



# MERCADO DE CARNES

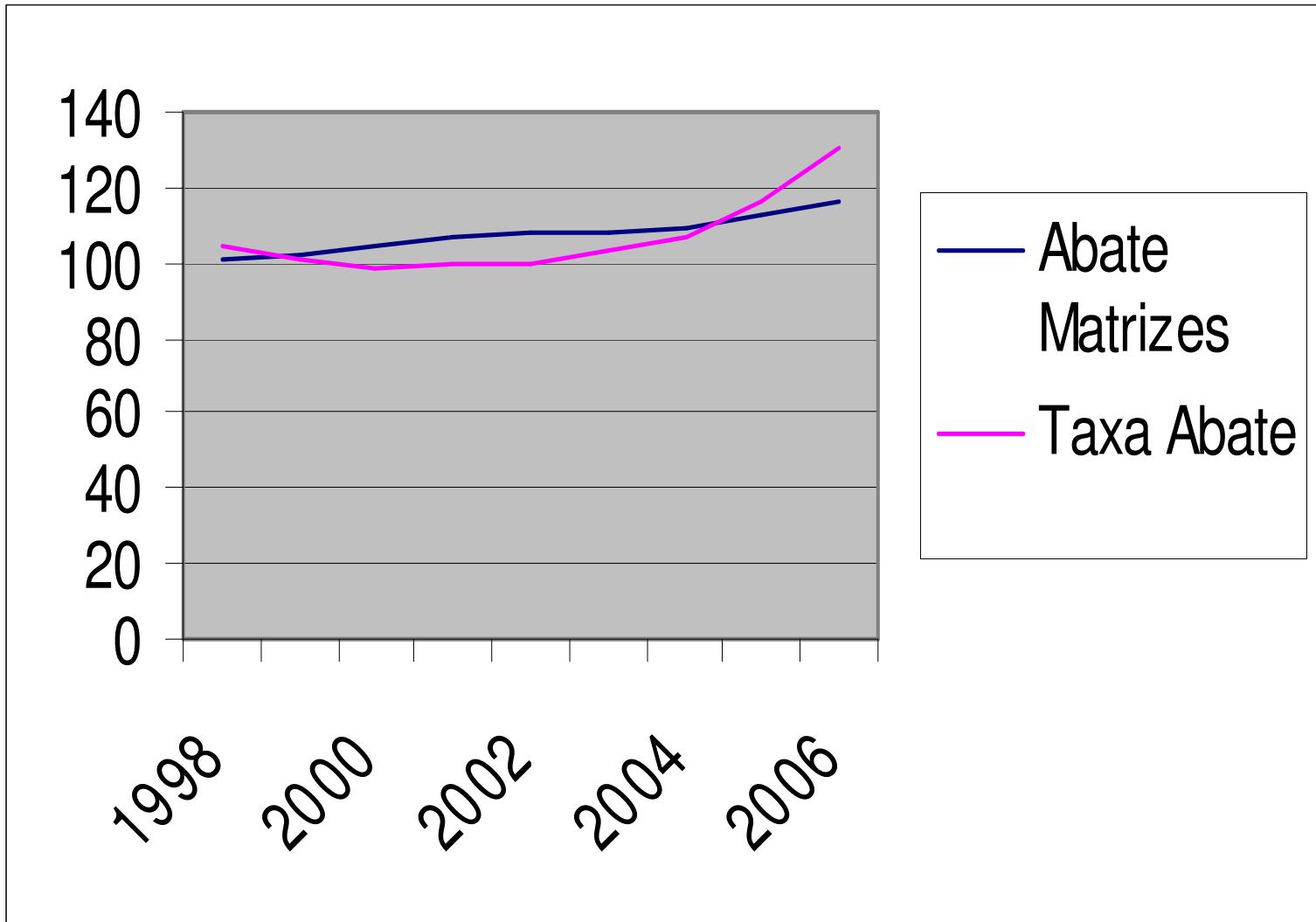
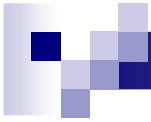
- A VISÃO DO VAREJO E DO CONSUMIDOR

