

Diagnóstico da Cadeia Produtiva Avícola Matogrossense

DIONE XAVIER

THALINY DE OLIVEIRA PELOI

VICTOR SOUZA

VINICIOS ALTINO

DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DE FRANGO DE CORTE DE MATO GROSSO

BARRA DO BUGRES

2013

DIONE XAVIER

THALINY DE OLIVEIRA PELOI

VICTOR SOUZA

VINICIOS ALTINO

DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DE FRANGO DE CORTE DE MATO GROSSO

Trabalho apresentado para disciplina de Gerenciamento da Empresa Rural, do curso de Engenharia de Produção Agroindustrial, da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), ministrado pelo professor Msc Ramão Humberto Martins Manvailer.

BARRA DO BUGRES

2013

LISTA DE FIGURAS

LISTA DE GRÁFICOS

LISTAS DE TABELAS

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABEF - Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango.

ACAB - Associação dos Criadores de Avestruz.

APINCO - Associação Brasileira dos Produtores de Pintos de Corte.

FACTA - Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícola.

IMEA – Instituto m

INDEA - Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

UBABEF - União Brasileira de Avicultura.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO

O presente trabalho visa detalhar informações que são necessárias para analisar a estrutura e o funcionamento da cadeia produtiva de frango de corte tendo como objetivo identificar os principais pontos que podem estar dificultando ou alavancando o seu desempenho.

Os métodos utilizados para a realização da pesquisa foram levantamentos bibliográficos e dados de pesquisas executadas pelo principal órgão competente da cadeia avícola, União Brasileira de Avicultura (UBABEF). O documento está estruturado conforme o roteiro básico indicado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

A cadeia avícola está em expansão no Brasil devido à produtividade da cadeia, o consumo interno do produto e a exportação. O Brasil é o maior exportador mundial e o terceiro maior produtor de carne de frango, atrás dos Estados Unidos e da China. Um dos grandes responsáveis pelo avanço desta cadeia nos últimos anos é a grande produção de insumos (grãos) brasileira. Devido esse crescimento, o estudo da estrutura da cadeia produtiva de frango de corte desperta interesse de especialistas na área.

O trabalho está organizado em 5 passos: o primeiro passo é a caracterização da cadeia avícola, que busca visualizar a cadeia como um todo, o segundo passo são os aspectos institucionais que a cadeia está envolvida, o terceiro passo são as características de produção, a oferta de insumo, a disponibilidade de recursos naturais, o quarto passo são as

características de comercialização, que são as etapas de processamento e distribuição dos produtos, até atingir o consumidor, o quinto são as características de consumo dos produtos gerados pela cadeia de frango de corte.

MATERIAIS E MÉTODOS

O modelo utilizado para analisar a estrutura e o funcionamento de cada segmento da cadeia produtiva avícola, será o Diagnóstico de Cadeias Produtivas Agroindustriais: roteiro básico, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

O diagnóstico de um sistema agroindustrial é fundamental para caracterizar a cadeia produtiva envolvida e apontar o que deve ser feito para que a torne mais eficiente. Portanto, para que isso ocorra de maneira eficaz, alguns passos devem ser seguidos:

1º) Caracterização da cadeia: esse item busca visualizar a cadeia como um todo, uma visão “macro”. Produtos gerados pela cadeia, canais de comercialização do produto e tipos de empresas envolvidas na cadeia.

2º) Aspectos institucionais: o alvo aqui é compreender quais são as políticas, instituições, regulamentos e leis que a cadeia está submetida.

3º) Características da produção agropecuária: o objetivo aqui é analisar quais os aspectos econômicos, sociais e tecnológicos que afeta o desempenho da cadeia.

- Dimensões geográficas e disponibilidade de recursos naturais;

- Oferta de insumos;

- Gestão da propriedade;

- Eficiência da produção e suas expectativas;

4º) Características de comercialização: etapas de processamento e distribuição dos produtos, até atingir o consumidor.

- Classificação do produto;

- Controle de qualidade pós-colheita e empacotamento;

- Armazenagem;

- Transporte;

- Processamento;

- Exportação

5º) Característica do consumo: um sistema agroindustrial existe para satisfazer as necessidades dos consumidores, assim obterá respostas se a cadeia é rentável e o seu grau de eficiência.

Ao observar os resultados das análises dos segmentos da cadeia, irão surgir medidas que podem ser adotadas para a cadeia ser mais eficiente. Propõem – se que juntamente com os resultados obtidos a análise de estudos similares, para obter maior conhecimento das especificidades da cadeia produtiva.

1 Caracterização da cadeia

Segundo Sebrae (2000), a caracterização da cadeia visa mostrar a “radiografia” da cadeia, para que ao analisar os segmentos individualmente não se perca a visão macro. Identificando quais são os “atores” que participam da cadeia, os produtos gerados e o fluxo desde a produção até o consumo.

A composição da cadeia produtiva do frango de corte se dá: a montante temos a criação de avós importadas, a produção de matrizes, os incubatórios, as fábricas de ração, de equipamentos e de insumos químicos e farmacêuticos. À jusante temos os abatedouros e frigoríficos e os equipamentos de varejo. As avós e matrizes descartadas também são enviadas para abate, além da venda de esterco dos frangos que é uma receita importante dos criadores.

