

Viabilidade da criação de frango caipira na região de São José do Rio Preto - SP

Fabiano Augusto de Avila, Lucas Oliveira de Lima
Fábio Roberto Leonel*

Faculdade de Tecnologia, FATEC de S. J. do Rio Preto/SP

Resumo: *A criação de frango caipira no Brasil é tradicional e comum, quase todas as propriedades rurais criam, porém são realizadas sem nenhuma ou quase nenhuma tecnologia, sendo assim, não traz lucratividade para a propriedade. Normalmente esta criação é mantida por hobby ou para consumo próprio. O presente trabalho teve em vista uma produção diferenciada, utilizando tecnologia na criação e no manejo das aves. O objetivo foi criar ou aumentar a renda de pequenos produtores rurais, com isso, reduzir o êxodo rural. Foi estudada a viabilização da criação do frango tipo caipira. Este projeto foi implantado na chácara Avila, localizada no distrito de Talhados em São José do Rio Preto - SP.*

Palavras-chave: *Criação, frango caipira, lucratividade, tradicional, produção de frango.*

Abstract: *The creation of free-range chicken in Brazil is traditional and common, almost all rural properties do it, but they are carried out without any or almost no technology, therefore, it does not bring profitability to the property. Usually, this creation is kept for hobby or for own consumption. The present work had in view a differentiated production, using technology in the creation and handling of birds. The objective was to create or increase the income of small rural producers, thereby reducing the rural exodus. The feasibility of raising free-range chicken was studied. This project was implemented in the Avila farm, located in the Talhados district in São José do Rio Preto – SP.*

Keywords: *Breeding, free-range chicken, profitability, traditional, chicken production.*

1 INTRODUÇÃO

A avicultura brasileira teve início no período colonial com linhagens orientais e portuguesas, em sistemas de criação tradicional para a subsistência das famílias rurais. Apesar de as linhagens caipiras apresentarem menor potencial de crescimento, desempenho zootécnico e rendimento de partes nobres que os frangos de corte comerciais, sua criação é justificada por atributos diferenciados na qualidade da carne mais próxima da exigida pelo mercado consumidor, como textura e coloração da carne mais acentuada. A criação de frangos caipira é um dos segmentos da avicultura alternativo mais promissor, pois, além de agregar valor ao produto e utilizar sistema de criação que preze pelo bem-estar animal, podendo ser adotado por pequenos e médios avicultores (CHAVES *et al*, 2019).

Frango caipira é criado “solto”, sem muito controle no seu desenvolvimento. Geralmente, possuem uma alimentação variada, incluindo insetos, minhocas, pastagem,

sobras de frutas, verduras e legumes. O frango caipira é abatido entre 80 e 90 dias de vida. Apesar de a ave caipira ser menor e com menos carne, por outro lado, tem um sabor muito admirado (SEARA, S/D).

O nome frango caipira nos traz lembrança de simplicidade, porém é um ingrediente muito sofisticado servido em restaurantes requeitados. O frango caipira é considerado com iguaria, até concorrendo com produtos tais como *baby beef* entre outros, chegando a custar 3 vezes mais caro que o frango tradicional (NICOLA, 2007).

É uma carne muito admirada e consumida pelos brasileiros, porque que é reconhecido como um frango mais saudável. Ele recebe este nome por sua alimentação ser mais natural e por sua criação livre. Deste modo, qualquer frango pode ser chamado de caipira, pois o que determina mesmo é a forma de como é criado e não a raça a que pertence (SILVA, 2019).

Por se tratar de aves rústicas, a criação não exige mão-de-obra especializada. O mais importante é garantir a limpeza do local, estar atento para o abastecimento de ração e água, observar qualquer comportamento diferente na saúde das aves, como diarreia, e não permitir o acesso de animais próximos às áreas da criação, com o objetivo de evitar contaminações ou a aproximação de predadores (CRABONE *et al*, 2005).

Alguns dados das empresas associadas à Associação Brasileira de Avicultura Alternativa “AVAL”, apontam o estado de Minas Gerais como maior produtor de frango caipira no país, seguido logo após pela Bahia e o estado do Rio Grande do Sul (MORIKAWA, 2016).

