

Aproveitamento de cortes da carcaça bovina e formação de preços ao produtor e na indústria

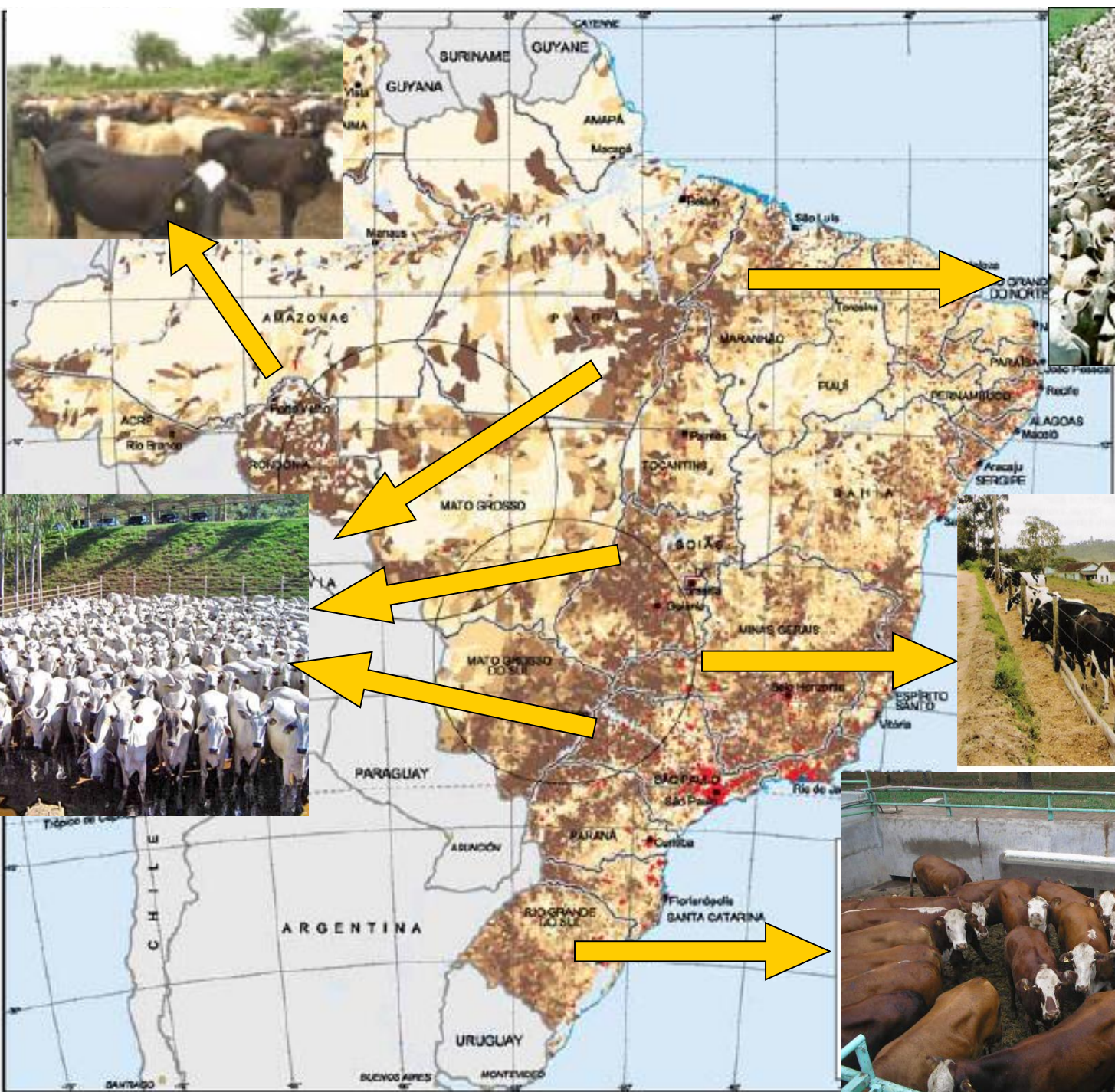
Valorização do produtos
Ao produtor
Ao consumidor

RICARDO ZAMBARDA VAZ

Doutor em Produção animal

Grupo de Cadeias Produtivas em Ruminantes

Universidade Federal de Pelotas – UFPEL – Pelotas - RS



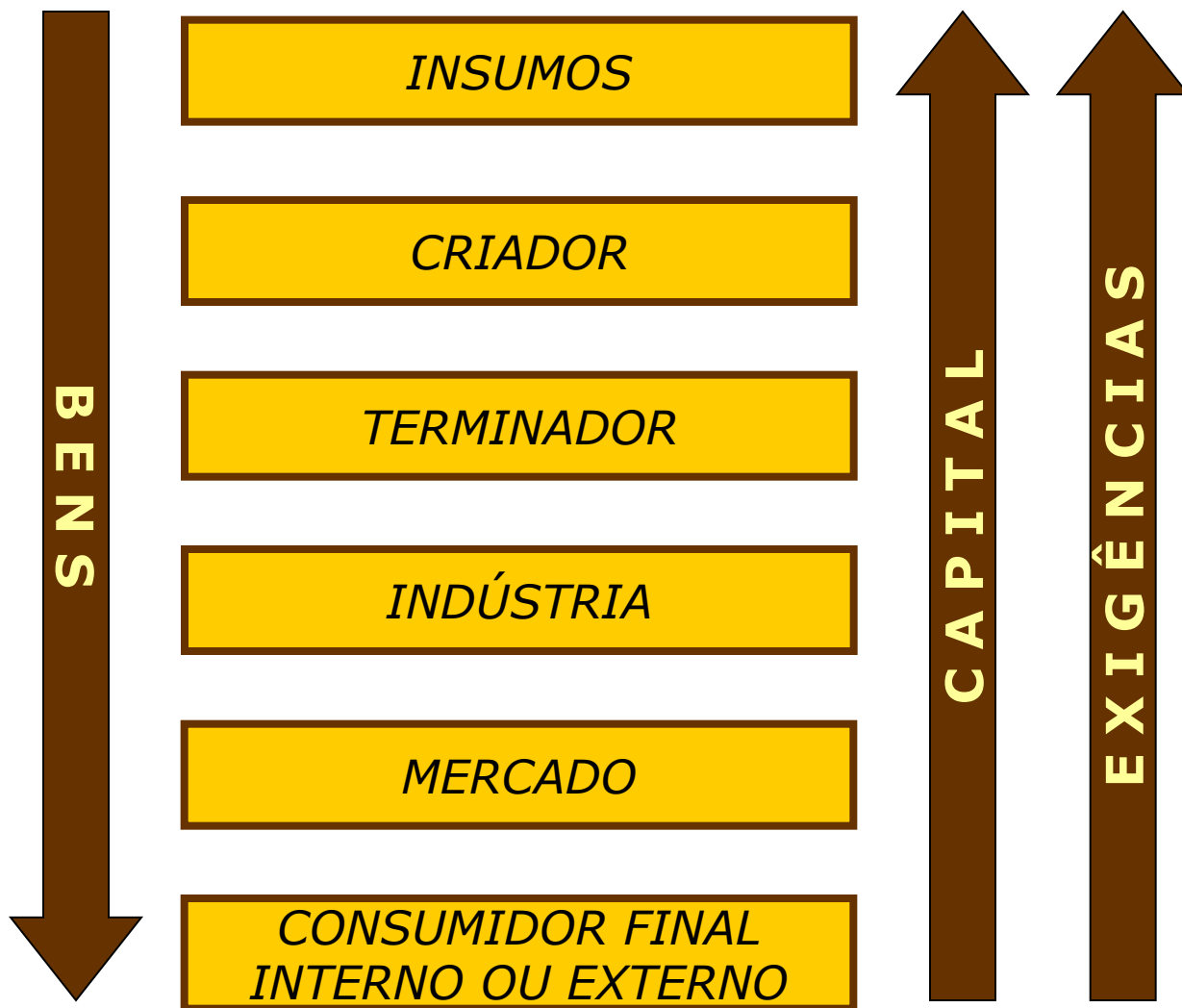
OPORTUNIDADES

- ✓ Aumento consumo total
- ✓ Desmistificações ao consumo





Cadeia produtiva da carne bovina



Cadeia produtiva

A teoria do valor – Alfred Marshall

- **O que** produzir? A comunidade tem que decidir quais os bens que irá produzir, e depois decidir a quantidade de cada bem que vai produzir. Produzir mais de um bem e menos de outro, de modo a corresponder melhor aos desejos dos seus cidadãos.
- **Como** produzir? A maior parte dos bens podem ser produzidos por vários processos. Uma comunidade tem que decidir acerca dos processos de produção a adoptar mediante a mão-de-obra e tecnologia que possui.
- **Para quem** produzir? A produção total tem que ser repartida pelos membros da comunidade. O sistema económico deve determinar a dimensão relativa das parcelas que irão para cada família.

A base fundamental da Teoria do Valor é o fato de serem as pessoas que inferem o valor dos produtos e não os produtos terem valor próprio.