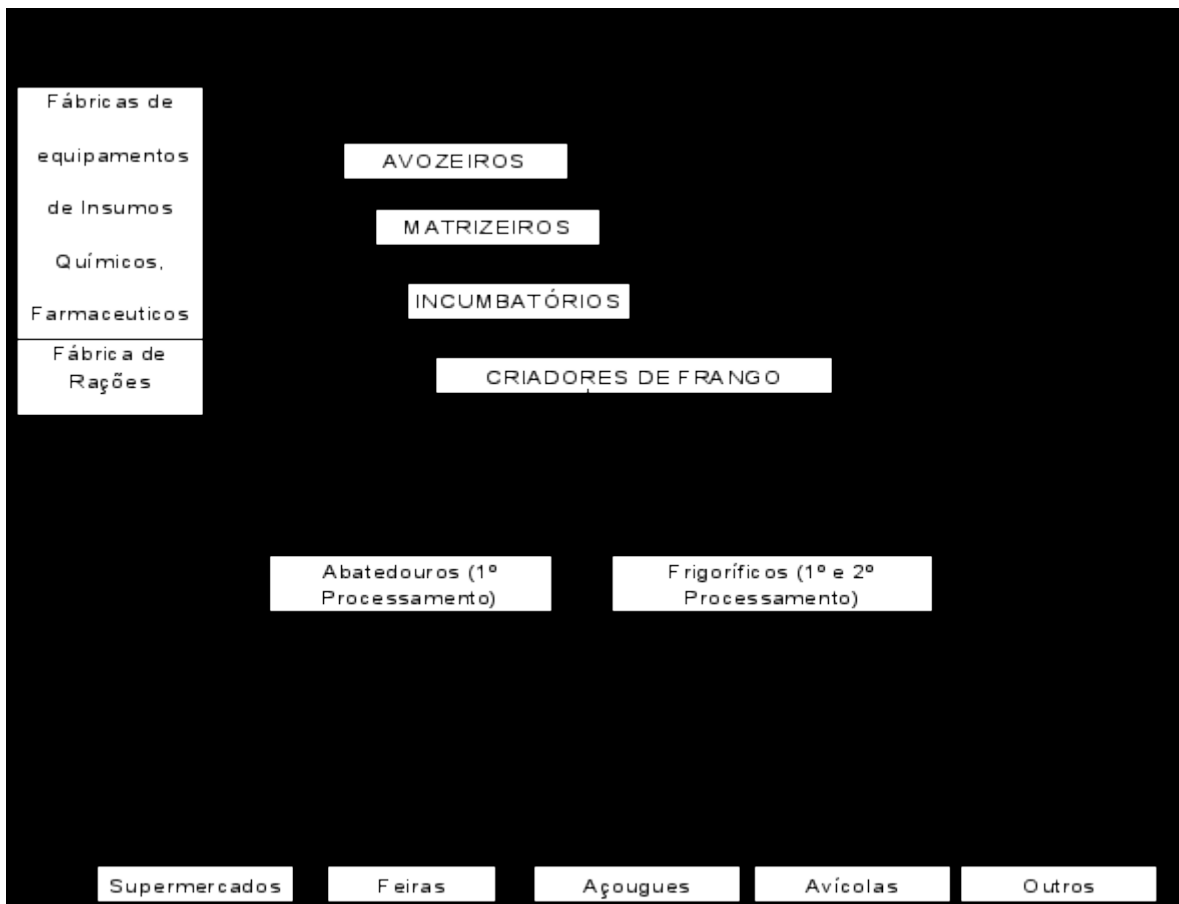


Figura 1 Fluxograma da produção de frango de corte.

Fonte: Martins, 1996.

A cadeia produtiva avícola pode ser dividida em 3 níveis: cadeia biológica, cadeia de nutrição e cadeia de distribuição.

Os agentes que compõem a cadeia biológica são justamente os quatro primeiros quadros do fluxo. Dentre eles estão: as granjas avozeiras, de matrizes, o incubatório e a granja de engorda. O termo biológico é aplicado a esta cadeia em função de lidar com diversos estágios de formação de seres vivos – os frangos de corte.

No fluxograma a cadeia de nutrição é caracterizada pelo plantio de milho e soja, além do processamento para as rações chegando ao seu ponto final nos criadores de frango. Para facilitar a análise, o plantio de milho e soja é alocado dentro do item ração do fluxograma.

O ponto inicial da cadeia de distribuição é o momento que o frango sai da granja em destino aos abatedouros e frigoríficos, são estes justamente os agentes que compõem esta cadeia.

Os produtos gerados do frango podem ser comercializados de várias formas como frango inteiro, miúdos, cortes com ossos e cortes desossados e também têm sido criados produtos

industrializados, como mortadelas, salsichas. As empresas envolvidas na cadeia são os produtores rurais, empresas fornecedoras de insumos, abatedouros e frigoríficos.

2 ASPECTOS INSTITUCIONAIS

Os aspectos institucionais tem como objetivo analisar as instituições, políticas, regulamentos de corte e leis que cadeia produtiva de frango está sujeita. (SEBRAE, 2000)

No Brasil, a estrutura de governança tem como principal componente o contrato de parceria entre processadores e produtores rurais.

No caso dos frangos de corte, a denominação mais precisa é a existência de uma situação chamada de *quase-integração vertical*, na qual algumas firmas conseguem obter as vantagens da integração vertical sem assumir os riscos ou a rigidez da propriedade. Trata-se do desenvolvimento de um relacionamento estreito entre clientes e fornecedores, baseado principalmente na dependência do fornecedor, relativa a uma parcela significativa de seus negócios, com relação a um cliente particular. Esse tipo de situação fornece ao consumidor um considerável poder de barganha sobre tais fornecedores, e que esse poder algumas vezes é exercido para exigir condições especiais ou termos de comercialização que podem aumentar a dependência do fornecedor (Nogueira, 2003).

Ainda de acordo com Nogueira (2003), na configuração mais comum do contrato adotado na indústria avícola brasileira, o processador fornece ao produtor pintos de linhagens selecionadas, ração, assistência veterinária, medicamentos e garantia de compra. O produtor é responsável pelos investimentos em instalações e equipamentos, e pela mão-de-obra. Ao final do ciclo de engorda, o pagamento dos lotes de aves varia de acordo com índices de eficiência atingidos no processo (conversão alimentar, mortalidade, tempo de engorda). O contrato elimina os custos envolvidos em transações de mercado, como o acompanhamento e a negociação do preço, a busca de compradores e as operações de logística, aspectos razoavelmente definidos no contrato. Ao se concentrar na atividade pecuária, o produtor se especializa e pode buscar ganhos de produtividade e qualidade para o produto final (conversão alimentar, tempo de engorda e sanidade).

