



## CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA PRODUTIVO E DO MERCADO CONSUMIDOR DE FRANGO CAIPIRA NA REGIÃO DE UBERLÂNDIA

### CHARACTERIZATION OF THE CHICKEN FREE RANGE PRODUCTION SYSTEM AND THE CONSUMERS AT UBERLÂNDIA

Mateus Busnardo<sup>1</sup>, Elenice Maria Casartelli<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduando da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) – Universidade Federal de Uberlândia, <sup>2</sup>Docente da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) – Universidade Federal de Uberlândia

e-mail: mateus\_busnardo@hotmail.com

#### INTRODUÇÃO

Tradicional na culinária brasileira, a carne de frango é a proteína de origem animal mais consumida no país desde 2008 e tende a ser a mais consumida no mundo (JANK, 2014). O baixo custo de produção das aves garante competitividade no mercado em relação as carnes bovina e suína, fator esse que promove maior consumo internamente no país (HUALLANCO, 2004). Com o crescimento significativo da tecnificação no setor avícola a partir da década de 60, a avicultura antes extensiva, conhecida como caipira, foi substituída por uma avicultura moderna e altamente intensiva, de modo a atender a demanda por alimentos de origem animal no país e no mundo.

O Brasil é um dos maiores produtores de proteína animal do mundo e boa parte do que é produzido é absorvido pelo mercado interno. A avicultura industrial se destaca dentre as principais produtoras e comercializadoras de proteína animal para o mercado consumidor interno e externo. Atualmente o consumo per capita de carne de aves supera a de carne bovina (MAPA, 2010). Apesar disso, avicultura caipira continua sendo requerida no mercado interno, mesmo não conseguindo competir com o desempenho das aves e os preços oferecidos no mercado de aves industrial. Isso ocorre principalmente por consumidores buscarem uma alimentação mais saudável e sabor mais refinado, além do aumento exigência por produtos de baixo impacto ambiental e aproximação com um sistema natural de produção.

A criação de frangos caipiras tem um diferencial que caracteriza e promove o estilo de produção, o qual soa como um forte marketing para comercialização do produto, sendo este um sistema que promove um maior bem-estar das aves no sistema produtivo. Uma visão dos consumidores que julgam esse tipo de criação ser a que mais atenda o bem-estar é o estilo extensivo de se produzir, o qual busca ser menos agressivo ao meio ambiente e à ave, além de aumentar a área de alojamento do animal, promovendo maior liberdade de movimentação (SANTOS *et al*, 2010).

Outro ponto muito preocupante nos sistemas de produção animal atualmente está relacionado com a quantidade de resíduos produzidos, principalmente referente às excretas dos animais, assim mesmo como seu tratamento e destino adequado. No sistema de criação de ave caipira, a cama utilizada nos galpões juntamente com as excretas, após a troca do lote, pode ser utilizada como biofertilizante nas áreas de pastejo das próprias aves, necessitando previamente um tratamento por meio de compostagem, de modo a degradar a matéria orgânica e reduzir ou eliminar possíveis agentes patogênicos.

Com demanda crescente deste produto animal, objetivou-se por meio desta pesquisa conhecer o perfil do produtor e consumidor de frangos caipiras da região de Uberlândia, assim como apontar alguns pontos críticos do sistema de produção e comercialização atuais, além de propor um projeto de forma a aperfeiçoar a cadeia produtiva até chegar ao consumidor final.

#### MATERIAL E MÉTODOS

O estudo está sendo realizado na Universidade Federal de Uberlândia, situada na cidade



de Uberlândia, no campus Umuarama. Os dados serão obtidos a partir de entrevista com os produtores de frangos caipira que entregam suas aves para abate em um estabelecimento com registro no Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M).