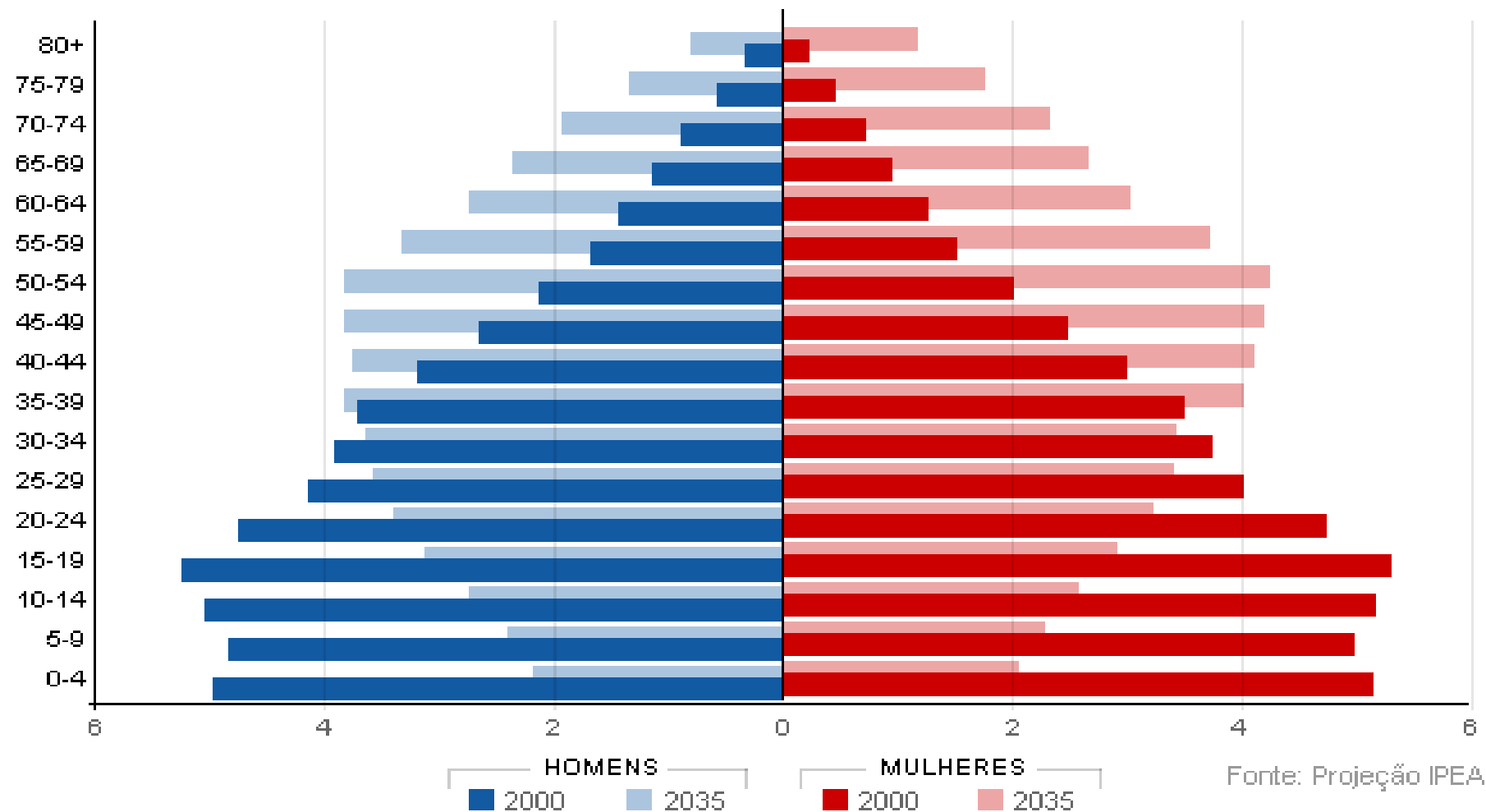
Dados estatísticos

Ítem	2002	2006	2011	2014
População Brasileira, MM habitantes	173,7	181,9	193,6	202,5
Rebanho Brasileiro, MM cabeças	172,2	169,9	180,0	198,7
Rebanho RS, MM cabeças	12,49	11,15	12,14	13,53
Consumo Per capita (kg/hab/ano)	35,0	36,0	31,7	32,0
Abate de fêmeas, % (Brasil)	45,2	48,5	49,3	47,6
Abate de fêmeas, % (RS)	52,4	48,3	48,9	42,8

Distribuição da população / faixa etária

Distribuição etária da população por sexo

2000 e 2035



Fonte: Projeção IPEA

Exigências dos mercados



CARNE DE QUALIDADE (Vaz et al., 2005)

Item	Ontem, hoje	Hoje, futuro
Sinônimo de qualidade	Maciez, cor, marmoreio, sabor	Certificações, segurança
Importa	Preço	Pode ser marca
Agente chave	+ Produtor	+ Indústria
Persuasão do consumidor	Marketing, preparo	Bem-estar, meio-ambiente
Tendências	Reagir	Estratégias
Visão	Produção	Sistêmica

Informação

• INFORMAÇÃO?

Percepção → Controle → Diagnóstico, tomada decisões

• Que informações?

Rastreabilidade, cert. Origem, HACCP, abate humanitário, bem-estar animal

Programa Carne Angus





Programa Carne Pampa”

Programas das Carne de qualidade para Cadeia produtiva

- Produtor – Sistema produtivo
- Indústria – Nichos de mercado
- Varejo – Nichos de mercados
- Consumidor

PRODUTOR

Precisa ter interesse
Por que? Vender melhor



Precisa de um frigorífico
bonificando e constante

INDÚSTRIA

Precisa ter interesse
Por que? Comprar e vender



Precisa das Associações
Precisa de gado constante
Precisa do varejista

VAREJISTA

Precisa ter interesse
Por que? Vender mais



Precisa de bom frigorífico
Precisa de constância
Precisa de qualidade
Precisa do consumidor

CONSUMIDOR

Precisa COMPRAR
Por que? Pela qualidade



Quer qualidade:
Quer preço
Quer constância
Quer certificação



Formação do preço de compra do gado em função de características do animal e do produtor