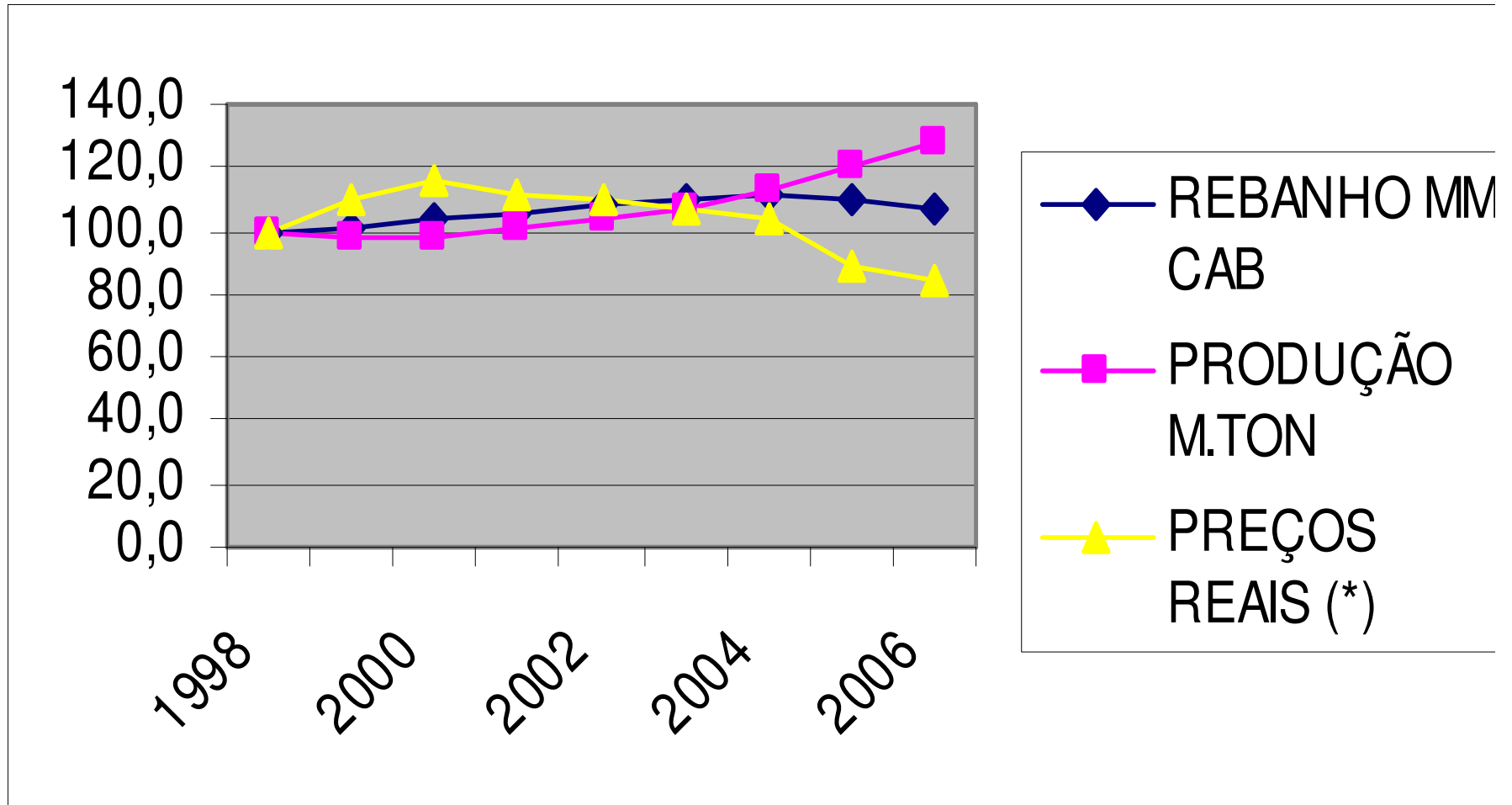
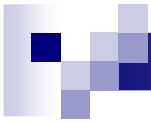
**BRASIL****BALANÇO DA PECUÁRIA BOVINA DE CORTE****1998 A 2006**

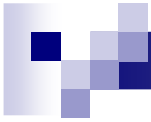
<b>ANO</b>	<b>REBANHO MM CAB</b>	<b>PRODUÇÃO M.TON</b>	<b>PREÇOS REAIS (*)</b>	<b>TAXA DE ABATE</b>
1998	155,3	6688	R\$ 34,80	22,9%
1999	156,6	6574	R\$ 38,40	22,2%
2000	160,5	6497	R\$ 40,10	21,6%
2001	164,5	6785	R\$ 38,80	21,9%
2002	169,2	6934	R\$ 38,50	21,9%
2003	171,8	7126	R\$ 37,30	22,6%
2004	172,9	7510	R\$ 36,00	23,6%
2005	171,4	8070	R\$ 31,10	25,7%
2006	165,0	8582	R\$ 29,40	28,6%

(\*) Preços deflacionados pelo IGP-FGV-base: jan/80=100

Fonte: Instituto FNP








CARNE	VINHO
RAÇA	UVA
CLIMA	CLIMA
ALIMENTAÇÃO	ADUBAÇÃO
CUIDADOS SANITÁRIOS	CUIDADOS AGRONÔMICOS
AÇÃO DO HOMEM	AÇÃO DO HOMEM



# O NOVILHO


- "NEM TODO NOVILHO (JOVEM) PRODUZ CARNE DE QUALIDADE SUPERIOR";
- "RAÇA TAMBÉM NÃO É SINÔNIMO DE ALTA QUALIDADE"



# CARNES DE QUALIDADE SUPERIOR

- Idade do Novilho
  - Marmorização
    - Maturação
  - Conservação





# AÇÕES COMUNS A TODO O SISTEMA

- . Estabelecer um órgão coordenador central do sistema;
- . Realizar Pesquisas de Mercado;
- . Realizar Propaganda Institucional da Carne bovina;
- . Criar Mecanismos de Garantia de Qualidade da Carne;
- . Criar Mecanismos de Promoção das Exportações.



