

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

## Persistência leva longe

*Produtor de Mato Grosso melhora qualidade do gado com força de vontade e investimentos tanto em nutrição quanto em manejo*

**Maristela Franco**

Os senhor Ednilson Fernando Franco é um homem determinado. Filho de pequenos produtores que trocaram as plantações paulistas de laranja, na década de 80, pela pecuária no Mato Grosso, ele cria gado com tecnologias básicas, mas “no capricho”. Quando o programa Boi no Ponto foi lançado pela JBS, em 2013, na planta de Araputanga, região do Vale do Jauru, sudoeste do Mato Grosso, Ednilson (mais conhecido como Denilson) foi um dos primeiros a aderir, pois já castrava seus animais. Nos dois primeiros abates, correu tudo bem, mas, no terceiro, ele não conseguiu o nível de classificação exigido para premiação do lote (50%). “Ficou agoniado, andando de um lado para outro. Permaneceu conosco das 8 horas da manhã até as 4 da tarde, perguntando, questionando, vistoriando as carcaças, até se convencer de que o problema estava na falta de acabamento. Antes de ir embora, nos garantiu que nunca mais seus bois seriam desclassificados. E cumpriu a promessa”, relembra Eden Neto Rios Oliveira, gerente de compras da unidade.

O *feedback* recebido naquele momento foi o “empurrãozinho” que faltava para que o produtor se ajustasse às demandas do programa. “Sempre cuidei bem do meu gado, mas não tinha muito controle de resultados. Agora, sei o que estou produzindo”, diz Ednilson, que, junto com os irmãos Rodrigo e Rogério, administra cinco pequenas propriedades em São José dos Quatro Marcos, apenas uma delas dedicada à recria/engorda (veja ficha ao lado). Os três possuem um rebanho de 2.400 cabeças e abatem 1.200 bois por ano, desfrute de 50%. Com separação adequada e ajustes no

manejo nutricional, conseguiram elevar bastante a qualidade do gado. Em 2014, tinham 46,79% de animais incluídos no farol verde (padrão desejável) e 44,68% no amarelo. Dois anos depois, esses percentuais já eram de 70,87% e 27,03%, respectivamente. O índice de classificação no “farol vermelho” caiu de 8,53% para 2,1%, tendendo a zero em 2016.

**Comida faz diferença** - A evolução do projeto dos irmãos Franco rumo à qualidade deveu-se principalmente a dois fatores: separação adequada do lote e “boia no cocho”. Ednilson Franco já semiconfinava seus animais antes de participar do Boi no Ponto, usando um sistema de engorda simples: pastagens manejadas de forma contínua, mas com cuidado, para evitar superpastejo, e suplementação durante a engorda na faixa dos 4 kg/cab/dia, cerca de 1% do peso vivo dos novilhos. “Sempre trabalhei com uma ração boa, feita por uma empresa aqui da região, mas tirava os animais muito cedo do pasto, não dava tempo para eles acumularem capa de gordura”, relata o produtor, que, depois de fazer contas, comparar custos com benefícios, esticou o semiconfinamento de 60-70 para 90 dias, no mínimo. “Dá mais dinheiro”, garante.

Após essa medida, o percentual de animais sem acabamento (gordura ausente), condição altamente indesejável, caiu de 6,1%, em 2014, para 0,3%, em 2016. Nesse mesmo período, o número de machos que apresentava gordura escassa caiu de 40% para 28% e os que tinham gordura mediana aumentaram de 52,5% para praticamente 60%. Os irmãos Franco também reduziram a ida-



**EDENILSON FERNANDO FRANCO**



### Fazenda Três Irmãos

(propriedade de terminação)

**Localização:**

São José dos Quatro Marcos

**Área total:**

760 ha

**Área de pastagens:**

600 ha

**Rebanho:**

2.400 cabeças

**Abate anual**

1.500 cabeças



Semiconfinamento por mais tempo solucionou problemas de acabamento

de de abate. Em 2014, 20,7% do gado enviado ao frigorífico tinham seis dentes definitivos (3,5 a 4 anos), agora esse percentual é de apenas 4,2%. A grande maioria dos animais (91,7%) abatidos em 2016 tinha até 4 dentes (2,5 a 3 anos). Houve ainda um salto significativo na faixa de idade de 0 a 2 dentes (até 24 meses), cujo índice passou de 30,9% para praticamente 60%.

