

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

## VALORES MÉDIOS DOS CORTES CÁRNEOS VENDIDOS PELO FRIGORÍFICO E VAREJO NO RIO GRANDE DO SUL

Ana Carolina Teixeira Silveira COUGO\*<sup>1</sup>, Camilla Trevisan TEIXEIRA<sup>1</sup>, Greicy Sofia MAYSONNAVE<sup>1</sup>, Leonir Luiz PASCOAL<sup>1</sup>, Paulo Santana PACHECO<sup>1</sup>, Fabiano Nunes VAZ<sup>1</sup>, Alexandre Bonadiman MARIANI<sup>1</sup>, Ricardo Zambarda VAZ<sup>2</sup>

\*anacarolinacougo@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil

**Abstract:** In the links between production to retail there are some frictions, due to the refrigerator pre-establish generalizations, so studying the beef chain generates some disagreements. The objective of this study was to analyze the average values of the meat cuts sold by the refrigerator and the retailer with consequent value aggregation. The prices paid for the meat in the links of industrialization and distribution of the productive chain were collected every fortnight, in a period of one year. After data collection, they were submitted to descriptive statistical analysis, where mean values and percentage were calculated using Microsoft® Office Excel software. The meat cuts that suffer most variation during the year are the filet steak followed by the rump, entrecote and filet. It is concluded that within the cattle production chain the link that can add more value to most meat cuts is the retail, being able to reach percentages of more than 60% in the final value when compared to the sale price of the refrigerator.

**Palavras-chave:** cadeia produtiva, carne bovina, elo de distribuição, elo de industrialização, precificação

### Introdução

O uso de tecnologias e o crescimento da produtividade, estão relacionados ao acréscimo constante na produção de carne bovina. A elevação da renda junto a

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



## CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

manutenção do crescimento demográfico e a urbanização provocam um aumento crescente na procura por carnes. Calcula-se que 61% da produção mundial de carne até 2021 seja oriunda de países em desenvolvimento, excedendo a produção de países desenvolvidos (Malafaia; Azevedo; Barcellos, 2011).

Ser produtor de carne bovina envolve inúmeros fatores, constituindo-se de uma atividade econômica na qual engloba a produção biológica (cria, cria e engorda) e também todo o contexto de produção (terra, benfeitorias, áreas cultivadas, insumos, medicamentos, mão-de-obra especializada, gerenciamento, entre outros) e quando isso é convertido a valores reais, indicam a estrutura econômica do sistema usual (Arruda, 2002).

Nos elos entre o produtor até o varejo ocorrem alguns atritos, devido ao frigorífico pré-estabelecer generalizações, por isso estudar a cadeia bovina gera algumas discordâncias. Tudo isso decorrente da falta de valorização de produtores rurais, que procuram sempre investir em melhorias na sua produção para apresentar um produto final de qualidade superior. Já aqueles que não investem em melhorias e que apresentam animais de categoria inferior ficam duvidosos com a autenticidade dos valores de abate, e principalmente no rendimento de carcaça que lhe são apresentados (Pascoal et al., 2011).

Assim este trabalho visa analisar os valores médios dos cortes cárneos vendidos pelo frigorífico e pelo varejo com conseqüente agregação de valor.

### Material e Métodos

A pesquisa foi conduzida no período de outubro de 2016 a setembro de 2017 junto ao Departamento de Zootecnia da Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

Os preços da carne vendida pelo frigorífico ao varejo foram obtidos junto ao Frigorífico Silva Indústria e Comércio LTDA. Deste frigorífico foram tomados os preços de quinze cortes cárneos: alcatra, capa de filé, contrafilé, costela minga,

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:



## CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

coxão de dentro, coxão de fora, entrecot (filé de costela), filé mignon, maminha, paleta, patinho, peito (granito), picanha, tatu (lagarto) e vazio. Os preços dos mesmos cortes cárneos pagos pelos consumidores ao varejo foram coletados junto a três grandes redes de varejo em Santa Maria – RS, sorteadas dentre as cinco maiores existentes nesta praça.

Representando a primeira quinzena de cada mês, a coleta foi realizada no dia dez, aceitando-se os dias nove e onze, e representando a segunda quinzena o dia vinte, aceitando-se os dias dezenove e vinte e um.

Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva, onde foram calculados valores médios e porcentagem, por meio do software Microsoft® Office Excel.