Animal

1- categoria

2- raça

3- contusões

4- sanidade

5- nutricional

6- acabamento

7- peso

8- conformação

Produtor

9- quantidade

10- constância

11- distância

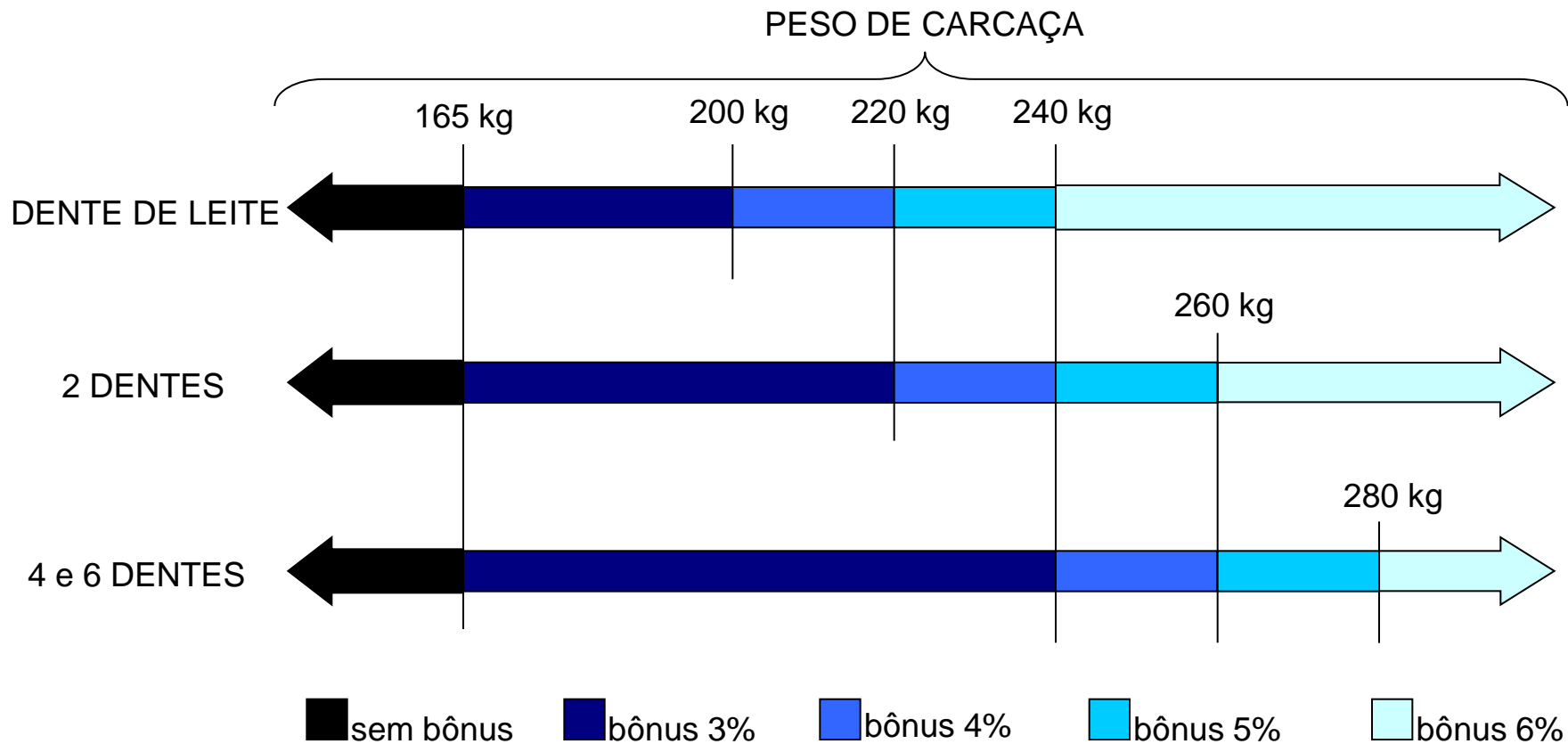
12- acesso

13- rastreabilidade

14- relacionamento

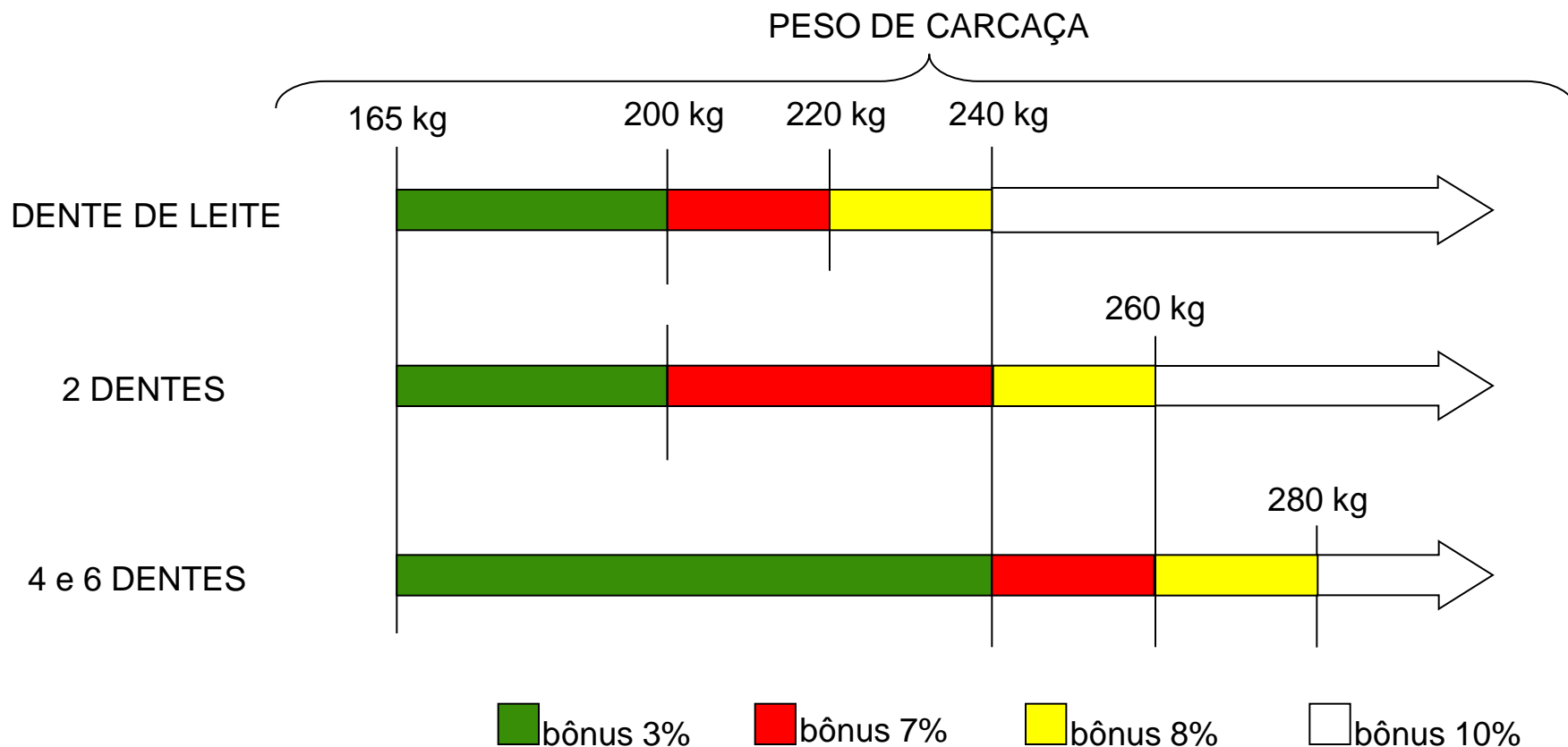
15- cooperação

16- confiança



Para serem bonificados no Programa Carne Hereford e Braford ou Angus, no Frigorífico Silva, precisam ser enquadrados no padrão racial, ter no máximo 4 dentes em Braford e Angus e 6 dentes em Hereford definido, com acabamento mínimo = 3, conforme avaliação dos técnicos.

PROGRAMA DE BONIFICAÇÃO CARNE HEREFORD E BRAFORD E ANGUS - FRIGORÍFICO SILVA: MACHOS E FÊMEAS



Para serem bonificados no Programa Carne Hereford e Braford, no Frigorífico Silva, precisam ser enquadrados no padrão racial, ter no máximo 4 dentes em Braford e 6 dentes em Hereford definido, com acabamento mínimo = 3, conforme avaliação do técnico da ABHB.

OFERTA HOJE – 08/04/15:

Base: Novilho - R\$ 10,00 +

3% (leve) = R\$ 10,30

7% (Mediano) = R\$ 10,70

8% (Pesado) = R\$ 10,80

10% (Ótimo) = R\$ 11,00

R\$ 66,00

a

R\$ 220,00

Base: Novilha – R\$ 9,70 +

Programa = R\$ 10,00

3% (leve) = R\$ 10,30

7% (Mediano) = R\$ 10,70

8% (Pesado) = R\$ 10,80

10% (Ótimo) = R\$ 11,00

R\$ 66,00

a

R\$ 286,00

Base boi comum = R\$ 9,90

Base fêmea comum = R\$ 9,60

Variação da qualidade da carne bovina, em diferentes idades de abate (Restle & Vaz, 2003)

Idade de abate, meses	Características da carcaça				
	Peso de carc Q, kg	Rend de carc., %	Espess. de gord, mm	Maciez, pontos	Shear, kg
	Hereford				
14 meses	215	53,3	5,3	7,5	5,2
24 meses	212	50,6	4,8	5,8	6,9
Diferença, %		5,3	-	29	32
	Braford (5/8H 3/8 N)				
14 meses	225	54,8	5,1	6,6	5,6
24 meses	215	53,6	5,0	5,1	8,3
Diferença idades, %		2,2		29	48
Dif genótipos 1 a, %		2,8	3,9	13,6	7,7
Dif genótipos 2 a, %		5,9	4,2	13,7	20,3