# AÇÕES PARA O SETOR VAREJISTA

- Estimular o sistema de auto-serviço;
- Aumentar a diversidade dos produtos;
- Melhorar o nível de qualificação dos Varejistas;




# AÇÕES PARA OS FRIGORIFICOS

- Posicionar o abate perto das regiões de produção;
- Estimular relações contratuais de longo prazo com os produtores;
- Realizar alianças estratégicas para a comercialização de produtos;

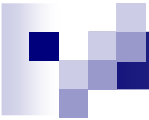


# AÇÕES PARA OS PECUARISTAS

- Repensar o sistema de produção;
- Tecnologia a serviço da rentabilidade;
- Gerenciar a produção;
- Utilizar instrumentos de gerenciamento de riscos;
- Formar associações regionais para partilhar custos.



Em 1656, Peter Heylin  
escrevia o seguinte: "eu já  
tinha ouvido falar muito da  
habilidade dos cozinheiros  
franceses, mas estes não  
devem exercer seu talento  
na carne de boi e carneiro"..



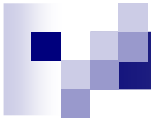
John Ray, também escreveu: "na Itália e na França a carne não é somente mais magra e seca do que a nossa, mas levam tanto tempo para assá-la que fica prestes a cair do osso, conservando pouco suco