Dentro da cadeia produtiva do frango de corte há três elos concentrados e com poder relativamente grande de fixação de preços, os avozeiros, os frigoríficos e os supermercados. De acordo com Martins (1996), os setores da criação, produção de milho e soja e os consumidores finais de frango tem reduzido poder de negociação de preço, embora o sucesso de cada elo da cadeia dependa de que o fluxo produtivo total não sofra sobressaltos. Os avozeiros estão em poder das industrias multinacionais o que torna seus interesses muito além da fronteira nacional, adicionando a este fator a posição estratégica que tem na cadeia. Os frigoríficos constituem outro elo forte da cadeia de frango. O segmento constituído pelos abatedouros/frigoríficos/industrias de transformação do frango atua na cadeia articulando a atuação de uma multiplicidade de agentes dentro de um *timing* por ele estabelecido. Para Martins (1996), cabe aos frigoríficos, ou por eles foi conquistada, grande parte da coordenação do funcionamento da cadeia produtiva do frango de corte.

A preferência dos frigoríficos por contratar a produção da matéria-prima ao invés de adquiri-la no mercado, pode ser explicada, pela redução do custo de transações: custo das informações sobre a demanda, oferta e preço do produto, custo envolvido com a instabilidade da oferta de alguns insumos, custos envolvidos na utilização de insumos de qualidade imprópria. Como já mencionado os supermercados constituem o terceiro elo forte da cadeia produtiva do frango. Atualmente, os supermercados são gerenciados por grandes corporações multinacionais que, por vezes, optam por ter sua marca própria estampada na embalagem do frango. A coordenação e o poder de venda destas empresas acabam por torná-las as grandes marcadoras de preços na cadeia produtiva do frango de corte.

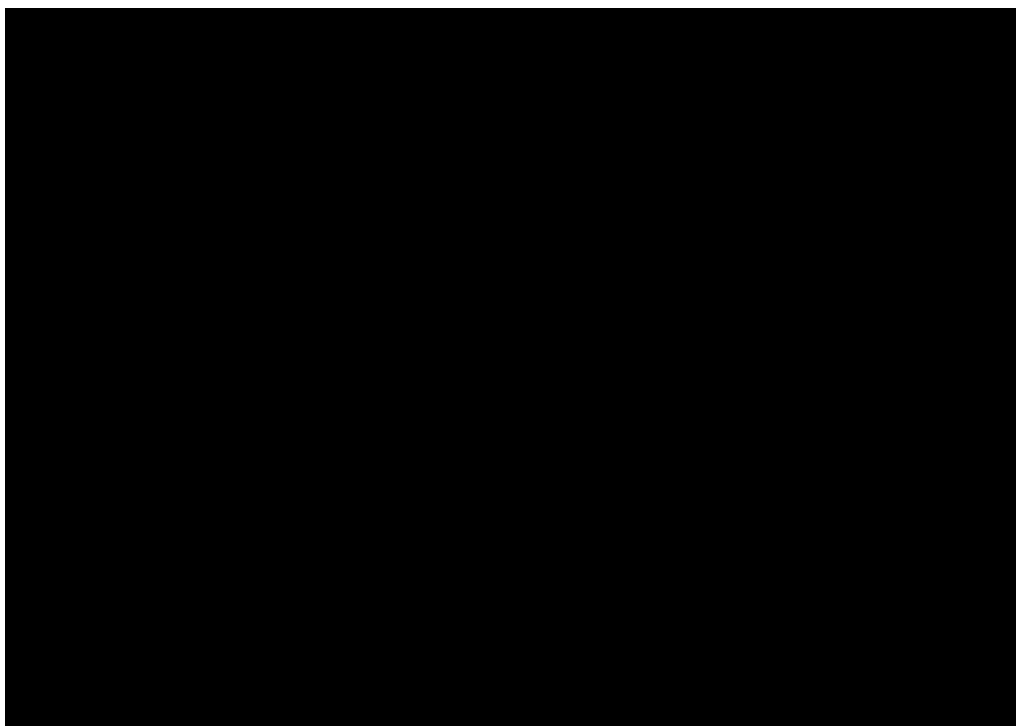


Figura 2: posicionamento dos frigoríficos na cadeia produtiva de frango de corte.

Fonte: Lima, 1984.

Além dos agentes acima citados, não se pode esquecer das entidades que representam a categoria, uma vez que ela tem papel importante na coordenação do setor e de seus segmentos.

A União Brasileira de Avicultura – UBA é de acordo com a própria instituição uma entidade institucional que representa a avicultura nacional junto ao Governo Federal, ao Congresso Nacional e ao Poder Judiciário. Sua atuação está voltada à busca de sanidade, qualidade e legislação que assegurem o pleno e contínuo desenvolvimento do setor. Estão aglutinadas em torno da UBA a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne de Frango (ABEF), a Associação Brasileira dos Produtores de Pintos de Corte (APINCO), a Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícola (FACTA) e a Associação dos Criadores de Avestruz

(ACAB). E ainda: todas as associações estaduais, as associações setoriais, as granjas de multiplicação genética, as empresas produtoras de 'frango de corte e ovos, os frigoríficos, os produtores de perus, os fornecedores de insumos e as prestadoras de serviços. Nota-se pela abrangência desta instituição o poder que ela detêm na coordenação dos interesses da cadeia. A UBA funciona como agente de defesa e promoção dos interesses gerais da cadeia, fazendo *lobby* do setor junto aos órgãos governamentais, promovendo campanhas de consumo, divulgando informações relevantes para os associados. Tenta ainda fazer uma coordenação sugerindo aos produtores medidas que adequem a oferta e à demanda ou articulando ações que possam resultar em ampliação dos mercados ou a proteção do mercado existente da concorrência externa.

Regionalmente os sindicatos rurais representam uma pequena camada dos produtores se comparadas com a massa total, entretanto, com medidas de articulação entre os produtores, melhoram seu poder de negociação frente aos frigoríficos e também frente aos fornecedores de insumos necessários para o desenvolvimento de suas atividades.

No âmbito estadual, o Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – Indea tem um Programa de Sanidade Avícola que tem como objetivo certificar a sanidade dos rebanhos avícola do estado, controlar ou erradicar as principais doenças avícolas, expandir os mercados internos e externos, prevenir a introdução de doenças exóticas no estado, manter sob vigilância as doenças avícolas e monitoramento sanitário em estabelecimentos que alojem aves de produção. O programa abrange o controle e erradicação da doença de newcastle e influenza aviária, o controle e certificação de núcleos e estabelecimentos avícolas, livres para Salmonelose e Micoplasmose. (INDEIA, 20013)

Criado através da Lei Estadual nº 6.338 de 03/12/93, o Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal atua em estabelecimentos que realizam o comércio de seus produtos dentro do estado de Mato Grosso, além da fiscalização do trânsito dos mesmos. A finalidade principal desta atividade reside na área de Saúde Coletiva, impedindo que alimentos passíveis de colocar em risco a saúde humana, cheguem à mesa do consumidor. Outra finalidade se refere ao auxílio à Defesa Sanitária Animal, com informações quantitativas e de origem, sobre doenças detectadas em abates de animais de açougue nos estabelecimentos registrados no SISE.