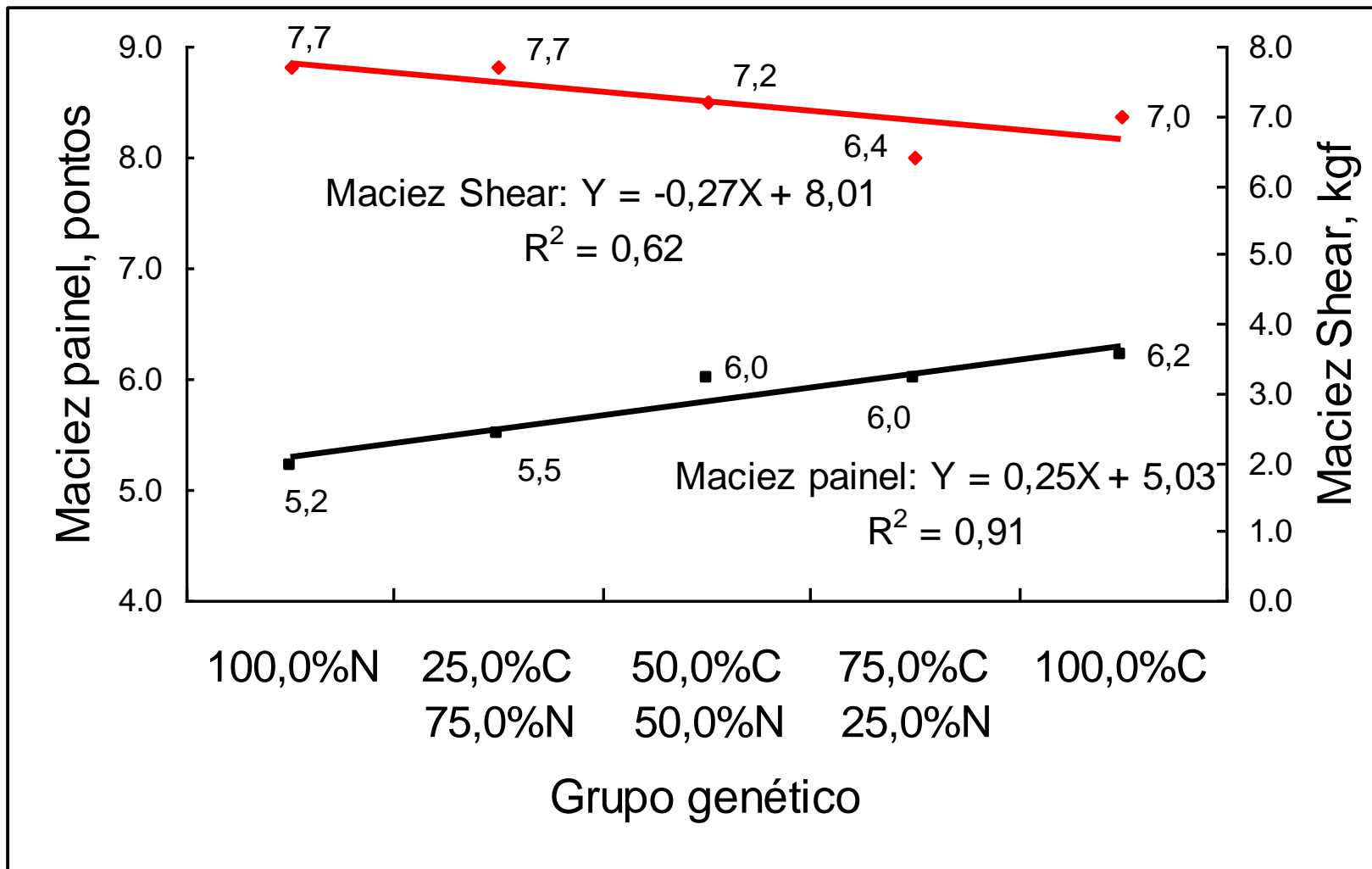
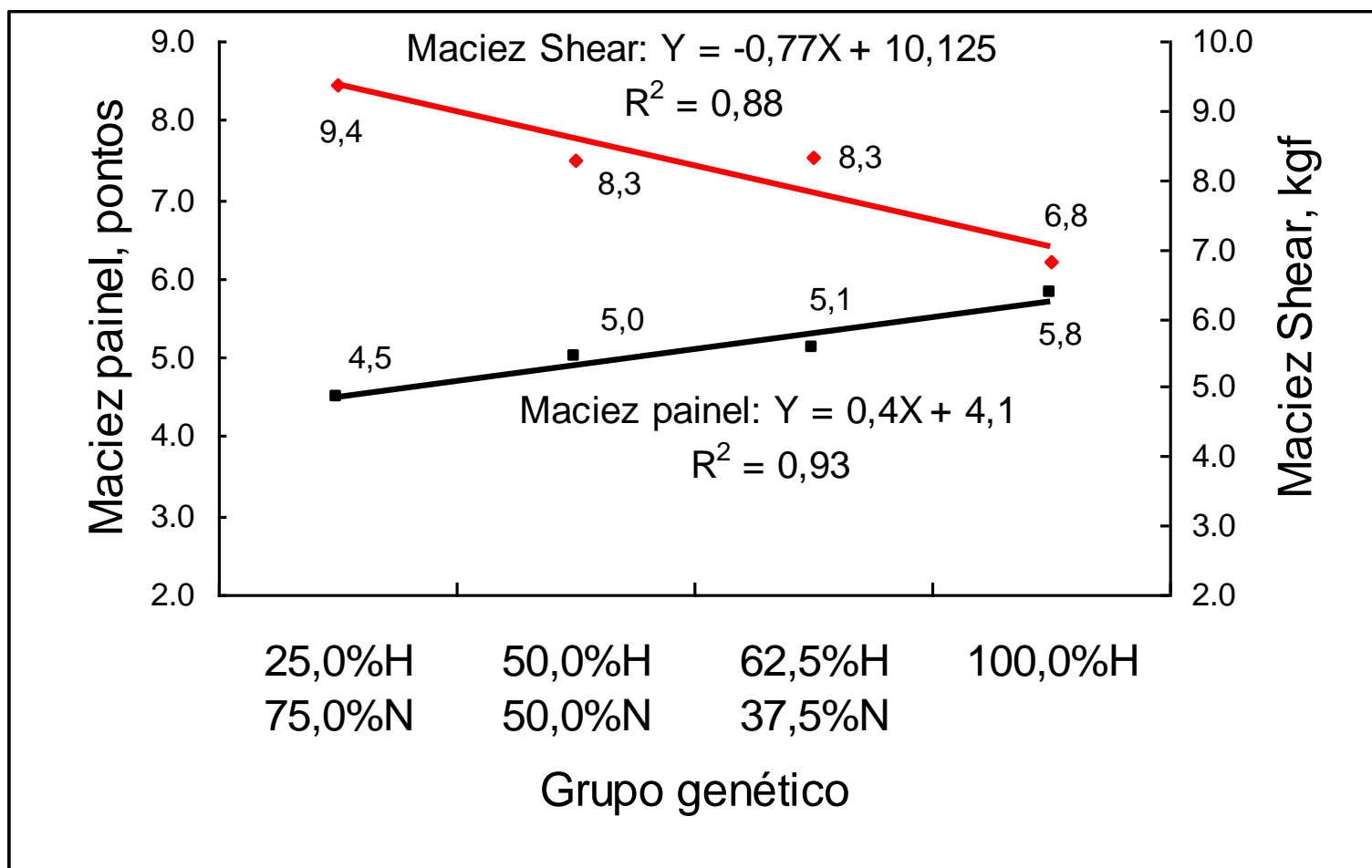


Figura 4 - Comportamento da maciez da carne com o aumento da inclusão de Charolês (C) ao genótipo Nelore (N) (Vaz et al., 2001b)

Figura 1 - Comportamento da maciez da carne com o aumento da inclusão de Hereford (H) ao genótipo Nelore (N) (Restle et al., 1999)



Conclusão

O rendimento relativo total de cortes cárneos preparados da desossa de carcaças de novilhos é influenciado pela conformação e cobertura de gordura da carcaça, mas não é influenciada pelo peso.

Conformação

fator+

Cobertura de gordura

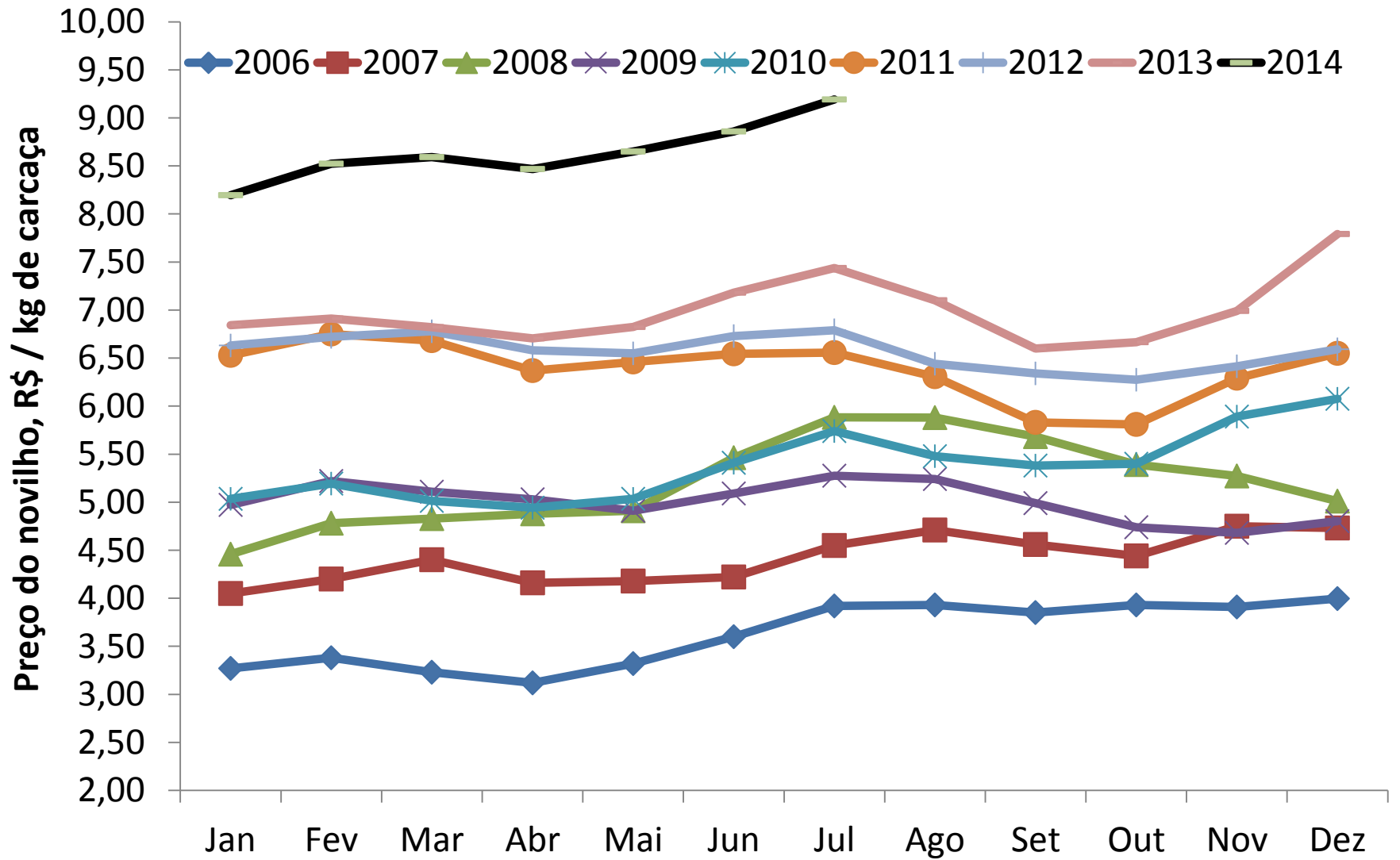
fator –, mas +

Peso

fator =, mas +



Indústria - Frigorífico



Idade dos animais abatidos, %

	2006	2010	2014
<u>Dente de leite</u>	5,5	9,3	14,3
<u>2 dentes</u>	9,2	15,3	19,8
<u>4 dentes</u>	12,0	17,1	20,5
<u>6 dentes</u>	17,6	19,5	23,0
<i>Jovens</i>	44,3	61,2	77,8
<i>Adultos</i>	55,6	38,8	22,1

