultados - Mapa de Meios Libertos

ANO	0	1	2	3	4	5
Proveitos		720720	720720	720720	720720	720720
Custos de exploração:						
1- Fixos		22800	22862	22923	22985	23047
2- Variáveis		421808	422947	424089	425234	426382
Total		444608	445808	447012	448219	449429
Amortizações		5872	5872	5872	5872	5872
Resultados antes de IRC		270240	269040	267836	266629	265419
IRC		62155	61879	61602	61325	61046
Resultado Final de Exploração		208085	207161	206234	205304	204373
Meios Libertos		213957	213033	212106	211176	210245
Total de Recursos						
Meios Libertos		213957	213033	212106	211176	210245
Valor Residual do Activo		0	0	0	0	0
Valor Residual do Fundo de Maneio		0	0	0	0	0
Total de Recursos:	0	213957	213033	212106	211176	210245
Necessidades de Investimento	29360	0	0	0	0	0
Cash Flows do Projecto	-29360	213957	213033	212106	211176	210245
Cálculo do VAL						
CashFlows do Projecto	-29360	213957	213033	212106	211176	210245
Factor de Actualização 6%	1	0,9434	0,89	0,8396	0,7921	0,7473
Valor Actual dos Cash Flows	-29360	201847	189599	178084	167273	157116
Valor Actual dos Cash Flows Acumulados - VAL	-29360	172487	362086	540170	707443	864559

Fonte: elaboração própria

Nos cálculos foi utilizada uma abordagem conservadora para os valores dos proveitos, estes não foram atualizados ao longo dos cinco anos. No que diz respeito aos custos utilizou-se o método dos preços correntes, atualizando os valores à taxa de inflação de 0,27%.

No cálculo das amortizações foi utilizado o método das quotas constantes.

5.2.1. Análise de Viabilidade do Projeto

Em termos de ponto de break-even, ponto em que os proveitos do que a empresa vende igualam os custos, é atingido logo no ano um. Para isso são necessárias 54 refeições diárias.

Tendo em conta as atuais taxas euribor e a média dos spreads bancários em vigor no sistema bancário nacional, foi decidido utilizar uma taxa de atualização de 6%. Deste modo o VAL deste projeto resultou no valor de 864.559 €.

A taxa interna de rentabilidade (TIR) é de 681%, utilizando os valores dos cash flows atualizados à taxa de 6% (na fórmula automática de cálculo do programa excell).

Os três indicadores utilizados nesta análise, break-even, VAL e TIR, são bastante positivos o que se deve em parte à dimensão elevado do número de clientes potenciais que o estudo de mercado revelou. No entanto são apenas estimativas pois não conseguimos determinar neste momento a percentagem de retenção de clientes em relação aos que vão experimentar os menus e a sua extrapolação para o universo potencial. De qualquer modo consideramos validada a hipótese 1: é viável a instalação de um restaurante vegetariano/vegan no Oeiras Park servindo um máximo de 300 refeições diárias. No estudo de mercado verificou-se que a percentagem de pessoas que estão dispostas a provar o menu de hambúrguer vegetariano é de 78%, portanto muito superior aos 6,66% que tínhamos definido por extrapolação da amostra considerando o universo de 4500 clientes.

Análise de Sensibilidade

Na análise de sensibilidade avalia-se o que acontece à quantidade de menus vendidos se houver uma subida no preço. Definimos como limite máximo 300 refeições diárias para um mercado potencial de

1273 clientes, o que representa cerca de quatro vezes mais o número de refeições que se espera servir. Para concluir a análise de sensibilidade precisamos de calcular a elasticidade (E_{pp}) preço (P) da procura (Q) ($E_{pp} = ((\Delta Q/Q)/(\Delta P/P))$). Utilizando novamente os dados referentes ao menu de hambúrguer cruzados com os dados relativos ao preço que os potenciais clientes estão dispostos a pagar chegamos aos seguintes cálculos: $E_{pp} = -31,48\% / 15,4\% = -2,044\%$. A elasticidade preço da procura é neste caso de -2,044%. Utilizando este valor verificamos que com uma subida anual nos preços de 10% as quantidades vendidas baixam ligeiramente mas as receitas têm um aumento gradual.

6. CONCLUSÕES

O objectivo deste estudo era evidenciar algumas razões pelas quais não devemos consumir produtos animais e criar um projeto de uma cadeia de comida exclusivamente vegetariana e vegan que seja uma alternativa viável à alimentação tradicional.

A revisão de literatura mostrou que existem diversos estudos que ligam a nossa dieta ao uma série de doenças. No entanto a saúde não é a única razão pela qual não devemos comer produtos de origem animal. O impacto que a indústria agropecuária tem no nosso planeta é também um tema já bastante estudado e com resultados que apontam no sentido de que uma dieta vegetariana é muito mais protetora do ambiente. Os estudos mencionados na parte teórica apontam todos no sentido de deixarmos de consumir, ou passarmos a consumir menos produtos de origem animal.