“Esse padrão de gado atende qualquer tipo de mercado, o que é excelente para a indústria. Os mais jovens e bem acabados podem ser destinados às linhas grill ou à exportação”, diz Edenilson de Oliveira. Segundo ele, os irmãos Franco têm recebido cerca de R\$ 3 a R\$ 4 a mais por arroba, em comparação com o valor médio de mercado, devido à qualidade dos animais entregues. Como a Fazenda Três Irmãos, destinada à engorda, consta da Lista Traces do Sisbov, Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, eles ainda recebem um bônus por rastreabilidade, que varia de R\$ 1 a R\$ 2/@. “Meu gado é quase orgânico. Somente vê agulha na época da vacinação ou quando algum animal cai doente. Produzo carne sem resíduos e me orgulho disso”, ressalta Edenilson.

**Balança bem-vinda** - Com a necessidade de padronização dos lotes para obter premiação no Programa Boi no Ponto, o pecuarista decidiu fazer um investimento essencial à fazen-

da: uma balança. “Eu tinha problemas para agrupar os garrotes com base apenas na observação visual. Agora posso apartá-los por faixas de peso reais”, relata Edenilson, satisfeito. Sua ideia é comprar animais de 380 kg, recriá-los a pasto com sal mineral ou proteinado até atingirem 450 kg e então semiconfiná-los, obtendo ganhos de 1,1 a 1,5 kg/cab/dia. “Antes eu mandava, para o frigorífico, bois mais leves, de 17 a 18@, também por falta de balança, mas, agora, com o equipamento e os ajustes que fizemos, penso que poderei abatê-los com 18-19@”, prevê o produtor, que tomou gosto pelo acompanhamento de abate. “É uma felicidade ver as carcaças alinhadas, todas parecidas, com capa de gordura amarelinha. Elas chegam a brilhar”, relata.

No começo, quando Edenilson e os

irmãos estavam ocupando as terras adquiridas em São José dos Quatro Marcos, não tinham como selecionar o gado, mas, atualmente, essa é uma das principais preocupações do trio. “Procuro comprar apenas animais bons, com capacidade para ganho de peso. Visito a fazenda do vendedor, vejo o padrão da garrota e o touro que ele está usando. Isso faz muita diferença”, garante Edenilson, que já está se preparando para participar também do protocolo de qualificação de novilhas, adquiridas a preço de boi. Ele não tem dúvidas de que vai conseguir, pois cuida pessoalmente do rebanho. Levanta às 3 horas da manhã para colocar a ração no cocho, junto com o filho de 15 anos, que depois deixa na escola. “Quero produzir tudo no ponto daqui pra frente”, anuncia, soltando uma risada.

## Capítulo 3

*Havíamos prometido ao leitor mais informações sobre a Fazenda Santa Tereza, de Redenção, Pará, nesta edição, mas, por exigir mais espaço, a parte de manejo reprodutivo e nutricional dessa propriedade será abordada em reportagem normal, em junho.*

Mais informações sobre o projeto no site [www.portaldbo.com.br](http://www.portaldbo.com.br)

### Carcaças cada vez melhores

ANO	Desejável %	Tolerável %	Indesejável %
2014	46,79	44,68	8,53
2015	46,89	41,58	11,53
2016	70,87	27,03	2,1

Verde - Machos de até 6 dentes, 16 a 23@ e gordura 3 (mediana) ou 4 (uniforme).  
 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**