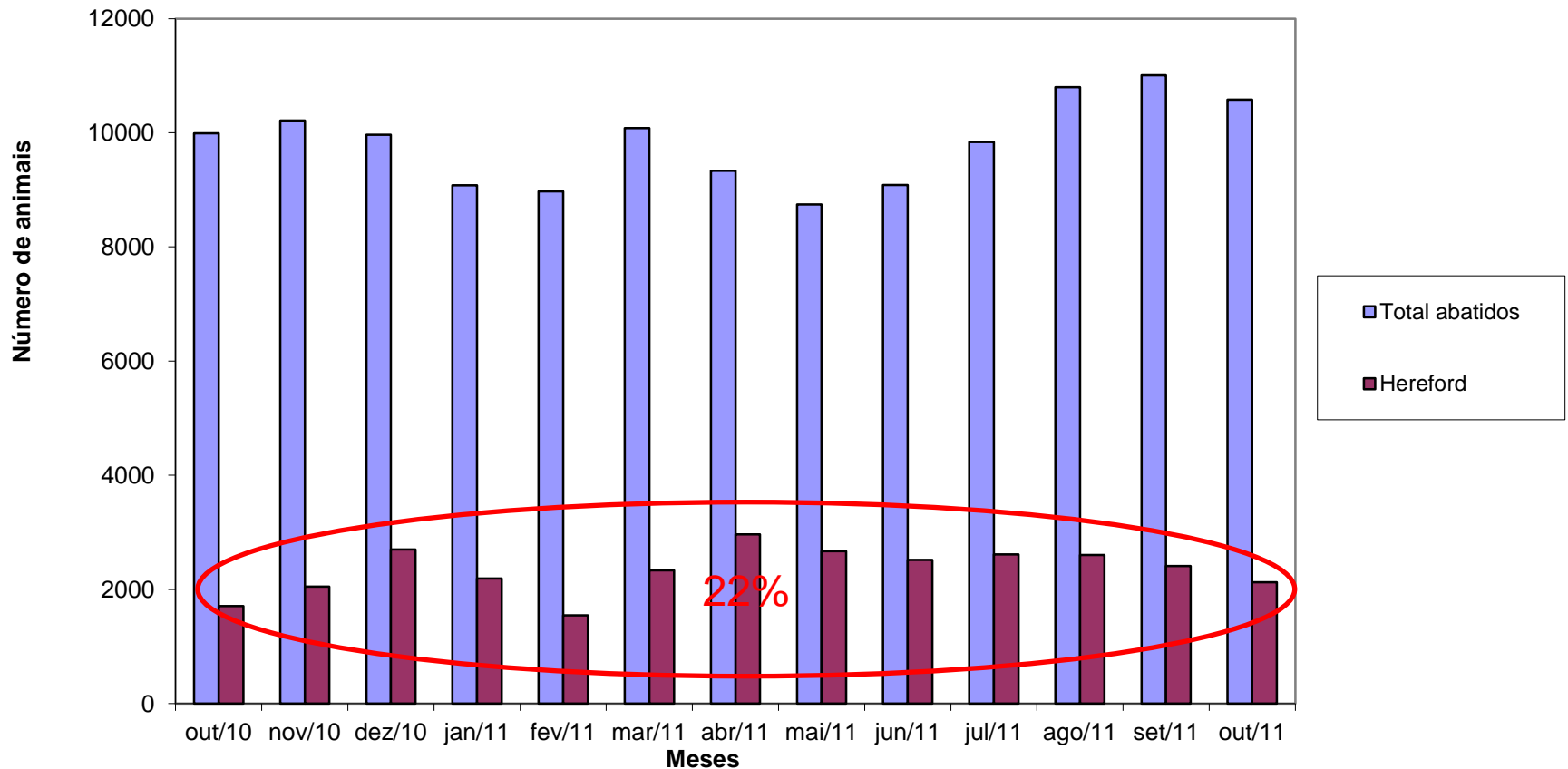


CERTIFICAÇÃO

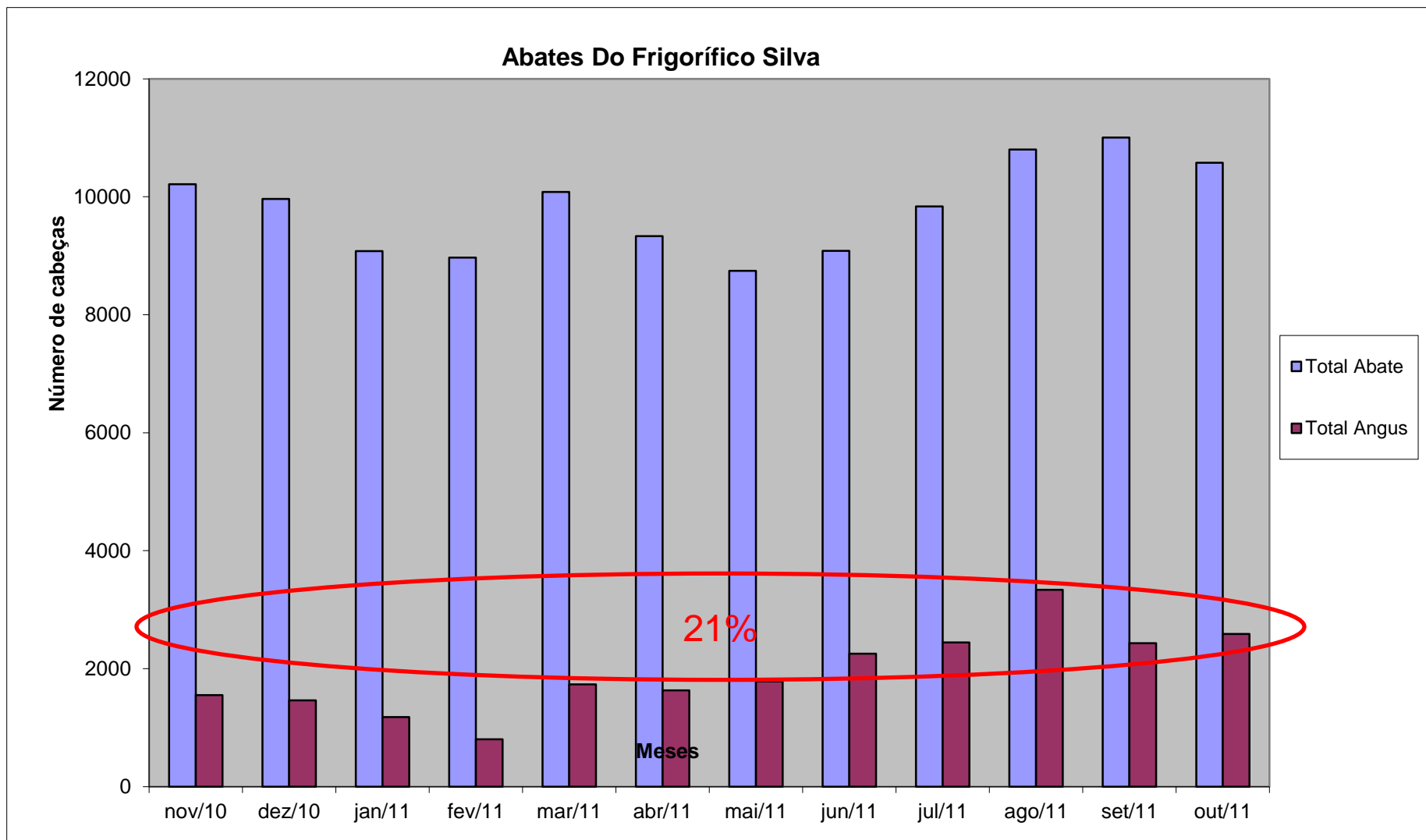


Abates Frigorífico Silva – Carne Pampa

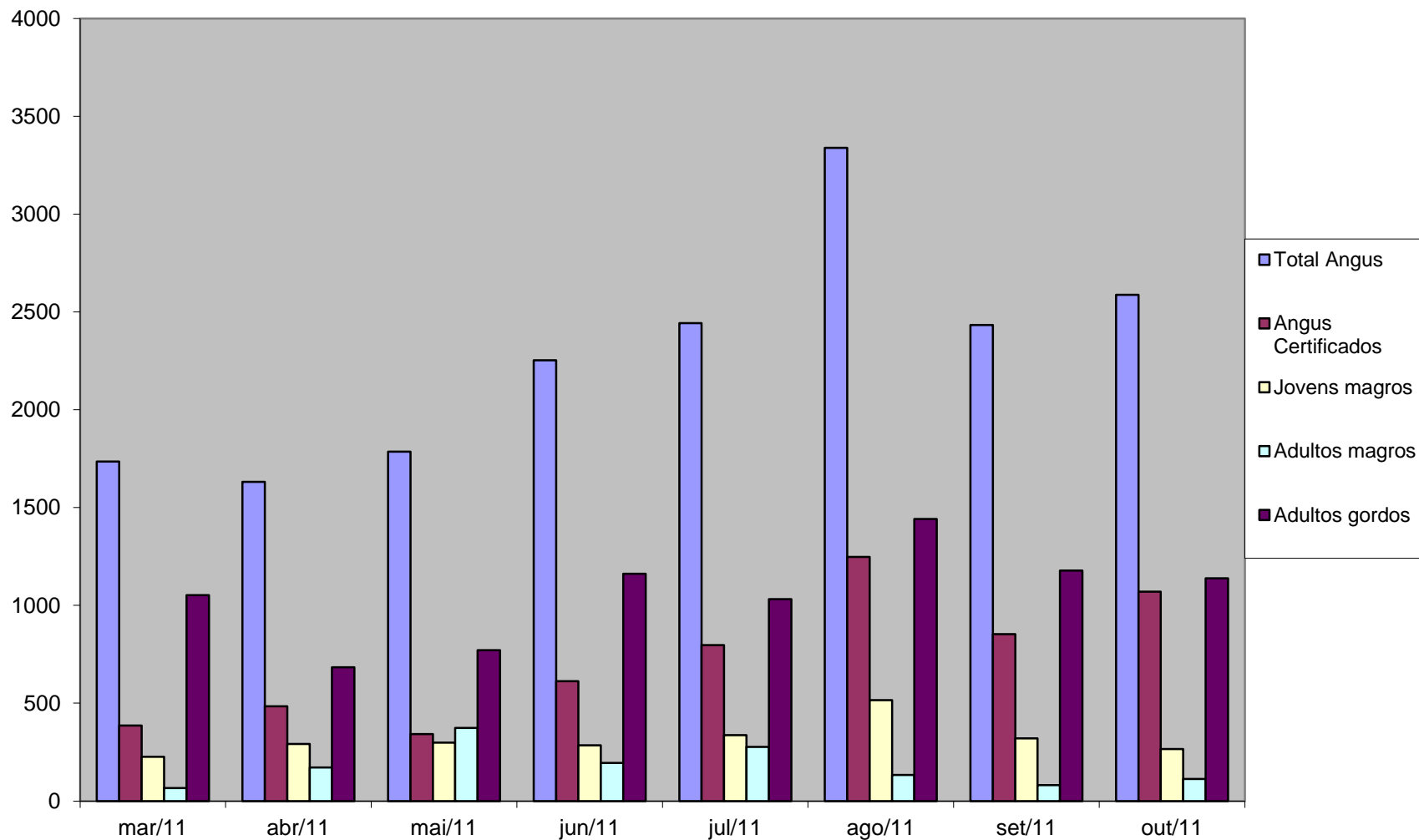
Abates do Frigorífico Silva



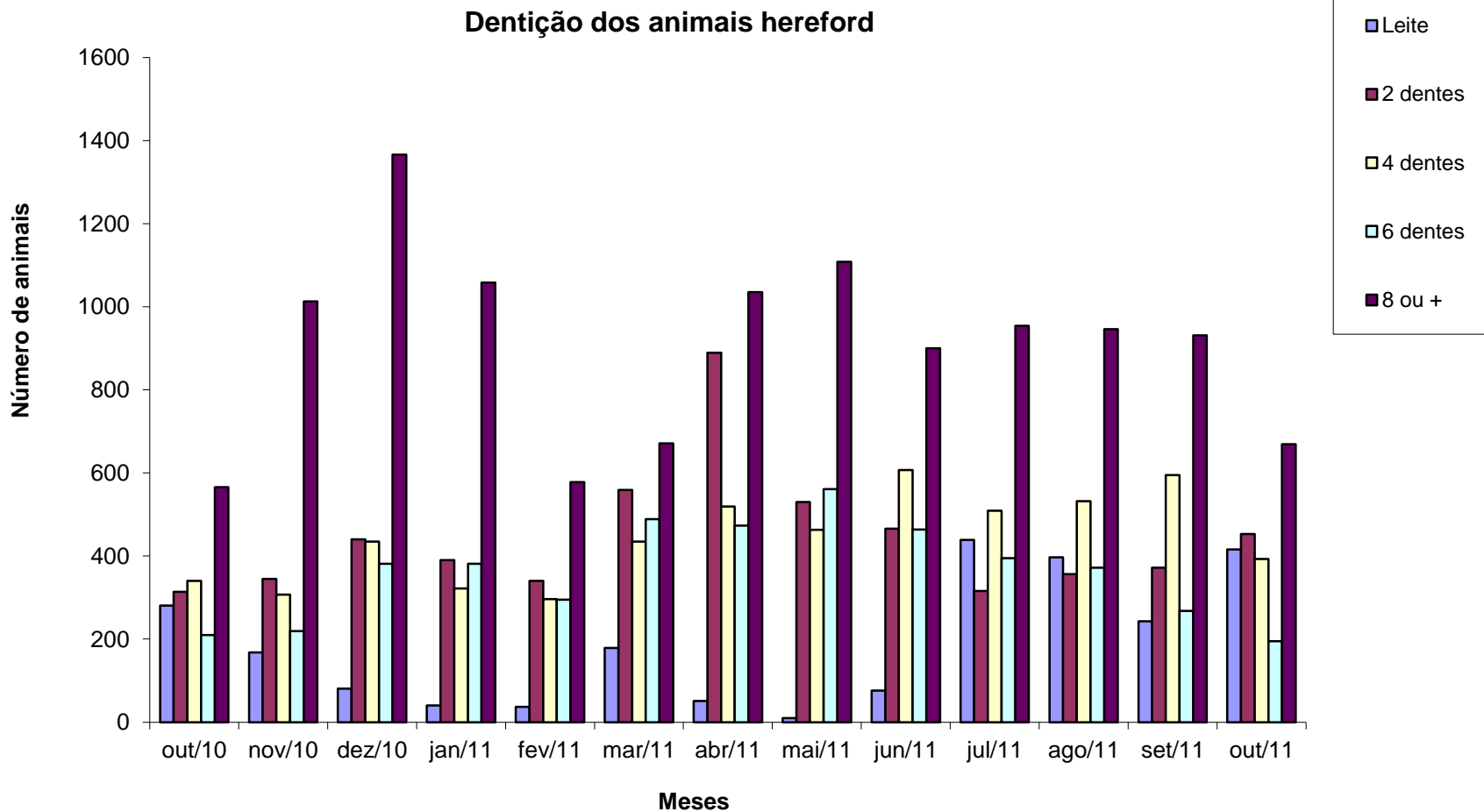
Abates Frigorífico Silva - Angus



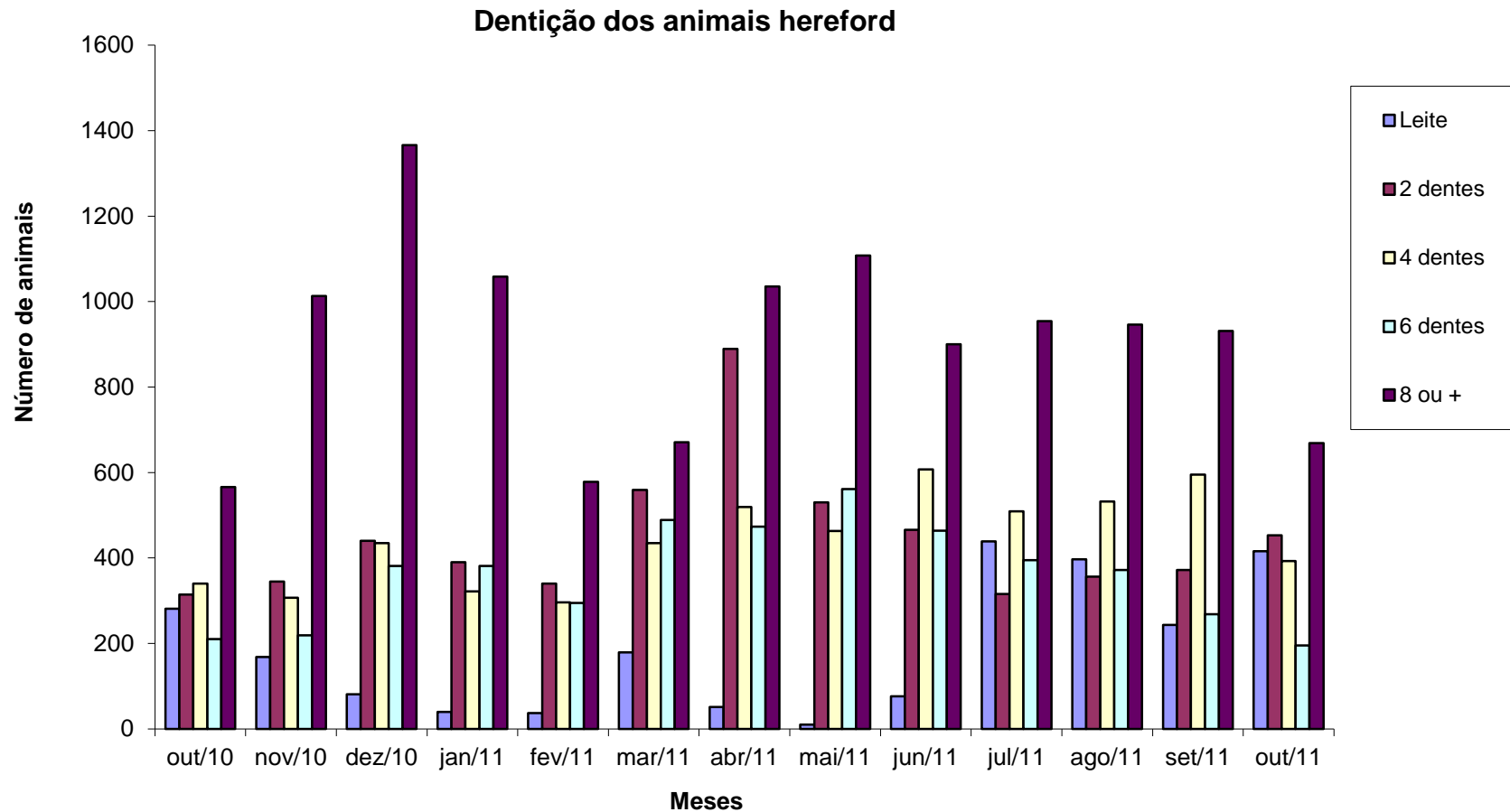
Aproveitamento de animais



Desclassificações - Dentição



Desclassificações - Gordura







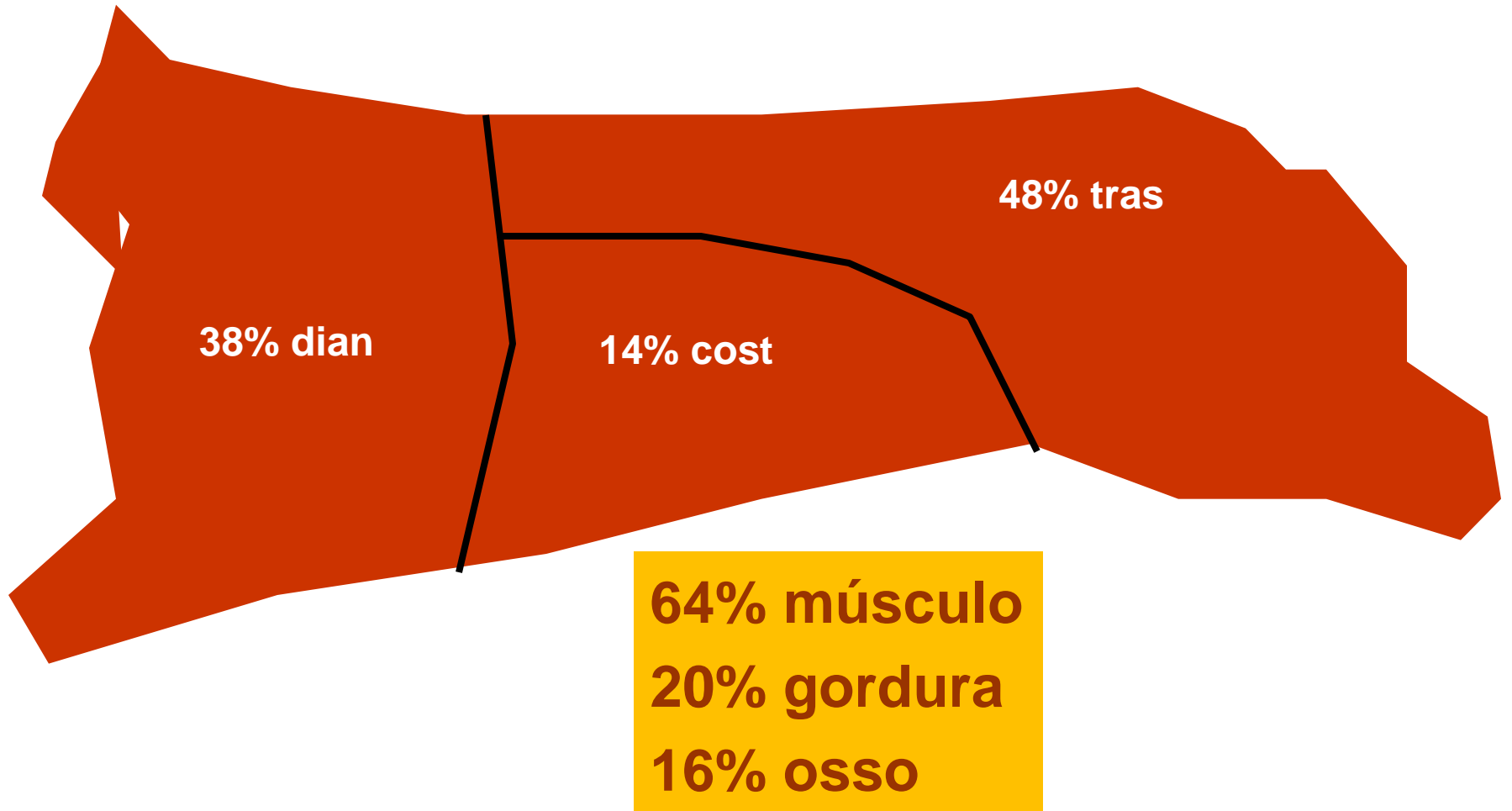




Formação preço de venda de carne

- Preço pago pelo animal
- Aproveitamento de animais
- Aproveitamento dos cortes

CARCAÇA BOVINA







CARNE BOVINA

Top Quality

PROVENIENTE DE RAÇA BRITÂNICA

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

PICANHA

INDÚSTRIA BRASILEIRA

RS

Frigorífico Silva

DESDE 1972

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SUSSO

PICANHA 1,00

ANEXO Nº 01/01/73 DA LEI Nº 2.245/54
PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR

DATA DE EMISSÃO: 01/01/2008
VALOR: R\$ 100,00

ANÁLISE DE LABORATÓRIO	
TABELA DE COMPOSIÇÃO DE CARNE SUSSO	
PROTEÍNAS	18,00%
GLICÓGENO	0,50%
ÁGUA	71,50%
INTEGRAL	100,00%

FRIGORÍFICO SILVA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR
INDÚSTRIA BRASILEIRA



CARNIO BOVINA
Top Quality
PROVENIENTE DE RAÇA BRITÂNICA
INDÚSTRIA BRASILEIRA
Frigorífico Silva
DESDE 1972

Perdas de cortes

Coxa	Alcatra	Lombo	Paleta	Agulha	Costilhar
Coxão Duro	Alcatra	Filé Mignon	Aurora	Costela (Cost Diant)	Costela Janela
Coxão Mole	Picanha	Contra Filet	Raquete	Pescoço	Costela B c/ Ossos
Lagarto	Maminha	Filet de Costela	Peixinho	Peito	Matambre
Patinho		Capa Contra File	Coração Paleta	Acem	Vazio
M. Mole (Tortuga)			Capa da PA		Bife de Vazio
Musculo Duro			Músculo Dianteiro		

Perdas na Limpeza dos cortes

Cortes	Limpeza 1	Limpeza 2	Limpeza 3
Coxão duro	4,40	4,18	3,63
Coxão mole	7,25	6,93	6,25
Tatu	1,93	1,88	1,84
Patinho	4,58	4,22	3,98
M mole	1,76	1,67	1,09
M duro (garrão)	1,79	1,68	1,22
Miolo alcatra	3,21	3,15	3,10
Picanha	0,94	0,90	0,80
Maminha	0,84	0,84	0,84
Filé mignon	1,50	1,45	1,40
Contra filé	3,83	3,73	3,65
Filé costela	1,98	1,95	1,93

Balanço programa de carne

Peso Medio carcaça (Kg)	213,5
Número de cabeças Angus	920

Descricao dos Produtos	Angus		% Cortes Angus	% Carcaças Best Beef
	Rend. Carcaça Fria (%)	Peso Peça (Kg)		
Coxa	16,80%	35,869		
Coxão Duro	3,39%	7,238	86,42	13,58
Coxão Mole	5,83%	12,447	95,76	4,24
Lagarto	1,71%	3,651	68,71	31,29
Patinho	3,71%	7,921	100,15	-0,15