Os dados também poderão ser coletados por meio de visitas as propriedades destinadas à criação em caso de baixa adesão de produtores no frigorífico. Cada produtor rural que se dispuser deverá responder um questionário sobre os métodos de produção, desde a etapa de aquisição pintos, alimentação, sanidade, bem-estar animal a conhecimento a respeito da legislação vigente. O questionário aplicado aos produtores terá cerca de 20 perguntas de fácil compreensão com respostas variando em sim ou não. Também será aplicado um questionário com consumidores, de fácil compreensão, nas redes de supermercados que comercializam frango caipira, com respostas variando entre sim e não.

Será feita uma análise não paramétrica dos dados coletados e que posteriormente serão analisados e comparados com resultados obtidos em outros trabalhos já desenvolvidos, permitindo que se façam abordagens críticas construtivas acerca do sistema de produção e mercado consumidor de aves caipiras da região Uberlandense.

## **RESULTADOS ESPERADOS**

Espera-se encontrar em maioria sistemas de produção de baixo nível tecnológico, com sistemas de produção mais artesanais e uma visão empresarial rudimentar devido à carência de auxílio técnico nesta área. Caso isso se confirme, possibilitará que melhorias nesta área sejam feitas e ganhe mais atenção de futuros técnicos interessados no sistema.

No Brasil o frango tipo caipira se destaca por apresentar maciez, odor e sabor diferenciado do frango considerado industrial, o que lhe permite destaque e incentivo para produzi-lo e atender a demanda interna crescente (HUALLANCO, 2004).

Segundo CARBONE, SATO, MOORI, (2004) as atividades agropecuárias nas últimas décadas, com os avanços científicos e tecnológicos, favoreceram o surgimento de produtos alternativos, como o frango caipira e o boi verde, para atender consumidores preocupados com a saúde e sustentabilidade na cadeia de produção animal. Ainda segundo CARBONE, SATO, MOORI, (2004), produção atual deste tipo de aves no Brasil é visto como nichos de mercado, capaz de gerar renda e empregos locais, passível de uma visão que atenda a viabilidade econômica e de estudos para aperfeiçoamento da produção.

Sendo este então um nicho de mercado que vem ganhando espaço na mesa do consumidor que visa um tipo de alimentação considerado mais saudável e sabor diferenciado, espera-se que os resultados esperados da pesquisa feita com os mesmos apresentem um perfil mais conservador, porém com alguns conceitos e posições equivocadas diante do produto consumido, buscando desmistificar alguns pensamentos.

## **CONCLUSÕES PARCIAIS**

Conclui-se até o momento que se trata de uma pesquisa favorável para este nicho de mercado, o qual tem crescido seu status atualmente na região de Uberlândia. O valor de seu resultado permitirá tomar decisões e de aspectos de produção e divulgação que poderão ser melhorados.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

CARBONE, G.T.; SATO, G.S.; MOORI, R.G. Cadeia produtiva de frango caipira no interior do estado de São Paulo: uma alternativa de microempresa de agronegócio. Brasília: Revista Sebrae, no 3, pág. 114 a 124., 2004.



HUALLANCO, M. B. A. **Aplicação de um sistema de classificação de carcaças e corte e efeitos pós abate da qualidade de cortes de frango criados no sistema alternativo.** 2004. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2004.

JANK, M. II Encontro Tecnológico da Avicultura no MS. Disponível em:

[http://famasul.com.br/assessoria\\_interna/brasil-e-o-2-maior-consumidor-de-carne-de-frango-e-desafio-e-ampliar-exportacoes/27401/](http://famasul.com.br/assessoria_interna/brasil-e-o-2-maior-consumidor-de-carne-de-frango-e-desafio-e-ampliar-exportacoes/27401/). Acesso em: 15 de nov. 2014.

MAPA, 2010. Mercado Interno. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/animal/mercado-interno>. Acesso em: 14 de nov. 2014.

SANTOS, M. J. B.; PANDORFI, H.; ALMEIDA, G. L. P.; MORRIL, W. B.; PEDROSA, E. M. R.; GUISELINI, C. **Comportamento bioclimático de frangos de corte caipira em piquetes enriquecidos.** *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental*, v.14, n.5, p.554–560, 2010