Relativamente à parte do projeto de empreendedorismo, para avaliar o possível sucesso deste projeto foi realizado um estudo de mercado e a partir dos resultados procedeu-se ao estudo de viabilidade.

Os resultados do estudo de mercado foram muito positivos. Extrapolando os dados positivos que tivemos para o universo potencial temos um potencial de clientes de 1273 clientes. Estas pessoas estão dispostas a provar a comida, a questão é se se conseguem reter como clientes ou não. A resposta a esta questão só é possível depois de do restaurante entrar em funcionamento. No entanto a margem de manobra é bastante interessante.

Dado que o número de clientes potenciais supera a capacidade a instalar, decidiu-se pela escala de produção máxima de 300 refeições diárias. Esta foi a escala escolhida para evitar o recurso ao crédito para fazer face ao investimento inicial. Com a utilização desta escala de produção foi feita a análise financeira, de viabilidade e de sensibilidade. Todas com resultados bastante positivos, o que permitiu concluir pela viabilidade do projeto com algumas cautelas, nomeadamente a questão da retenção de clientes, que será o principal fator crítico de sucesso deste projeto e será a principal preocupação nas atuações de marketing e comunicação em termos futuros.

REFERÊNCIAS

- Campbell, C. T., & Campbell, T. M. (2006). *The China Study: Starling Implications For Diet, Weight Lost and Long-Term Health*. Dallas: Benbella Books.
- Carr, K. (2012). *Crazy Sexy Kitchen*. New York: Hay House, INC.
- Foer, J. S. (2010). *Eating Animals*. New York: Little, Brown & Company.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2006). *Livestock's Long Shadow, Environmental Issues and Options Report*. Rome: FAO.
- Foundation, N. G. (Escritor), & Foundation, N. G. (Realizador). (2008). *Meat the Truth* [Filme].
- Joy, M. (2011). *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows: An Introduction to Carnism*. San Francisco: Conari Press US.
- Marlow, H. J., Hayes, W. K., Soret, S., Carter, R. L., Schwab, E. R., & Sabaté, J. (01 de 04 de 2009). *The American Journal of Clinical Nutrition*. Obtido em 11 de 02 de 2014, de <http://ajcn.nutrition.org/content/89/5/1699S.full>
- Messina, V., & Messina, M. (1996). *The Dietician's Guide to Vegetarian Diets: Issues and Applications*. Gaithersburg: Aspen Publishers.
- Oeiras, M. d. (s.d.). *Oeiras Marca o Ritmo*. Obtido em 25 de 02 de 2014, de <http://www.cm->

oeiras.pt/voeiras/Concelho/Paginas/Asprincipaisempresasempregadora
slocalizadasnoconcelhodeOeiras.aspx

Ornish, D. (s.d.). *Ornish Spectrum*. Obtido em 12 de 11 de 2013, de
Ornish Spectrum: <http://www.ornishspectrum.com>

Pollan, M. (2007). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four
Meals*. New York: Penguin.

Robbins, J. (2012). *No Happy Cows: Dispatches From the Frontlines of
the Food Revolution*. San Francisco: Conari Press US.

Robbins, J. (2010). *The Food Revolution, 10th Anniversary Edition*. San
Francisco: Conari Press US.

Robbins, J. (2013). *Voices of the Food Revolution*. San Francisco:
Conari Press US.

Spencer, C. (2000). *Vegetarianism: A History*. London: Grub Street.

Tantamango-Bartley, Y., Jaceldo-Siegl, K., Fan, J., & Fraser, G. (20 de
11 de 2012). *Cancer Epidemiology Biomarkers & Prevention*. Obtido
em 15 de 03 de 2014, de
<http://cebp.aacrjournals.org/content/22/2/286.long>

Tyson, J. W. (1975). *Food for a Future*. London: Thorsons Publishers
Ltd.

Welle, D.(01 de 11 de 2012). *DW*. (R. Wandscheer, Ed.) Obtido em 22
de 02 de 2014, de <http://www.dw.de/proibi%C3%A7%C3%A3o-de-antibi%C3%B3ticos-na-cria%C3%A7%C3%A3o-animal-%C3%A9-tema-em-debate-na-alemanha/a-15659353>

World Health Organization. (1992). *International Agency for Research on Cancer*. (E. P. (EPIC), Produtor) Obtido em 15 de 01 de 2014, de <http://epic.iarc.fr/>

World Health Organization. (2012). *International Agency for Research on Cancer*. Obtido em 01 de 02 de 2014, de GLOBOCAN 2012: http://globocan.iarc.fr/Pages/fact_sheets_cancer.aspx

World Organization for Animal Health. (s.d.). *World Organization for Animal Health*. Obtido em 21 de 03 de 2014, de <http://www.oie.int/>

World Watch Institute. (2009). *World Watch Institute*. Obtido em 12 de 01 de 2014, de <http://www.worldwatch.org/>