### Resultados e Discussão

O valor médio dos cortes vendidos pelo frigorífico é de R\$/kg 22,65 e os vendidos pelo varejo é de R\$/kg 27,27 (Tabela 1). Isto significa que o varejo, em média, vende a carne 20,38% mais cara do que compra do frigorífico, em valores reais de R\$69,26 a mais. Este percentual não pode ser traduzido em lucro, uma vez que cada rede varejista tem seus custos operacionais que são próprios de cada empresa.

O corte de maior agregação de valor é a costela minga com 60,50%, devido ao fato de ser um corte barato, outro fator a ser considerado é que esse corte não apresenta produto substituto no mercado, ao contrário dos demais cortes bovinos que podem ser substituídos por outras carnes. Cortes como paleta também possuem valor de agregação elevado, isso ocorre por ser conhecidamente consumido como “carne de panela”. Coxão de fora e Tatu (Lagarto) também mantiveram um valor de agregação alto, quando comparado aos demais. Observa-se ainda que, a picanha, o coxão de dentro e o vazio tiveram agregação negativa. Este fato pode ser explicado por alguns motivos: importação de carnes de fora do estado, promoções de determinados cortes no varejo e o frigorífico que forneceu os dados para este estudo

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

pode não representar a média de venda destes cortes comparados a outros frigoríficos concorrentes.

Tabela 1– Valores médios dos cortes cárneos vendidos pelo frigorífico e pelo varejo com conseqüente agregação de valor

Cortes	Frigorífico, R\$/kg	Varejo, R\$/kg	Agregação, %
Filé mignon	40,75	50,62	24,21
Picanha	46,08	46,06	-0,04
Entrecot (Filé de costela)	27,98	34,99	25,04
Alcatra	26,25	32,79	24,91
Maminha	26,29	32,77	24,63
Contra file	24,68	32,71	32,50
Tatu (Lagarto)	15,71	24,45	55,65
Coxão de dentro	25,78	24,20	-6,15
Coxão de fora	15,25	22,79	49,43
Patinho	17,13	22,75	32,86
Vazio	25,55	20,92	-18,12
Capa de file	13,90	16,55	19,07
Paleta C/O	10,24	15,97	55,96
Costela minga	9,80	15,73	60,50
Peito (Granito)	14,36	15,72	9,45
<b>Média</b>	<b>22,65</b>	<b>27,27</b>	<b>20,38</b>
<b>Total</b>	<b>339,76</b>	<b>409,02</b>	

Ao longo dos últimos tempos os elos entre frigorífico e varejo da cadeia de carne bovina do Rio Grande do Sul são os que mais tem se apropriado do preço pago pelos consumidores. O hiper/supermercado na maioria das vezes recebe as carcaças de animais inteiras e as divide em cortes diferenciados, fazendo com que se tenha uma agregação de valor e com que o consumidor de todas as faixas de renda possa adquirir esses produtos. O elo da cadeia que se torna o mais próximo do consumidor e que tende a regular os valores de acordo com o que é demandado,

CONSTRUINDO SABERES, FORMANDO PESSOAS E TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO ANIMAL

é o varejo, e que com isso acaba moderando assim os valores de toda a cadeia (Viana et al, 2009).

### Conclusão

Conclui-se que dentro da cadeia produtiva bovina o elo que consegue agregar maior valor a maioria dos cortes cárneos é o varejo, podendo atingir percentuais de mais de 60 % no valor final quando comparados ao preço de venda do frigorífico.

### Referências

ARRUDA, Z. J. Modelo de análise econômica da produção de gado de corte. In: Barbosa, P. F. Assis, A. G. Costa, M. A. B. Modelagem e simulação de sistemas de produção animal. **Embrapa Pecuária Sudeste**, São Carlos, São Paulo, Brasil, 2002.

MALAFAIA, G. C.; AZEVEDO, D. B.; BARCELLOS, J. O. J. Terroir, empreendedorismo e mecanismos de coordenação na pecuária de corte. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.40, p.213-221, 2011.

PASCOAL, L. L.; VAZ, F. N.; VAZ, R. Z.; RESTLE, J.; PACHECO, P. S.; SANTOS, J. P. A. Relações comerciais entre produtor, indústria e varejo e as implicações na diferenciação e precificação de carne e produtos bovinos não-carcaça. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 40, p. 82-92, 2011.

VIANA, J. G. A.; SOUZA, R. S.; SILVEIRA, V. C. P.; Evolução dos preços históricos da bovinocultura de corte do Rio Grande do Sul: tendência e comportamento dos preços em nível de produtor e consumidor. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 33, n. 4, p. 1109-1117, 2009.

Promoção e Realização:



Apoio Institucional:



Organização:

