

ANSEIOS DOS ABATEDOUROS/FRIGORÍFICOS DE BOVINOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA: PANORAMA 2015

Diego de Córdova Cucco^{1,6}, Jonathan e Sá^{2,6}, Bruno Barzotto Abdalla^{3,6}, Gabriel Zieher^{4,6}, Maísa Chiocca^{5,6}, Érika Teles Theodorovicz⁴

¹Orientador, Departamento de Zootecnia – CEO – diego.cucco@udesc.br.

²Acadêmico do Curso de Zootecnia – CEO – bolsista PIVIC/UDESC.

³Egresso do Curso de Zootecnia – CEO.

⁴Acadêmico(a) do Curso de Zootecnia – CEO.

⁵Acadêmica do Mestrado em Zootecnia – CEO.

⁶GMG, Grupo de Melhoramento Genético – www.gmg.udesc.br.

Palavras-chave: perspectivas, carne bovina, produção animal

O aumento da renda associado ao crescimento populacional tem impulsionado o consumo e aumentado à exigência pelos consumidores, por proteínas de origem animal, dentre elas a bovina. O estado de Santa Catarina tem um consumo relevante de carne bovina e não há um mapeamento claro dos locais de abate e inexistem estudos sobre o panorama atual dos mesmos, o que impossibilita a identificação de anseios dos abatedouros/frigoríficos. Com o objetivo de mapear e verificar a situação dos principais abatedouros/frigoríficos, além de pesquisar quais são os entraves e os anseios em relação aos abates de bovinos, foi realizada uma pesquisa exploratória através de questionários de pesquisa, o qual abordava questões como idade dos animais, sexo, raça, aptidão animal, peso, rendimento de carcaça, acabamento de carcaça, anseios e entraves encontrados pelos estabelecimentos. Os dados para identificação dos estabelecimentos foram obtidos através do contato e solicitação junto aos seus órgãos responsáveis, sendo o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), no caso das unidades portadoras do S.I.F.; a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), no caso das unidades com S.I.E. e S.I.M. Estas unidades encontradas no Estado tiveram sua localização geográfica cadastrada. Foram elaborados documentos formais para contato com as empresas, sendo uma carta de apresentação que melhor explicava o projeto, e os questionários de pesquisa. Através dos questionários, foram solicitadas informações gerais do abatedouro, informações em relação ao abate de bovinos, dados de mercado, e informações a respeito dos anseios e perspectivas futuras das unidades. As empresas que não desejaram contribuir continuaram mapeadas, porém descartadas da pesquisa, as quais foram minoria e sem grande relevância no volume de abate. As que aceitaram contribuir e manifestaram interesse pelo projeto, forneceram seus endereços para um contato secundário mais direto. Após o fechamento do período de recebimento de questionários, realizou-se a tabulação de dados, sendo utilizados como fonte de informação os dados primários qualitativos e quantitativos obtidos através do questionário respondido pelos representantes dos referidos estabelecimentos. Foi realizado um levantamento de cada frigorífico e sua referida região de atuação, a fim de concluir como está a atual produção de carne bovina e o destino da carne vendida, ou seja, para quais locais a carne está sendo fornecida, identificando assim seus problemas e dificuldades de comercialização. Também foram analisados os objetivos e anseios de cada abatedouro, e ainda o que cada um almeja para um futuro próximo em relação a sua demanda e mercado. Quatorze empresas de maior relevância

forneceram todos os dados até o fechamento deste trabalho. Conforme o volume de abate, foram selecionadas as dez maiores empresas para descrição dos resultados, as quais correspondem por 55,91% do total dos abates. Poucas empresas são portadoras de S.I.F (40%) e possuem inserção nacional, sendo responsáveis pela maioria dos abates. Apenas 40% dos estabelecimentos abatem somente bovinos, as demais fazem o abate de bovinos e outras espécies. Os estabelecimentos entrevistados relataram que não conseguem abater a sua capacidade máxima diária, pela falta de oferta de animais para abate, uma vez que o estado catarinense não é autossuficiente na produção de bovinos. Esse fato se comprova pelo relato de dois dos estabelecimentos entrevistados, os quais realizam a compra de carcaças bovinas dos Estados do Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Rondônia para conseguir atender a demanda dos mercados locais. 30% das unidades entrevistadas possuem uma quantidade mínima de cabeças para realizar a compra do pecuarista e 70% não possuem, sendo que, a quantidade mínima é o número de animais que preenchem um caminhão de grande porte (eixo duplo na carroceria). Os raios de quilometragem para a busca de bovinos para abate são de 100 a 700 km, sendo que os estabelecimentos maiores buscam animais mais longe para suprir sua demanda. 70% dos frigoríficos não possuem nenhuma forma de integração com produtores. A idade média de abate dos animais ficou em 30 meses, sendo que variou entre os estabelecimentos. A aptidão dos animais abatidos, foi dividida em corte, corte/leite e leite. Observamos que 48% dos abates são de animais do tipo corte e os demais tipos, 26% corte/leite e 26% leite. A raça predominante dos animais do tipo corte é a raça Charolês, possivelmente devido à base genética das matrizes de corte do estado. Em relação ao sexo houve grande variação entre os estabelecimentos. Quanto aos machos castrados e não castrados constatou-se em torno de 50% de cada. O peso de abate variou entre as empresas, sendo que a média dos animais abatidos foi de 450 kg, e o rendimento de carcaça médio de 51%, variando conforme a aptidão dos animais abatidos. O anseio de metade dos abatedouros (50%) em relação ao sexo e idade dos animais, mostra a preferência por machos de até dois anos, sendo que o peso corporal almejado é de 480 kg a 550 kg. O rendimento de carcaça desejado por 90% dos frigoríficos é de 50% a 54%. Todas as empresas (100%) estão interessadas em firmar novas parcerias e atender novos nichos de mercado, sendo que 80% pretende expandir a planta. Ficou claro que o Estado possui grande potencial de crescimento e de atendimento de nichos diferenciados para uma carne de qualidade, visto que os frigoríficos anseiam abater animais de melhor qualidade e visam crescer no mercado. Alguns abatedouros (40%) demonstraram como entrave o volume de animais. A oferta de animais de qualidade é outro entrave enfrentado pela maioria dos abatedouros (80%), pois as empresas necessitam cada dia de mais bovinos para atender a demanda do mercado. Como a demanda é alta pela matéria prima, não se tem como selecionar muito e por isso a padronização dos lotes é outro entrave de 70% dos estabelecimentos, o que traz sérias consequências a toda cadeia produtiva, desde o segmento antes da porteira, até o consumidor final.