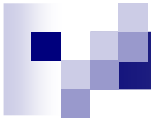


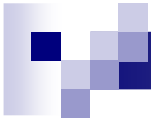














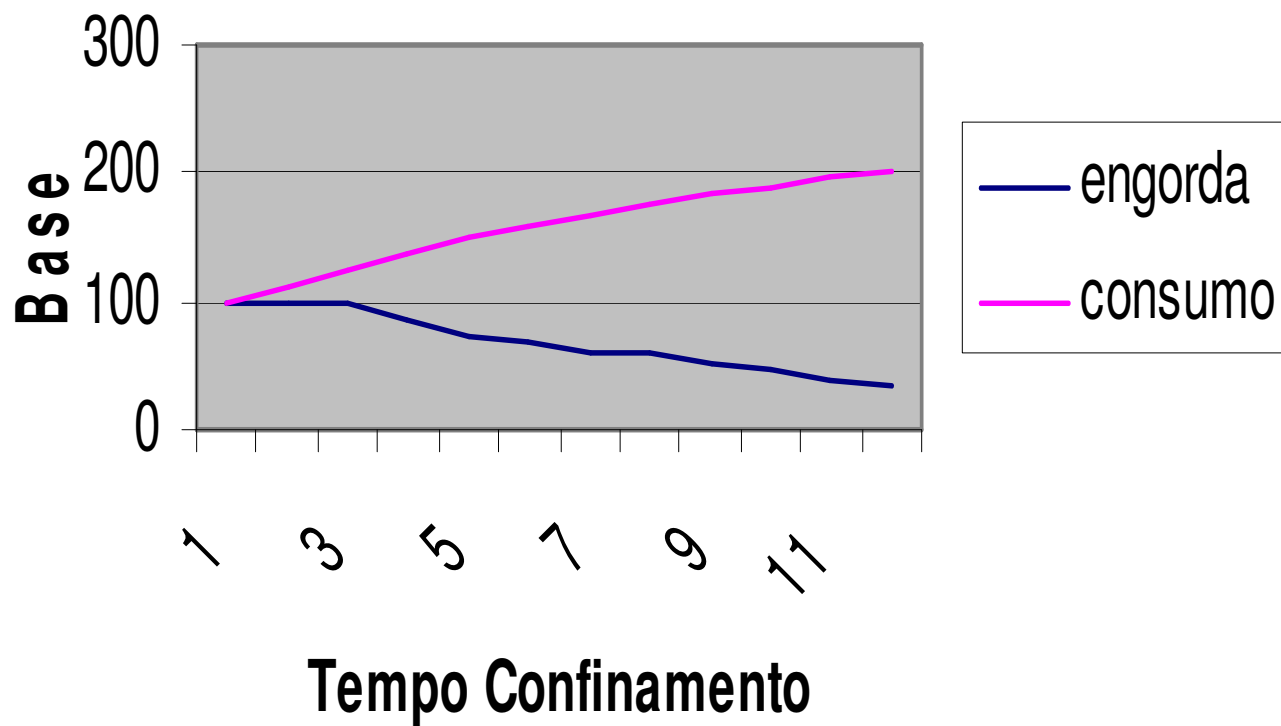


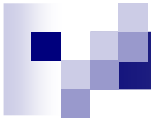
# CUSTO PRODUÇÃO WAGYU

RESUMO	
Peso Inicial	350
Peso Final	719
GMPT	369
Total de @ abatidas	26,84
Total de @ produzidas	12,30
Periodo em dias	360
GMPD	1,03
Custo Médio da Arroba Produzida - R\$	R\$ 143,94
Custo do Garrote	875
Custo da Engorda	1770
Lucro do Produtor-20%	529
Custo Total	3175
Custo Total/Arrobas	R\$ 118,26



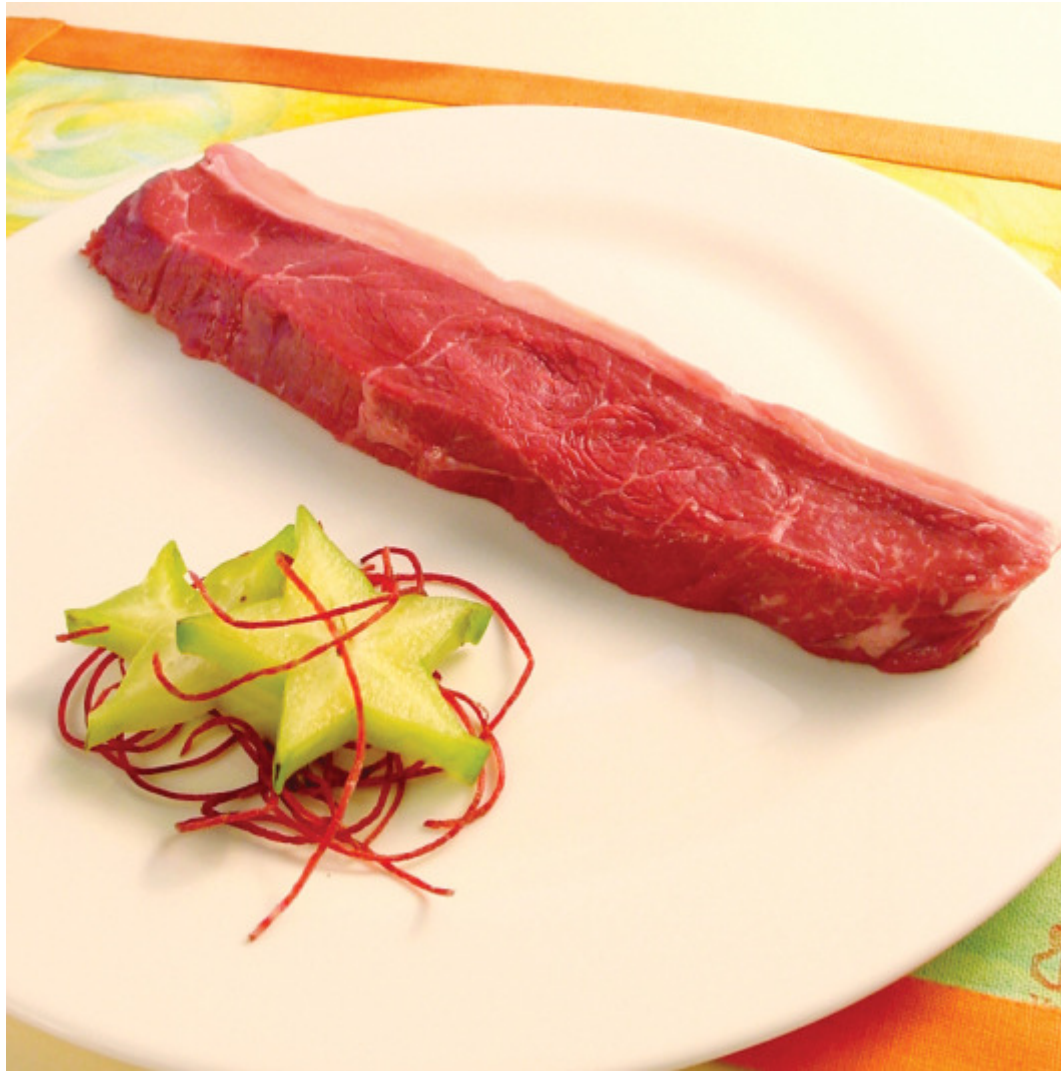
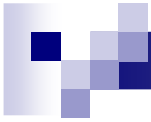
# CONSUMO RAÇÃO E ENGORDA DIÁRIA





# RIBSTEAK





# BOMBOM DO ALCATRA