O mercado brasileiro de aves, chamadas “alternativas” como o frango caipira, está em constante expansão e crescimento. As empresas desse setor têm crescido em média 15% a 20%, e elas tem conseguido atender somente a demanda interna do país (PARISE, 2014).

A busca pela alimentação natural fez com que a busca pelo frango caipira aumentasse muito nos últimos anos, então, quem produz tem toda a sua produção escoada com facilidade. Inclusive tem faltado no mercado e isso faz com que o preço do produto seja bem mais elevado (MAIA, 2014).

Nos últimos anos alguns estudos apontam que o mercado começou a se interessar gradativamente por frangos criados no sistema caipira, isso tem a ver com a mudança de hábitos alimentares dos consumidores e a procura por alimentos mais naturais, saudáveis e que visa o bem estar animal durante a produção. Percebe-se também o apoio daqueles que são a favor de movimentos ecológicos, e que são contra a criação das aves em gaiolas que são adotadas no sistema industrial (DUARTE, 2012).

Com um crescimento de 20% ao ano e cinco milhões de aves produzidas por mês, o mercado de frango caipira deve manter os índices de crescimento em 2016. O que assegura o bom desempenho do produto, mesmo em ano de crise econômica, é o diferencial do produto, que hoje chega a custar até três vezes mais que o frango industrial nas gôndolas dos supermercados. (SILVEIRA, 2016).

Para os produtores a produção de frango caipira vem cada vez mais sendo estimulada por conta da demanda dos consumidores, e por ter um manejo mais simples do que o frango de granja. Grande parte dos produtores são de pequeno porte e com pequenas propriedades.

A carne do frango caipira tem um sabor marcante, uma carne mais rígida e escura, por isso é necessário um pouco mais de cozimento, diferenciando-se das receitas que normalmente são praticadas com frangos de criação convencional.

Um dos pratos mais admirados no sul do Brasil é o frango com polenta. Esse prato delicioso foi trazido por imigrantes italianos na década de 70, esta presente na mesa dos brasileiros por toda a parte do país. Era preparado fogão a lenha, para os almoços de domingo. (BAUMEL, 2014).

Também muito nutritivo e saboroso, com gostinho de comida da roça, é o frango com quiabo. Uma das receitas que agrada o paladar de toda a família, além do custo ser bem baixo. Essa receita nos traz uma lembrança do gostinho das comidas da infância.

Este projeto estudou a viabilidade da criação do frango tipo caipira conhecido também como “caipirão”.

Estes dados podem colaborar para aumentar a renda de pequenos produtores com pequenas propriedades, com um investimento razoavelmente baixo, que pode trazer um retorno consideravelmente interessante, assim proporcionar uma melhor qualidade de vida e reduzir a migração destes da zona rural para urbana.

