

DBO apresenta aqui uma série de reportagens com produtores que usam informações pós-abate para aperfeiçoar seus projetos pecuários. Acompanhe!



Luiz Antônio de Deus da Silva (Chico Boiada)



Fazenda Cigana

Localização:

Campestre, MG

Área Total:

800 ha

Área de pastagens:

540 ha

Animais em recria:

1.800

Capacidade instalada:

2.000 cabeças

Abate anual:

5.400 cabeças

Tino para a engorda

Confinador mineiro ganha prêmio ao investir em recria, esticar o período de trato e usar dieta mais energética.

Maristela Franco

O tino para os negócios surgiu cedo, quando ainda ajudava o pai, retirado humilde, a ordenhar vacas, nas madrugadas frias da Serra da Mantiqueira, sul de Minas Gerais. “Os pés congelavam até doer; era terrível”, lembra. Mais tarde, já no colégio agrícola, aprendeu a abater bois, o que lhe permitiu abrir um açougue, junto com o irmão. Nos anos 80-90, ele montou uma câmara fria em casa e ampliou o negócio. Comprava os animais, abatia-os em frigoríficos prestadores de serviço e distribuía a carne nos açougues da região. Todo o lucro era investido em bois, engordados inicialmente em terras arrendadas, depois próprias. Essa é a história do mineiro Luiz Antônio de Deus da Silva, 59 anos, mais conhecido como Chico Boiada (o pai se chamava Francisco, ele virou Chiquinho e depois Chico).

Comerciante nato, matemático por formação e pecuarista por gosto, ele incorporou recentemente outra conquista a seu curriculum: a produção de bois jovens, pesados e bem acabados. De 2014 para 2016, seu percentual de carcaças classificadas pela JBS como desejáveis (farol verde) passou de 5,88% para 24%. Chico Boiada conseguiu esse feito com base em um sistema de produção simples, porém rentável, que envolve quatro fazendas de recria e uma de terminação intensiva. As instalações usadas para confinamento dos animais ficam na Fazenda Cigana, em Campestre, 430 km ao sul de Belo Horizonte, MG. Com 800 hectares, essa propriedade foi adquirida em 2007, de um antigo cafeicultor. “Na época, o cafezal estava carregado. Entreguei a safra para o antigo dono e depois mandei derrubar tudo para plantar capim. Café para mim só na chícara”, brinca Chico.

Medida acertada – Além de pastagens, usadas para recria, a fazenda possui áreas de cultivo agrícola, produzindo milho para grão ou silagem no verão e aveia irrigada por pivô central no inverno. Também conta com uma boa estrutura de armazenagem, com capacidade para receber 100.000 sacas de milho. “Uso para guardar minha produção e prestar serviço a terceiros”, explica. O confinamento possui cochos cobertos, o que lhe permite funcionar o ano inteiro (3 turnos). Nos currais, predominam mestiços de raças leiteiras, gado comum na região.

Para compensar o baixo potencial genético desses animais e também fazer frente à valorização do boi magro, Chico Boiada decidiu adquiri-los mais jovens (8 meses), recriá-los e deixá-los mais tempo no cocho (100 dias). O resultado dessa medida simples foi uma queda drástica no percentual de farol vermelho, que passou de 30,5% para 13,7%. “Antes, eu comprava bois de 15@ e tratava somente por 60-70 dias, tempo insuficiente para depositarem gordura”, explica.

A melhoria no padrão geral das carcaças elevou a receita do produtor, que agora obtém prêmio de R\$ 2 por arroba em animais inteiros de até dois dentes, apresentando acabamento mediano ou uniforme (3 a 10 mm de gordura). Considerando-se que 24% dos 5.400 animais confinados anualmente na Fazenda Cigana atingem esse padrão, Chico tem ganho adicional de R\$ 50.000 por ano, apenas em função da qualidade. “O ideal seria enquadrar 100% dos bois no farol verde, mas é difícil, porque não consigo recriar todos eles. Nas águas, o confinamento funciona com 50% da lotação, mas na seca gira a plena carga. Para lotar os currais, preciso comprar também bois magros. Após rápida adaptação, esses animais vão direto

Capítulo 5

Veja, na próxima edição, mais um exemplo de bom uso do feedback para melhoria do sistema de produção pecuária no Brasil. Participe, enviando seus comentários e sugestões para o e-mail maristela@revistadbo.com.br.