Tortuga	1,02%	2,178	71,49	28,51
Músc. Duro	1,14%	2,434	82,51	17,49
Alcatra	4,41%	9,416		
Alcatra	2,74%	5,850	77,28	22,72
Picanha	0,88%	1,879	81,73	18,27
Maminha	0,79%	1,687	70,59	29,41
Lombo	7,71%	16,461		
Filet Mignon	1,40%	2,989	73,76	26,24
Contra Filet	3,58%	7,643	53,95	46,05
Filet de Costela	1,85%	3,950	87,70	12,30
Capa Contra Filet	0,88%	1,879	53,36	46,64
Paleta	11,98%	25,578		
Aurora	3,50%	7,473	0,00	100,00
Raquete	1,50%	3,203	0,00	100,00
Peixinho	0,68%	1,452	40,85	59,15
Coração Paleta	1,75%	3,736	20,86	79,14
Capa da PA	2,55%	5,444	0,00	100,00
Musculo Dianteiro	2,00%	4,270	0,00	100,00
Agulha	15,25%	32,559		
Costela Dianteiro	3,79%	8,092	47,84	52,16
Pescoço	4,52%	9,650	0,00	100,00
Peito	1,91%	4,078	29,15	70,85
Acem	5,03%	10,739	2,16	97,84
Costilhar	13,32%	28,439		
Costela Janela	5,41%	11,551	63,71	36,29
Costela B c/ Ossos	4,14%	8,839	0,00	100,00
Matambre	1,13%	2,413	0,00	100,00
Vazio	2,18%	4,654	54,92	45,08
Bife de Vazio	0,46%	0,982	0,00	100,00
Recorte	3,00%	6,405	0,00	100,00
Dedinho	0,33%	0,705	0,00	100,00
Carancho	0,80%	1,708	0,00	100,00
	73,60%	157,14		







MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.

MINISTERIO DA AGRICULTURA E PECUARIA
BRASIL
INSPECIONADO
1733
S.I.F.





INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL

Y. P. 00000

Best Beef

MATAGRODO PRODUÇÓES MEI
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS
RUA SÉC. IV - PARQUE DAS TRÊS - SANTA RITA - RJ
FONE (21) 250-0200 - FAX (21) 250-0200
CNP 08.000.000 - Cx. POSTAL 473
CAMP. ALZ. 20.020-000
REC. EST. 190.000040

INDUSTRIA BRASILEIRA - PRODUCT OF BRAZIL



VEÍCULO
RASTREADO
VIA SATÉLITE

O BLOQUEIO
NÃO DEPENDE
DO MOTORISTA



ta Maria

) 2103.2525

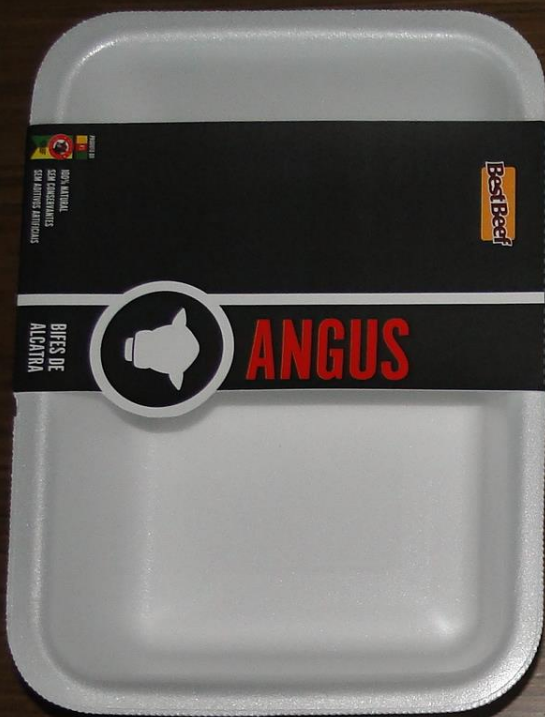
o Grande

) 3230.1499

frigorificosilva.c



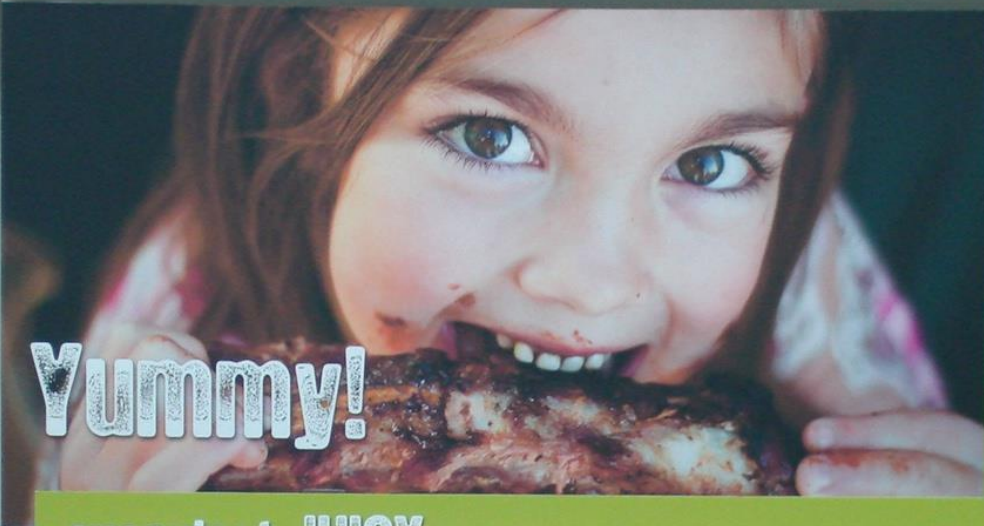






Varejo e consumidor final





Yummy!



FRESH MEATS
NEW ZEALAND
farm fresh food
from the land

succulent **JUICY** yummy
healthy **TENDER** mouth watering



FRESH MEATS NZ
farm fresh food from the land

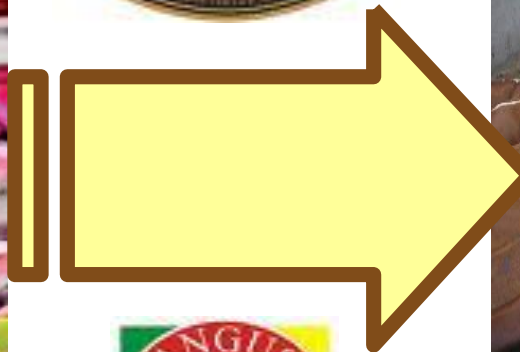


HELLA'S COCKTAIL SAUSAGES 1kg 9.29

MEAT FRESH MEATS NZ **rump - traditional**

MEAT FRESH MEATS NZ **tenderloin**

Manda quem pode, ...





Considerações finais

Muito obrigado



www.frigorificosilva.com.br
BR 392 KM 8 - 97010-970 Santa Maria - Brazil
Phone: +55 55 21032525 Fax: +55 55 21032505
Email: frigorificosilva@frigorificosilva.com.br

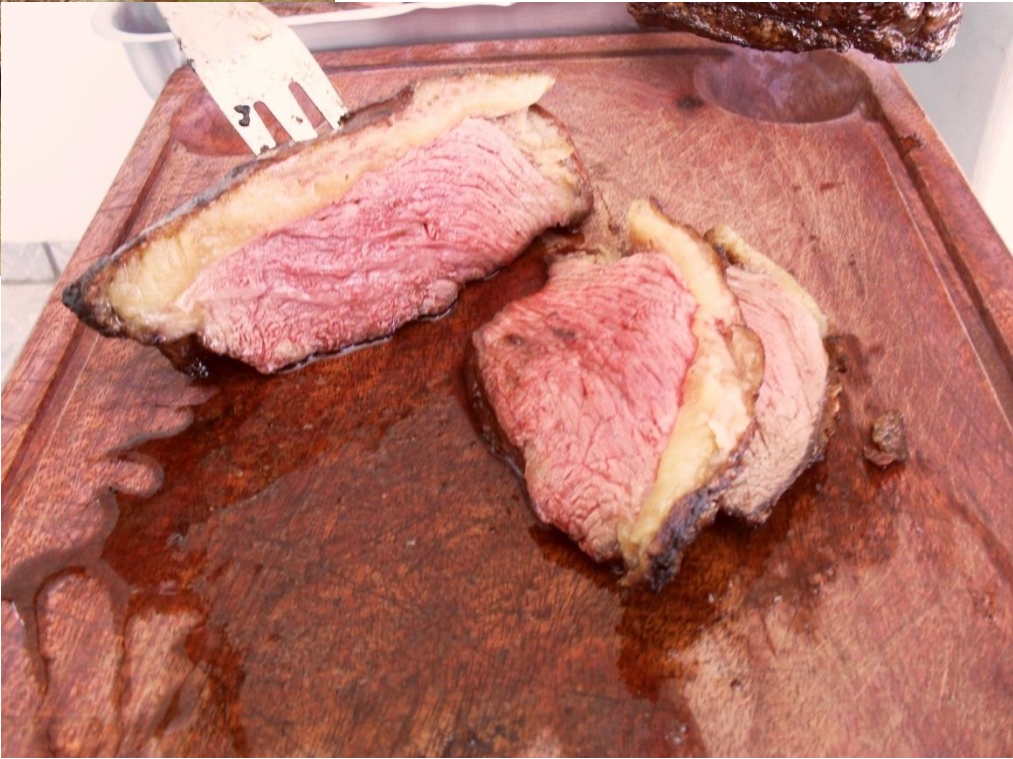
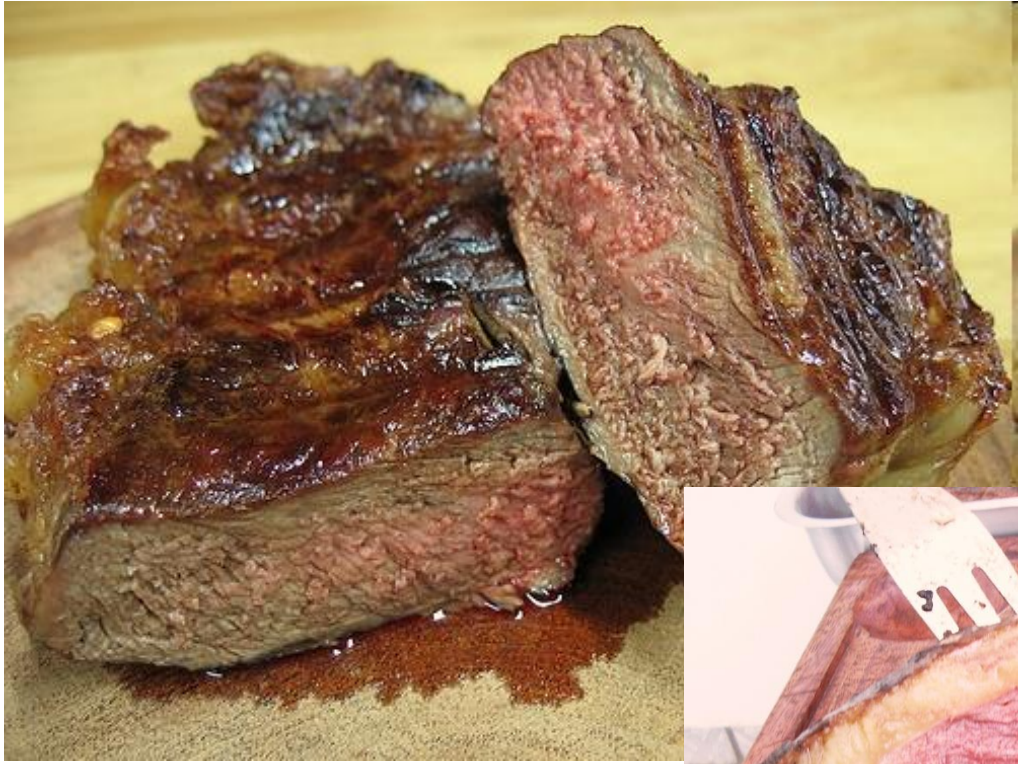




Figura. A ciência determina os melhores caminhos.

Na compra de bovinos para abate pelo frigorífico são valorizados os seguintes itens nas tabelas de bonificação: peso e idade. Por que ?

Em função de que fatores se dá a formação de preço do pago ao produtor pelo animal em pé? Em função de que fatores é composto o preço de venda de carcaças e de cortes cárneos dentro dos programas de carnes de qualidade?