3 CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO AVÍCOLA

Esse item busca caracterizar a produção avícola, destacando suas vantagens e limitações. Combinando os aspectos econômicos, sociais e tecnológicos que são importantes para o desempenho da cadeia. (SEBRAE, 2000)

Cadeia produtiva é entendida, como a malha de interações seqüenciada de atividades e segmentos produtivos que convergem para a produção de bens e serviços (articulação para frente e para trás), articulando o fornecimento dos insumos, o processamento, a distribuição e a comercialização, e mediando a relação do sistema produtivo com o mercado consumidor. A competitividade de cada uma das fases da cadeia e, principalmente, do produto final, depende

do conjunto dos seus elos e, portanto, da capacidade e eficiência produtiva de cada um deles. (PORTER)

A atividade de avicultura de corte em Mato Grosso surgiu na década de 80 e desenvolveu-se na década de 90 em Mato Grosso graças a incentivos fiscais. Na década de 90 ocorre a expansão da soja e posteriormente um plano de desenvolvimento para abate de pequenos animais, idealizado pela empresa Sadia, com base no principal alimento proporcionado pela soja, o farelo. Este projeto teve suas bases instaladas nas cidades de Rondonópolis, Campo Verde e Chapada dos Guimarães cujo abate era realizado na Sadia-Oeste, em Várzea Grande. (MARTA; FIGUEIREDO, 2007).

Segundo Carletti (2005) a produção avícola, se difere de outras atividades agrícolas, no que se diz respeito às relações entre a unidade produtiva e a indústria, pois nessa produção existem duas formas de integração: uma por meio de contratos e outra pela verticalização. Estes métodos favorecem a empresa integradora, uma vez que eliminam grande parte do risco existente sem perder o controle em todas as etapas produtivas.

Segundo os autores Freitas e Bertoglio (2001) apud Araújo et al (2008), No sul do país a integração se dá por meio de contratos, onde o produtor se responsabiliza pelo manejo e engorda do animal até atingir a fase adulta, onde este é repassado para empresa integradora, que realiza o abate, processamento e comercialização do produto. O outro tipo de integração, que é conhecida como verticalização, onde as atividades são realizadas sob o comando de uma empresa integradora, utilizando capital próprio, e mão-de-obra assalariada.

Segundo a ABEF – Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango (2004), baixo custo de produção, tecnologia, qualidade e inovação no processo produtivo, com rigoroso controle sanitário; empresas com certificação internacional; capacidade de adaptação em relação à demanda por produtores especializados pelo mercado comprador; rastreabilidade de todo o processo produtivo até o mercado consumidor; garantia de sanidade e segurança alimentar necessárias para o mercado interno e externo, devido ao rastreamento do processo. O sistema coordenado verticalmente confere vantagens competitivas às empresas e é responsável pelas conquistas brasileiras tanto no mercado interno quanto no externo. O modelo é sinérgico, conciliando eficiência produtiva com grande capacidade de produção em escala e distribuição dos processadores de carne.

A cadeia produtiva da avicultura de corte é caracterizada pelos elos principais (avozeiro, matrizeiro, incubatório, aviário, abate/frigorífico, varejista e consumidor final) e por elos auxiliares (pesquisa e desenvolvimento genético, medicamentos, milho, soja e outros insumos, equipamentos e embalagens) (MICHELS & GORDIN, 2004).

O primeiro elo da cadeia é o avozeiro onde estão as galinhas avós, produtoras das matrizes. No segundo elo encontra-se o matrizeiro onde se originam os ovos. O incubatório é o terceiro elo da cadeia produtiva, unidades pertencentes geralmente ao frigorífico, que recebem os ovos para “chocá-los”.

O aviário é quarto elo da cadeia, correspondente pela produção, caracterizada pelos contratos de integração entre frigoríficos e produtores rurais (integrados). É a etapa de engorda dos frangos e posteriormente vai para o abate/frigorífico, o quinto elo da cadeia de produção onde se origina o produto final – o frango resfriado, congelado, pedaço/cortes, inteiro, desoçado e/ou industrializado. Segundo Martins (1999), cabe aos frigoríficos grande parte da coordenação do funcionamento desta cadeia produtiva.

3. 2 Aspectos Econômicos

No Mato Grosso, devido à grande produção de grãos, o custo de produção de carne de frango é mais baixo, tendo então o Mato Grosso como um campo competitivo no que se diz respeito a custos de produção.

De acordo com os autores Bueno et al (2006) e Michels & Gordin (2004), observa-se que, o avozeiro e o frigorífico podem ser considerados um oligopólio concentrado, onde os avozeiros são pertencentes a poucas empresas e dominam o mercado desde a pesquisa de linhagens genéticas até a postura de ovos. O baixo índice de diferenciação do produto aliada a elevada taxa de concentração técnica devido as barreiras a entrada, elevado montante de capital e controle de tecnologias, auxiliam a esta relação se caracterizar como um oligopólio concentrado, onde então o avozeiro se torna formador de preço para os frigoríficos.

Entre o frigorífico e o aviário, vê-se uma estrutura clássica de mercado, conhecida como monopsonio, onde há existência de muitos vendedores, e um comprador. Nesta relação, a oferta é otimizada, formada por centenas de aviários com tamanhos não muito diferenciados e, portanto, com capacidade de oferta semelhante, sendo a procura monolítica (único comprador). Dessa forma, o negócio do integrado não faz parte de um mercado de livre concorrência, dentro dos moldes tradicionais ou as variáveis que caracterizam o mercado capitalista, como competitividade, negociação, informação, crescimento e perspectivas.

