



## Seminário Nacional

# Produção de Carne Bovina com Qualidade

### Racionalização do Manejo de Bovinos de Corte: Bases Biológicas para o Planejamento

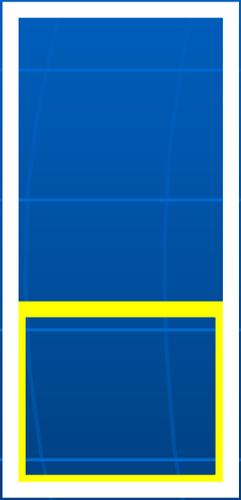
ente, instalações e manejo de criação, (ambien  
e qualidade da carne)

Albino Luchiari Filho – USP - 

Marcia Dutra de Barcellos – UFRGS, Porto Alegre

Marcos Chiquitelli Neto – FCAV/UNESP, Jaboticabal

Mateus J.R Paranhos da Costa – FCAV/UNESP, Jaboticabal





# O HOMEM E OS ANIMAIS









# Hierarquia Social

# Manejo Incorreto nos Currais









# Problemas advindos do manejo inadequado

- Couro de má qualidade
- Doenças e animais machucados
- Desenvolvimento do animal prejudicado
- Perigos para os funcionários
- Carne de baixa qualidade
- Etc...

# O COURO

mercado de “Wet Blue”

- Mercado cresce a base de 5% ao ano
- Commodity
- Exportações de wet blue são crescentes  
wet blue US\$ 32 e acabado US\$ 92 /peça
- Baixa qualidade wet blue nacional
- Competição wet blue americano





# A FEBRE AFTOSA



**FEBRE AFTOSA SALIVAÇÃO**

# FEBRE AFTOSA LESÕES NA LÍNGUA









# CURRAL PLANEJADO





# Vantagens de um curral planejado

- Redução no tempo de manuseio → menos tempo que os animais tem que ficar em contenção e mais tempo para outros serviços;
- Aumento na segurança da operação e do operador;
- Diminuição de maus tratos e estresse;
- Maior facilidade operacional, comportamental e o animal se recorda melhor das operações e,
- Mais lucros para o pecuarista. ↑













# Estudos

- Manejo pré-abate: embarque de animais em 4 fazendas, com 12 caminhões, manejo nos currais do frigorífico.

## Problemas

Agressão direta

Alta densidade social pelo manejo inadequado

Instalações inadequadas

Transporte inadequado (veículos e estradas)

Gado agitado

## Soluções

Programas de qualidade no serviço com o gado





# Manejo Incorreto no Embarque e Transporte

# Os Resultados









Qual o prejuízo para o pecuarista ?

E para o frigorífico ?

E para o consumidor ?

# A QUALIDADE DA CARNE



# O QUE É QUALIDADE?

- A qualidade da carne é determinada por uma conjunção de fatores, uns mais determinantes que outros, mas, cuja somatória, é responsável pela maior ou menor qualidade do produto.
- Lembrando ainda que, qualidade é uma característica que está intimamente associada aos costumes e tradições.



# VALOR INTRÍNSECO

Sabor, maciez, succulência, etc.

Rendimento da porção comestível

Aspecto nutricional

Segurança alimentar

# VALOR ESTÉTICO

**Aparência do produto**

**Forma de apresentação**

# VALOR MORAL

**Modo de criação**

**Modo de abate (humanitário)**

VALOR ECONÔMICO =

$\Sigma$  VALORES = PREÇO FINAL



# Qualidade da Carne

DFD

Normal

PSE



**Carcaça  
de animal  
que foi  
pisoteado  
no  
transporte**



# Contusão



**Carne  
também tem  
que ter:**

**“MARCA”**

**“PADRÃO”**

# PRODUZIR CARNE BOVINA





Forte como uma “corrente”



\*Meets the Humane Farm Animal Care Program standards, which include nutritious diet without antibiotics, or hormones, animals raised with shelter, resting areas, sufficient space and the ability to engage in natural behaviors.

**THE HUMANE SOCIETY  
OF THE UNITED STATES.**

# Organizações ligadas ao Bem-Estar Animal

**OIE** – Organização Internacional de Epizootias -  
Sanidade Animal

**Governos**

**MAPA**

**ONG's**

**ABNP**

**Universidades**

**Mc Donald's – Latin America Animal Welfare**

**Burger King – Animal Handling Policy**

Os bovinos são animais espetaculares e curiosos e, merecem o nosso respeito.

- O bovino é por sua própria natureza um animal dócil e humilde.
- Devido ao comportamento agressivo dos criadores pode se tornar até selvagem.
- Colaborar a fim de tornar o animal mais dócil, com manejo, conduta adequada, pode ser:
- Muito gratificante, além de mais lucrativo!



# OBRIGADO!

- [luchiari@usp.br](mailto:luchiari@usp.br)

- [www.linbife.com](http://www.linbife.com)