Mais informações sobre o projeto no site www.portaldbo.com.br



Acima, a Fazenda Cigana com seu confinamento, silos e galpões. Ao lado, animais de recria adquiridos na região.

para o cocho e são abatidos pesados, bem acabados, porém já erados (3 a 3,5 anos). Para receber prêmio, eles teriam de ser castrados e não são”, explica o produtor.

Mais energia – Chico recria entre 60% e 70% dos bovinos terminados na Fazenda Cigana. Eles são mantidos em pastagens rotacionada, recebendo 0,2% do peso vivo em suplemento proteico, tanto na seca quanto nas águas. “Esse manejo alimentar tem nos ajudado bastante a obter bons resultados no cocho”, salienta a zootecnista Ana Paula dos Santos Silva, filha de Chico e responsável pela gestão nutricional do rebanho. Antes de entrar no confinamento, os animais são adaptados durante 15 dias, em dois piquetes maiores, com acesso a pastagens contíguas. “Vamos alternando esses pastos, mas nunca falta capim”, explica o produtor, que não tem problemas de rejeição ao cocho. No confinamento, os animais recebem uma ração contendo 35% de sila-

gem de milho e 65% de concentrado à base de farelo de amendoim, farelo de milho, resíduos da indústria alimentícia e um núcleo contendo óleos essenciais. Antes era o inverso: 70% de volumoso e 30% de concentrado. “Quem fez essa mudança foi minha filha. Ela mesma é que compra os ingredientes e formula as dietas”, diz orgulhoso.

Os novilhos recriados nas fazendas de Chico estão entrando com 13@ no confinamento e sendo abatidos com 19-21@ aos 20-24 meses. Em função de estar comprando cada vez mais bezerras desmamadas ao invés de bois magros, seu índice de animais com até dois dentes definitivos passou de 30,4%, em 2014, para 47,5%, em 2016. Ou seja, houve redução expressiva na idade de abate. Neste ano, apenas 10,6% dos machos estão sendo abatidos com 8 dentes, ante 39,9% em 2014. Esse avanço é reflexo direto das mudanças no sistema de produção. Com o aumento do período de confinamento, o uso de dietas mais calóricas e

de aditivos que favorecem a deposição de gordura, os animais têm apresentado melhor acabamento. Hoje, apenas 3,1% das carcaças têm gordura ausente, em contraste com 20,3% em 2014. O percentual de gordura mediana e uniforme, padrão considerado desejável pelo frigorífico, aumentou bastante, passando de 17,2% para 51%.

Chico Boiada usa seu tino comercial não apenas para fazer reposição. “Negociamos de tudo, até bois gordos de terceiros”, diz ele, fazendo jus ao apelido que ganhou de amigos e clientes. Ao mesmo tempo, prefere não assumir riscos na venda dos animais confinados. “Normalmente vendo 70% no mercado futuro (a termo) e 30% no físico, mas, neste ano, quando vi que o mercado estava balançando muito, decidi travar 100% da minha produção. Acertei na mosca”, comemora o produtor, que tem sempre o iPad à mão, para acompanhar as cotações da BM&F. “Também opero com milho, para ganhar um dinheiro extra”, diz rindo. ■

Carcaças em evolução

ANO	Desejável %	Tolerável %	Indesejável %
2014	5,88	64,61	30,51
2015	15,37	74,37	10,26
2016	24,05	62,19	13,76

Verde – Machos inteiros de até 2 dentes e castrados de até 6; 16 a 23@ e gordura 3 ou 4.
Amarelo – Machos de até 8 dentes, 16 a 26@ e gordura 2 (escassa).
Vermelho – Animais com menos de 16 ou mais de 26@, até 8 dentes e gordura 1 (ausente) ou 5 (excessiva)

REALIZAÇÃO

DBO

OFERECIMENTO

JBS

INICIATIVA

CONEXÃO JBS