A relação observada entre o frigorífico e o varejista pode ser denominada como um oligopólio competitivo, com poucos vendedores, e compradores de pequeno, médio e grande porte. O oligopólio se caracteriza, ainda, pela concentração relativamente alta da produção, pela concorrência via preços para ampliar a fatia de mercado das agroindústrias mais bem situadas. Os peque-nos varejistas são tomadores de preços, o que caracteriza uma política de preço diferenciada pela agroindústria, em função do grau de poder e força do varejista.

3.3 Sistemas de Produção Avícola

De acordo com E-Tec Brasil, na produção avícola, elenca-se alguns sistemas de produção, tais como:

Sistema extensivo: Quando os frangos são criados em liberdade e podem debicar e esgravatar em volta da casa à procura de comida, fala-se de avicultura extensiva;

Sistema semi-intensivo: No sistema de produção avícola semi-intensivo, também conhecido como produção de pátio/quintal, o número de aves por bando varia entre 50 a 200. É uma

criação em pequena escala. Nos sistemas semi-intensivos, as galinhas encontram-se confinadas a um espaço aberto vedado com arame. Existe um pequeno galinheiro onde as galinhas podem permanecer à noite. O criador das galinhas fornece praticamente toda a comida, a água e outras necessidades.

Sistema intensivo: As explorações que se dedicam à avicultura intensiva requerem maiores investimentos, tanto de capital como de mão de obra. O tamanho dos bandos de aves no sistema de produção intensiva normalmente situa-se nos milhares. Tal foi alcançado através dos avanços na investigação sobre incubação artificial, necessidades nutricionais e controle das doenças.

3.3.1 Instalações

As instalações devem fornecer as aves um ambiente limpo e protegido, onde possam manifestar todo seu potencial genético em uma área confortável. Alguns cuidados devem ser observados aos se definirem a escolha do local e a construção das instalações avícolas. O clima é um dos mais importantes fatores a serem considerados na hora de projetar um galpão, também chamado de aviário para frangos, seja de corte ou postura.

O galpão deve ser construído em local alto, ventilado, seco, afastado de rodovias, povoamento e setores industriais. Deve possuir rede elétrica e água de qualidade e quantidade suficiente para estoque de consumo no mínimo de três dias (ALBINO; TAVERNARI, 2010).

3.3.1.1 Galpão Para Poedeiras

A fase inicial de criação pode ser realizada em sistema de piso, gaiolas ou baterias. A recria é realizada em gaiolas na maioria das vezes. O galpão deve ser construído de madeira, alvenaria ou estrutura metálica. A largura do galpão varia de 8 a 12 metros e o pé direito deve ter altura mínima de 2,8 metros.

3.1.1.2 Galpão para frangos de corte

A largura de 12 metros é a mais econômica e o comprimento de 100 metros corresponde ao equilíbrio zootécnico e econômico. Recomenda-se um beiral de 1,5 m a 2,5 m. A telha cerâmica é o melhor tipo de telhado para avicultura em climas quentes por ser de grande resistência térmica. Os galpões mais modernos são do tipo túnel que com o fechamento das cortinas laterais e com o uso dos ventiladores permite que a massa de ar percorra mais uniforme todo interior do galpão.

4 características da comercialização

Dentro do segmento de comercialização encontram-se atividades tais como: classificação do produto, armazenagem, transporte e processamento. (SEBRAE, 2000)

4.1 Classificação do Produto

O frango pode ser comercializado inteiro, em cortes ou industrializado. A carne fresca deve ter coloração brilhante, odor característico de carne fresca e uma certa elasticidade, capaz de fazê-la ceder à pressão dos dedos. A gordura deve ter coloração amarelo-clara, próxima à

tonalidade da manteiga. A carne embalada a vácuo, entretanto, tem cor mais escura, o que é normal e não indica deterioração.

4.2 Armazenagem

Por se tratar de um produto com alta perecibilidade, tem que ser rapidamente comercializado e resfriado. As indústrias de processamento utilizam embalagens para aumentar a validade. Em pequenas bandejas, pode ser utilizada a "atmosfera modificada", que nada mais é do que uma mistura de oxigênio com gás carbônico injetada na embalagem para manter a qualidade do produto e prolongar a sua vida útil. Nesse tipo de embalagem, a carne dura até dez dias em refrigerador doméstico.

Na carne embalada a vácuo, todo o oxigênio é retirado da embalagem. Essa é uma das formas mais seguras de garantir a qualidade e a durabilidade da carne, pois impede o crescimento de microrganismos que precisam de oxigênio para se manter. A carne acondicionada nesse tipo de embalagem apresenta uma coloração mais escura, mas isso é perfeitamente normal, pois se deve à falta de contato da carne com o oxigênio. Poucos minutos após a abertura da embalagem, ao entrar em contato novamente com o oxigênio, ela retornará à sua cor natural.

Hoje se encontra carne de frango à venda tanto no balcão do açougue como em pequenas bandejas de isopor ou em embalagens a vácuo.

4.3 Transporte

Como o frango trata de um produto perecível e necessita de condições especiais para o transporte, o mesmo tem que ser feito de forma eficaz e rápida. O transporte até a unidade de processamento é feito por meio de caminhões e a comercialização é feita por caminhões no mercado interno e para a exportação até os portos a onde segue por navios cargueiros.

4. 4 Processamento

Empresas que, tradicionalmente estavam instaladas no sul do país passaram a instalar plantas no estado com a perspectiva de reduzir os custos de produção. Isso denota que as empresas entendem que produzir carne de frango em Mato Grosso as torna competitiva devido à grande produção de grãos. O custo de produção de carne de frango é mais baixo, tendo então o Mato Grosso como um campo competitivo no que se diz respeito a custos de produção, porém essa com competitividade perde-se devido a má infraestrutura logística do estado, mas, além disso, a cadeia agroindustrial avícola mato-grossense utiliza-se também de outras estratégias comuns em outros campos, tais como, publicidade, pesquisa (inovação), exportação.

Como mostra a tabela 1 Mato Grosso conta com sete unidades de processamento de frango com uma capacidade total de 1.345.000 de cabeças abatidas dia, sendo seis com SIF, Grupo BRF com quatro unidades de processamento e participação de 84,76% da produção mato-grossense, duas da Anhambi com participação de 13,38% e uma com inspeção estadual a Granja Marques com 1,86% da produção total do Mato Grosso.

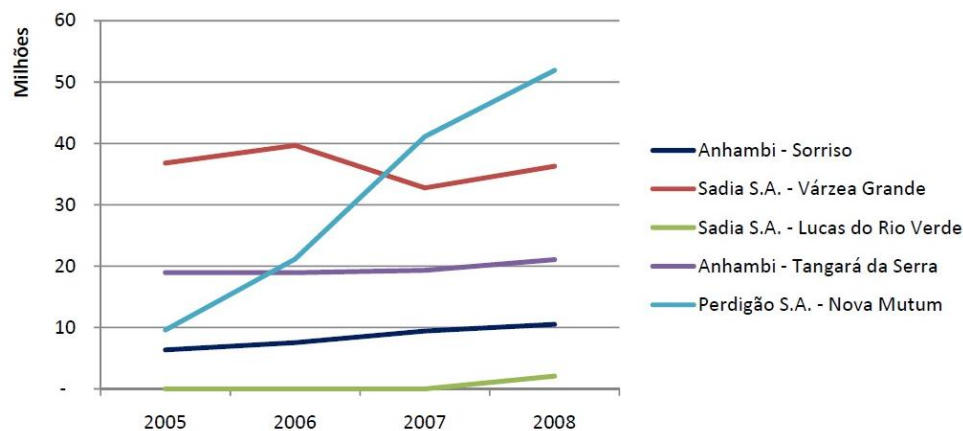
Tabela 1: empresas de processamento no mato grosso.

Inspeção	Empresa	Município	Capacidade de abate diário
SIF	Sadia S/A	Lucas do Rio Verde	500.000
SIF	Sadia S/A	Várzea Grande	220.000
SIF	BFR Brasil Foods S/A	Nova Mutum	280.000
SIF	União Avícola Agroindustrial LTDA (Perdigão)	Nova Marilândia	140.000
SIF	Anhambí Alimentos Oeste LTDA	Sorriso	60.000
SIF	Anhambí Alimentos Norte LTDA	Tangará da Serra	120.000
Estadual	Marques & Caetano LTDA (Granja Marques)	Mirassol D'Oeste	25.000

Fonte: IMEA, 2012.

A capacidade de abate de frango do Mato grosso passou de 11 milhões em 2000 para 490,925 milhões em 2012 um aumento de 4.363,18%. (IMEA, 2013). Cada vez mais as empresas estão aumentando a capacidade de abate no Mato grosso devido ao baixo custo dos insumos, a figura 2 apresenta o crescimento de abate no estado por empresa entre 2005 e 2008.

Figura 3 Evolução da capacidade de abate em Mato Grosso por inspeção federal – 2005 a 2008.



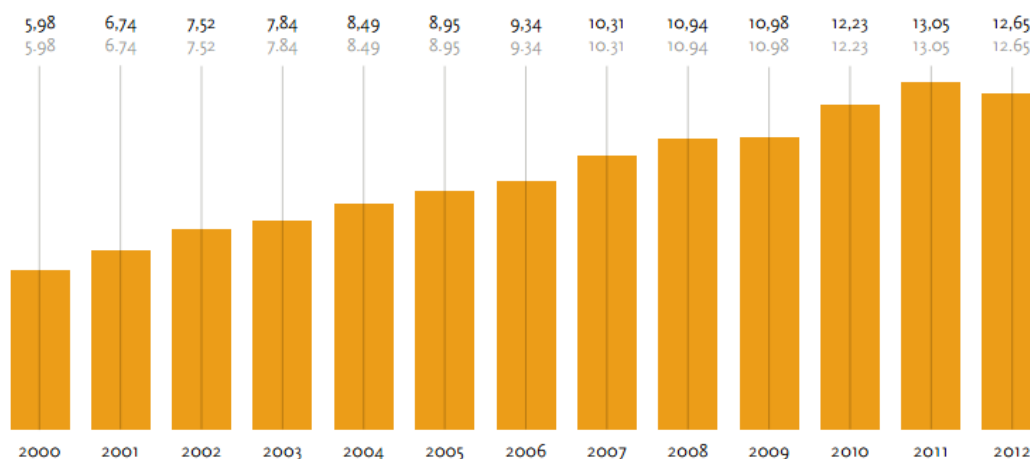
Fonte: FRANCO, 2009.

Como mostra o gráfico 1 entre 2010 e 2012 Mato Grosso cresceu sua produção em 25,4%, e uma variação de 16,25% em relação a 2011 enquanto que a produção nacional teve um declínio de 3,06% (UBABEF, 2013), isso demonstra que mesmo com a redução do mercado Mato Grosso consegue ter um grande crescimento devido ao custo dos grãos serem mais baixos que na região sul, de acordo com INNOCENTINI o custo de produção do frango com ração é de 63,74%.

Gráfico 1: Produção de frango do MT em toneladas.

Fonte: UBABEF, 2013.

Figura 4: Produção de frango do Brasil série histórica em bilhões de toneladas.



Fonte: UBABEF, 2013.

4.5 Exportações

Em 2006 o Mato Grosso exportou 56.910 toneladas de frango, representando 2,21% do total exportado pelo Brasil, em 2012 Mato Grosso exportou 175.134,60 toneladas, 5,57% das exportações brasileiras, um aumento de 213,1%, sendo que no mesmo período o Brasil cresceu 144,7% (UBABEF, 2013).

Gráfico 2: Exportações de Mato Grosso em toneladas. Fonte: UBABEF, 2013.

Mato Grosso tem 6 abatedouros habilitados para exportação, Sadia que tem frigoríficos em Várzea Grande e Lucas do Rio Verde com habilitação para África, Ásia, Oriente médio, Europa e membros do Mercosul, Perdigão em Nova Mutum com habilitação para Ásia, Oriente médio e membros do Mercosul e Anhambi com frigoríficos em Tangará da Serra e Sorriso com habilitação para Ásia, Oriente médio e membros do Mercosul. Em 2009 o estado teve como principais mercados foram a Venezuela, Rússia, Arábia Saudita e o Iraque. (FRANCO, 2009)

Segundo dados da UBABEF (2013) em nível nacional os embarques de carne de frango, principal produto das exportações avícolas brasileiras, somaram 3,918 milhões de toneladas em 2012, com redução de 0,6% em relação a 2011. A receita totalizou US\$ 7,703 bilhões, com queda de 6,7%. O preço médio das vendas brasileiras foi de US\$ 1.966 a tonelada, em redução de 6,1%.