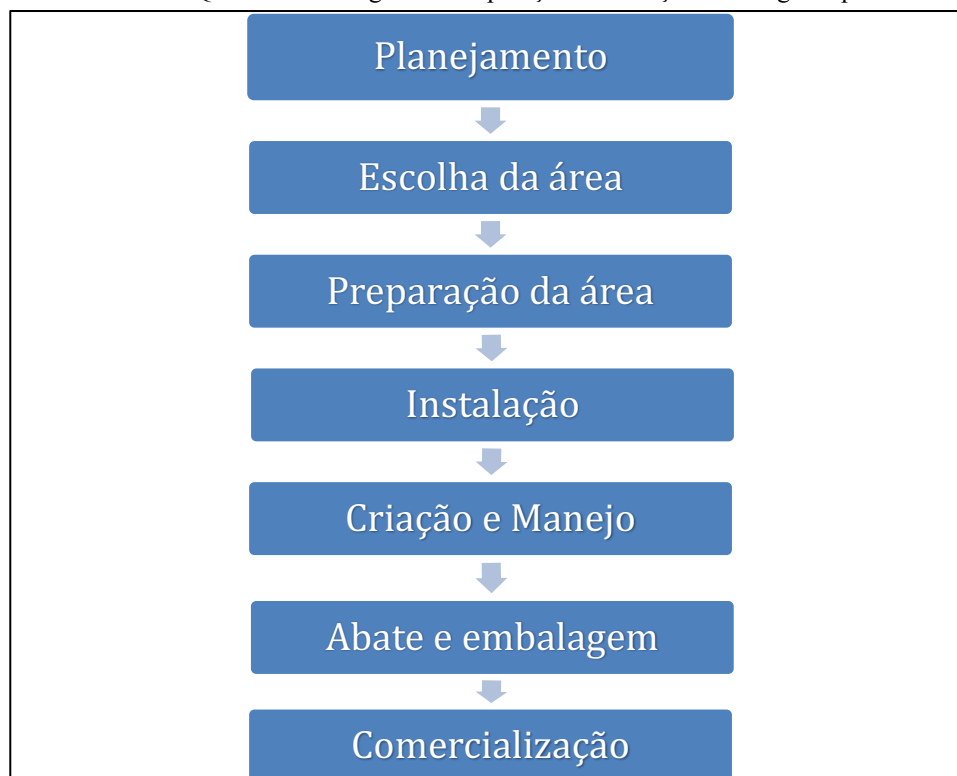
2 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho presente foi desenvolvido através de uma revisão de literatura, com o objetivo de analisar a criação e o mercado do frango caipira. Em seguida, com base nos dados coletados da literatura, foi desenvolvido um projeto para testar a viabilidade da criação de frango caipira, com a finalidade de aumentar ou gerar renda para pequenos produtores de pequenas propriedades na região de São José do Rio Preto - SP.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No Quadro 1 está representado o fluxograma de operações da criação de frango caipira.

Quadro 1: Fluxograma de operações da criação de frango caipira



Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

A fase de planejamento corresponde a descrição de todas as operações necessárias para a implantação e produção de frango caipira. Após definidos e comprovados os processos, iniciamos a fase operacional com escolha da área, considerando que a propriedade dispõe de 2000m². Depois da escolha da melhor localização, levando em consideração luminosidade natural, disponibilidade de água, e facilidade de transitar com os insumos.

Foi realizada a limpeza do terreno, utilizando roçadeira manual, enxadas, enxadão. Construimos um barracão com as seguintes dimensões: 5,0x5, 5 metros, e com a altura de 2,80 metros, coberto de telhas galvanizadas, três laterais fechadas de paredes de alvenaria e a parte que fica para frente do lote com uma parede de 40 cm o restante fechado de tela galvanizada, espalhamos serragem de madeira não tratada, para ser feito de cama, distribuído bebedores, comedores e poleiros, 01 para cada 30 aves, lâmpadas incandescentes para aquecer os animais recém-chegados no período de 28 dias. Instalado uma cortina para vedação noturna e para dias frios.

A área de pastagem constituída de 1000m² cercada de tela galvanizada com a altura de 1,80m.

Com as obras de construção finalizadas, partimos para uma pesquisa de campo para avaliar qual raça de frangos teria as qualidades necessárias para o melhor desempenho, chegamos a uma raça, *Label Rouge*. Esta raça apresenta características importantes que procurávamos, rusticidade, precocidade, carcaça bem estruturada, e peso final adequado. Após a escolha da raça encontramos um incubatório renomado para a aquisição de 300 animais recém-nascidos, da raça *Label Rouge* nas linhagens de pescoço pelado, tricolor e carijó.

Os animais recém-chegados necessitam de cuidados intensivos, tais como: aquecimento artificial constituindo uma temperatura média de 32° na primeira semana de vida e 27° na segunda, sendo que os mesmos não conseguem manter sua temperatura corporal. Será oferecida uma ração balanceada inicial, água a pura a vontade.

No 14° dia de vida, as aves foram vacinadas contra as doenças *Newcastle* e *Gumbore*, via ocular ou na água, na mesma data retirado o aquecimento durante os dias quentes.

Na Figura 1 nos mostra as aves recém-chegadas.

Figura 1: Aves recém chegadas



Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

No 28º dia de vida dos animais, foi feita a troca de alimentação para a ração de crescimento e engorda. Nesta fase os animais serão soltos para pastejar e na sua alimentação será acrescenta vegetais tais como: abobora, mandioca, beterraba, cenoura, entre outros, e também palmito de caule de bananeira.

Na Figura 2 nos mostra aves na área de pastejo.

Figura 2: Aves na área de pastejo



Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

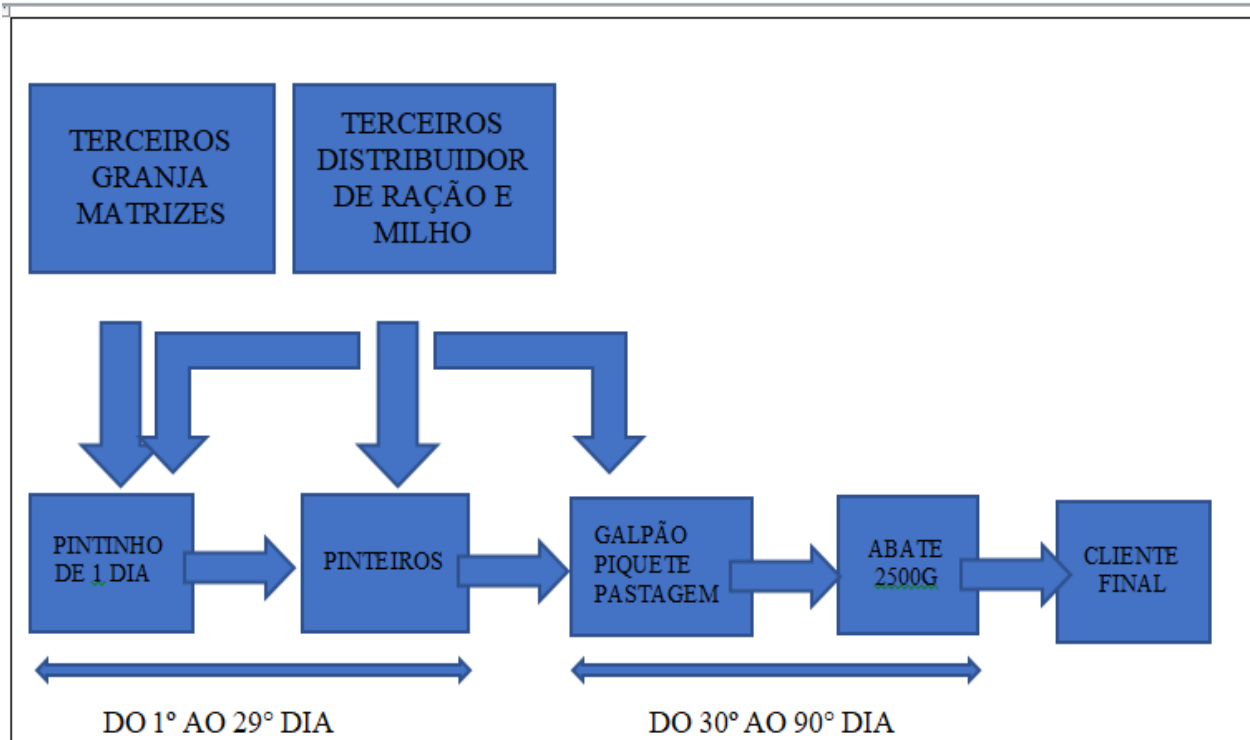
No 35° dia de vida das aves, foi repetida a vacinação contra as doenças Newcastle e *Gumbore*.

Ao 60° dia de vida das aves, foi substituída a ração crescimento/engorda por milho triturado.

Entre os 80 e 90 dias as aves estavam pesando em média de 2300g a 2500g, peso excelente para o abate.

No Quadro 2 está representado o fluxograma de criação e manejo do frango caipira.

Quadro 2: Fluxograma de criação e manejo do frango caipira



Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

4 VIABILIDADE ECONÔMICA

4.1 PLANO FINANCEIRO

O plano financeiro abrange os custos envolvidos na criação, abate, embalagem e comercialização. Receitas e análises de índice econômico com o intuito de atestar a viabilidade deste projeto.

4.1.1 INVESTIMENTOS FIXOS

Os investimentos fixos são compostos pela somatória de três tipos de investimentos: máquinas e equipamentos, moveis e utensílios e veículos. Neste projeto o valor total, somado os três investimentos foram R\$ 18.494,73. Esse valor representa 74,24% do total investido.

Na Tabela 1. Observa-se os investimentos fixos em relação a máquinas e equipamentos, que somam o valor de R\$ 7.480,00.

Tabela 1: investimentos fixos em relação a maquinas e equipamentos, que somam o valor de R\$ 7.480,00

Nº	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Total
1	Freezer usado	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
2	Seladora Embalagem a vácuo	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
3	Caixa térmica transporte	1	R\$ 480,00	R\$ 480,00
4	Ventilador Para Galpão - Modelo	2	R\$ 250,00	R\$ 500,00
5	Triturador de graos	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
6	Depenadeira	1	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
TOTAL				R\$ 7.480,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2021)

Na Tabela 2. Observa-se os investimentos fixos em relação a moveis e utensílios, que somam um Valor de R\$1.014,73.

Tabela 2: investimentos fixos em relação a moveis e utensílios, que somam um Valor de R\$1.014,73

Nº	Descrição	Quantidade	Valor Uni.	Total
1	Mesa usada granito	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
2	Pia de Granito Usado	1	R\$ 110,00	R\$ 110,00
3	Torneira	1	R\$ 20,00	R\$ 20,00
4	Bebedouros	5	R\$ 34,00	R\$ 170,00
5	Armário	1	R\$ 128,54	R\$ 128,54
6	Lâmpada infravermelho secagem	2	R\$ 70,00	R\$ 140,00
7	Comedores	4	R\$ 23,00	R\$ 92,00
8	Pá Quadrada	2	R\$ 38,60	R\$ 77,20
9	Termômetro	1	R\$ 36,99	R\$ 36,99
10	Balança	1	R\$ 40,00	R\$ 40,00
TOTAL				R\$ 1.014,73

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Na Tabela 3. Observa-se os investimentos fixos em relação a veículos, que somam a um valor de R\$ 10.000,00.

Tabela 3: investimentos fixos em relação a veículos, que somam a um valor de R\$ 10.000,00

Nº	Descrição	Quantidade	Valor Unitário.	Total
1	pick up	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
TOTAL				R\$ 10.000,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

4.1.2 INVESTIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS

Investimentos pré-operacionais são relacionados com a infraestrutura necessária para a criação de frango caipira.

Na Tabela 4. Observa-se os investimentos pré-operacionais que representam um valor de R\$6.417,00. Esse valor representa 25,76% do total dos investimentos.

Tabela 4: Investimentos pré-operacionais que representam um valor de R\$6.417,00

Recinto /Galinheiro	R\$ 800,00
Viveiro e Instalações	R\$ 5.617,00
TOTAL	R\$ 6.417,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2021)

4.2 CUSTO OPERACIONAL ANUAL

Na Tabela 5 Observa-se o custo operacional anual com a criação de 1200 frangos caipira, que representam um valor de R\$ 48.230,02.

Tabela 5: Representa os custos operacionais anual com a criação de 1200 frangos caipira, que representam um valor de R\$ 48.230,02.

DESCRIÇÃO	CUSTO TOTAL anual (R\$)
Manutenção dos equipamentos	R\$ 1.200,00
Energia elétrica	R\$ 1.000,00
Combustível	R\$ 2.500,00
Salários + encargos	R\$ 13.200,00
Serviços de terceiros (Escritório de Contabilidade)	R\$ 1.800,00
Depreciação	R\$ 433,02
EPI's	R\$ 700,00
Caixa de primeiro socorro	R\$ 100,00
Custo animais e insumos	R\$ 27.297,00
TOTAL	R\$ 48.230,02

Fonte: Elaborado pelos autores (2021)

4.3 FATURAMENTO ANUAL DA PROPRIEDADE COM A VENDA DE 1200 FRANGOS CAIPIRA

Na Tabela 6 observa-se o faturamento anual da propriedade a venda de 1200 frangos caipira que representa um valor total de R\$ 60.420,00.

Tabela 6: Faturamento anual da propriedade com a venda de 1200 frangos caipira.