O *mix* das exportações brasileiras em 2012 foi composto por 55% de frango em cortes, 35% de frango inteiro, 5% de frango salgado e 5% de frango processado. As exportações de cortes somaram embarques de 2,143 milhões de toneladas, com aumento de 3,7% sobre 2011, e a receita cambial foi de US\$ 4,272 bilhões, em redução de 4,1%. As vendas de frango inteiro totalizaram embarques de 1,417 milhão de toneladas (retração de 5,7%) e receita cambial de US\$ 2,460 bilhões (-5,7%). Os embarques de frango industrializado, de 180 mil toneladas, se mantiveram estáveis (+0,3%), mas a receita teve queda de 14,2%, somando US\$ 478,8 milhões.

As exportações de material genético (matrizes) em 2012 somaram 1.100 toneladas, em retração de 14,8%. A receita somou US\$ 43,8 milhões, com aumento de 15,5% em comparação a 2011.

As exportações por estados brasileiros, o Paraná, com 28,7% de participação, e Santa Catarina, com 26,1%, lideraram as exportações de carne de frango em 2012 em volumes. O Rio Grande do Sul respondeu por 18,5% dos embarques e São Paulo por 7%.

O Oriente Médio continuou sendo a principal região de destino da carne de frango brasileira. Foram embarcadas 1,396 milhão de toneladas em 2012, com pequena retração, de 1,2%. A receita cambial foi de US\$ 2,624 bilhões, em redução de 2,2%. Para a Ásia as exportações somaram 1,137 milhão de toneladas, com redução de 0,5% sobre 2011, e a receita somou US\$ 2,396 bilhões, em queda de 8,7%. No caso da África, o terceiro maior mercado de destino em volumes, as encomendas foram de 598 mil toneladas, com crescimento de 20%, e a receita cambial totalizou US\$ 822,6 milhões, com crescimento de 19% - o que representou o melhor desempenho entre as regiões de destino do frango brasileiro. A União Europeia respondeu por compras de 448,4 mil toneladas, redução de 8,2%, e por receita de US\$ 1,184 bilhão, 18,3% menor em relação a 2011. Para os países da Europa extra UE os embarques foram de 118 mil toneladas em 2012, com crescimento de 10%, e a receita somou US\$ 258,3 milhões, em aumento de 5,8%. Para os países das Américas o Brasil embarcou 216,7 mil toneladas, em uma retração de 25,2%, enquanto a receita foi de US\$ 411 milhões (-25,7%). Para a Oceania os embarques foram de 2.188 toneladas (-22,2%) e a receita, US\$ 4,7 milhões (-20,7%).

As exportações por estados brasileiros, o Paraná, com 28,7% de participação, e Santa Catarina, com 26,1%, lideraram as exportações de carne de frango em 2012 em volumes. O Rio Grande do Sul respondeu por 18,5% dos embarques e São Paulo por 7%.

5 CARACTERÍSTICAS DO CONSUMO

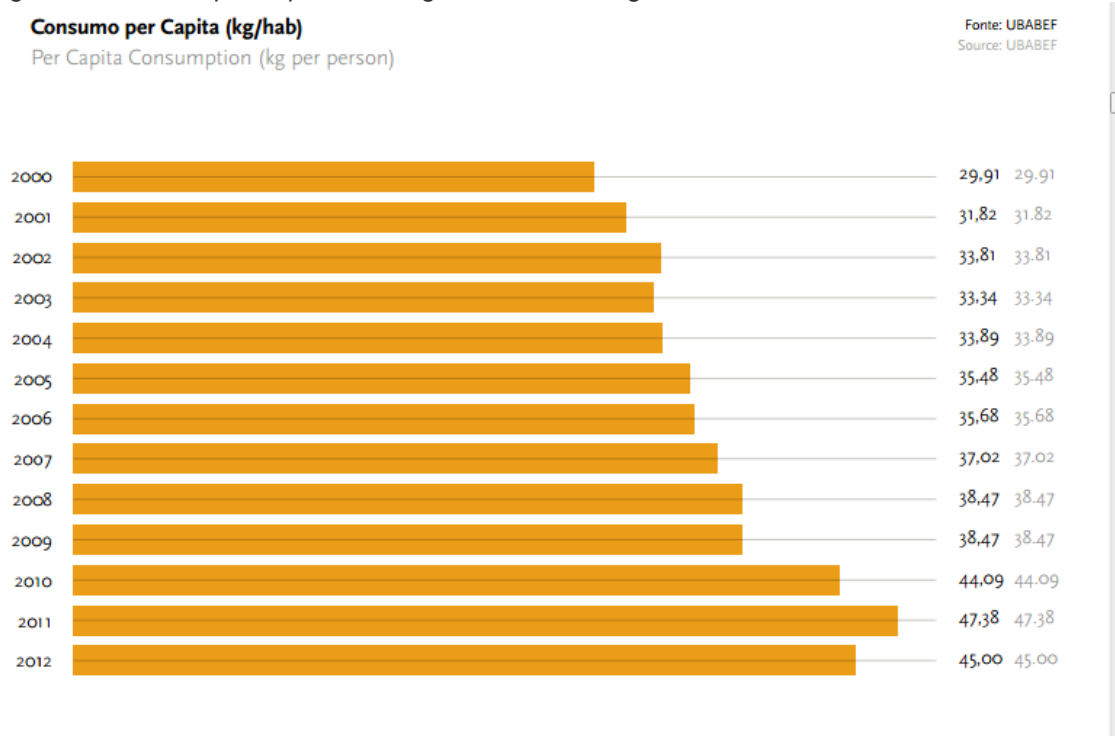
O consumo do produto gerado pela cadeia avícola é um dos principais direcionadores

da satisfação do consumidor. A capacidade de uma cadeia de satisfazer as necessidades dos consumidores é uma importante dimensão de seu grau de eficiência. (SEBRAE, 2000)

De acordo com a UBABEF (2013) o consumo per capita de frango no Brasil entre 2000 e 2012 teve um aumento de 50,45% (Figura 3).

O consumo de carne de frango foi bem maior que outras carnes, a carne bovina no mesmo período de 2000 a 2008 aumentou 18,4%, a carne suína aumentou 23,14% enquanto que a de frango no mesmo período aumentou 28,61%. O grande aumento do consumo de frango foi devido o baixo custo em relação aos bens substitutos. (FRANCO, 2009)

Figura 5 Consumo per capita de frango do Brasil em kg.



Fonte: UBABEF, 2013.

RESULTADOS DO DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DO FRANGO DE CORTE

A produção de carne de frango, principal produto avícola em 2012, foi de 12,645 milhões de toneladas. O Brasil manteve a posição de maior exportador mundial e de terceiro maior produtor de carne de frango, atrás dos Estados Unidos e da China. (UBABEF, 2013)

A redução na produção foi reflexo da disparada, ano de 2012, dos preços do milho e da soja, que representam os principais custos do setor. Este impacto foi seguido pela ausência de créditos para avicultores e agroindústrias, o que resultou na paralisação de diversas empresas do setor e em milhares de demissões.

A avicultura brasileira enfrentou em 2012 a maior crise de sua história. E as consequências só não foram mais acentuadas porque é um setor muito sólido. A produção avícola atravessou esta conjuntura mantendo seus atributos de qualidade, sanidade e sustentabilidade.

Do total da produção, 69% foram destinados ao mercado interno, mantendo a média histórica. O principal cliente da carne de frango produzida pela avicultura nacional é o consumidor brasileiro, que recebe o produto com os mesmos elevados padrões de qualidade e sanidade conferidos ao produto destinado ao mercado internacional. (UBABEF, 2013)

A situação atual do mercado de frango de corte no Brasil ainda precisa aprimorar alguns aspectos. Atitudes estão sendo adotadas, como a sanidade da produção, o desenvolvimento do sistema de produção integrado e políticas agrícolas por parte do governo.

A grande preocupação dos consumidores em obter alimentos seguros e confiáveis para e si e seus familiares tem refletido no campo de produção fazendo com que o desenvolvimento do setor avícola esteja atrelado às exigências de mercado, que a cada ano se torna mais rigoroso. Os cuidados com a sanidade do lote é um ponto importante a ser ressaltado. A falta de um eficiente programa sanitário pode acarretar grandes riscos na produção e conseqüentemente ser uma barreira para o desenvolvimento da cadeia avícola. O próprio sistema de produção avícola tem incentivado o crescimento de produtores no ramo com o conseqüente desenvolvimento do setor. Os cuidados com a sanidade do lote é um ponto importante a ser ressaltado.

A integração vertical é o sistema de produção predominante no Brasil, e se encontra em estágio avançado de organização. O sistema de integração sem dúvida tem contribuído muito para o desenvolvimento, pois ele detém todo o processo produtivo, desde a produção do ovo fértil até o abate, no qual a comercialização ocorre apenas uma vez. O sistema de integração garante ao criador rendimento definido, lote após lote, ficando livre das oscilações de mercado. Este rendimento dependerá unicamente da eficiência produtiva do lote. Algumas agroindústrias garantem bonificações aos avicultores que produzem bons lotes, como meio de incentivar a qualidade de produção e avanços do setor.

As políticas agrícolas estabelecidas pelo governo federal também tem auxiliado o desenvolvimento do setor avícola. Ano a ano, o governo Federal tem alocado cada vez mais recursos para o crédito rural. Porém, o pequeno e médio produtor avícola ainda tem dificuldades para ter acesso ao crédito rural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBINO, L. F. T.; TAVERNARI, F. C. **Produção e manejo de frangos de corte**. Viçosa,

MG: Editora UFV, 2010.

ARAÚJO et al . **Cadeia Produtiva da Avicultura de Corte**: Avaliação da Apropriação de Valor Bruto nas Transações Econômicas dos Agentes Envolvidos. Gestão & Regionalidade - Vol. 24 - Nº 72 - set-dez/2008

Blog da UBABEF. **O cenário de 2012 e as perspectiva de 2013**. Disponível em:<<http://blogs.ruralbr.com.br/franciscoturra/2013/02/07/o-cenario-de-2012-e-as-perspectivas-de-2013/>>. Acesso em: 28 jun.

EMBRAPA. **Recomendações técnicas para a produção, abate, processamento e comercialização de frangos de corte coloniais**. Disponível em <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Ave/SistemaProducaoFrangosCorteColoniais/preparo.htm>>. Acesso em: 02 de jun.

FRANCO, Cleiton. **Análise das transações e estruturas de governança na cadeia produtiva da avicultura de corte em mato grosso**. 181. Tese de mestrado- UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. Cuiabá, 2009.

INDEA- Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso. **Programa de Sanidade Avícola**. Disponível em:<<http://www.indea.mt.gov.br/html/internas.php?tabela=paginas&codigoPagina=13#>> Acesso em: 17 jun.

INDEA- Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso. **Programa de Sanidade Avícola**. Disponível em:<<http://www.indea.mt.gov.br/html/internas.php?tabela=paginas&codigoPagina=20>>. Acesso em: 17 jun.

IMEA - Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária, 2013. Disponível em: <<http://www.imea.com.br/>>. Acesso em: 19 jun.

LOPES, Jackeline C. O. **Técnico em Agropecuária**. Rede e-Tec Brasil. Rio Grande do Norte, 2010.

MARTINS, S. S., **Cadeias produtivas do frango e do ovo: avanços tecnológicos e sua apropriação**. Tese de doutorado, FGV, 1996.

MELZ, Laércio Juarez. **Competitividade da cadeia produtiva de carne de frango em Mato Grosso**: avaliação dos segmentos de avicultura e processamento. Tese de mestrado- Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2010.

NOGUEIRA, A. C. L., **Custos de transação e arranjos institucionais alternativos: uma análise da avicultura de corte no estado de São Paulo**, dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo, 2003.

SEBRAE. **Cadeia Produtiva da Avicultura**, Cenários Econômicos e Estudos Setoriais. Recife, 2008

UBABEF - União Brasileira de Avicultura, 2013. Disponível em< <http://www.ubabef.com.br/>>.
Acesso em: 28 jun.