Produto	Quantidade	Preço de venda	Faturamento Total (R\$)
Frango limpo inteiro	456	R\$ 50,00	R\$ 22.800,00
Frango limpo pedaços	684	R\$ 55,00	R\$ 37.620,00
TOTAL	1.140		R\$ 60.420,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

4.4 INDICADORES DE VIABILIDADE ECONÔMICA

Na Tabela 7 observa-se os indicadores da viabilidade econômica, que são formados por pontos de equilíbrio, lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno sobre o investimento.

Tabela 7: Viabilidade econômica, ponto de equilíbrio, lucratividade, rentabilidade, prazo de retorno de investimos

RECEITA TOTAL	R\$ 60.420,00	
CUSTO VARIÁVEL TOTAL	R\$ 604,20	
CUSTO FIXO TOTAL	R\$ 24.911,73	
RECEITA TOTAL	CUSTO VARIÁVEL	TOTAL%
R\$ 60.420,00	R\$ 604,20	0,99
CUSTO FIXO	INDICE DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	TOTAL
R\$ 24.911,73	0,99	R\$ 25.163,36
LUCRO LÍQUIDO	RECEITA TOTAL	TOTAL %
R\$ 24.785,78	R\$ 60.420,00	41,02
LUCRO LÍQUIDO	INVESTIMENTO TOTAL	TOTAL % ano
R\$ 24.785,78	R\$ 24.911,73	99,49
INVESTIMENTO TOTAL	LUCRO LÍQUIDO	TOTAL / ANOS
R\$ 24.911,73	R\$ 24.785,78	1,01

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

4.4.1 ANÁLISES DE LUCRATIVIDADE, RENTABILIDADE E PRAZO DE RETORNO DO EMPREENDIMENTO.

A lucratividade mede o lucro com relação as vendas, e neste projeto o lucro foi de 41,02% sobre as vendas.

Já a rentabilidade corresponde ao percentual de recuperação do capital investido, sendo que cada ano 99,49%.

O prazo de retorno sobre o investimento demonstra o período de tempo para começar a lucrar sobre o valor investido, sendo para este projeto um retorno de aproximadamente em 1 ano.

4.5 AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS

Em estudos feitos no mercado regional, os frangos caipiras inteiro são vendidos em média de R\$50,00 reais, e para um público mais refinado R\$55,00 reais, frangos picados embalados a vácuo.

No plano Operacional é descrita todas as operações realizadas desde a escolha do local até a embalagem dos frangos. Sendo que são necessários cerca de 90 dias para cada ciclo de 300 aves, 4 ciclos por ano

No plano Financeiro são levantados os preços de todas as operações, implementos, insumos, imposto aplicado é possível também saber os custos de investimento inicial, lucratividade, rentabilidade e prazo de retorno sobre o investimento. Analisando os dados é possível concluir que o plano pode trazer uma receita bruta de R\$ 60.420,00 reais, porém parte desta receita seja para cobrir os custos da produção, somente 41,02% é lucro

5 CONCLUSÃO

Com a criação de 1200 frangos caipira por ano, apresenta um lucro anual de aproximadamente R\$ 24.785,78 reais, sendo assim uma renda média de R\$ 2.065,48 ao mês. Conclua-se que a produção de frango tipo caipira é viável, para criar ou aumentar a renda de pequenos produtores de pequenas propriedades da região de São José do Rio Preto - SP, porém é interessante aumentar a quantidade de animais, ou se associar com outros criadores, para ter um maior poder de negociação na aquisição de insumos, assim reduzindo os custos.

Mesmo em um momento de crise no país, o segmento traz um retorno financeiro satisfatório, sendo que a demanda é maior que a oferta do mercado.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAUMEL, Orlando. **Galinha caipira com polenta**. Oba Gastronomia, 2014. Disponível em: <https://obagastronomia.com.br/galinha-caipira-com-polenta/>. Acesso em: 21/04/2021 às 15:19.

CHAVES, Josimar *et al.* **Desempenho de frangos de corte de linhagem caipira em diferentes sistemas de criação**. Fórum de Integração Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação Tecnológica do IFRR , Boa Vista, v. 5 n. 1, jul. 2019. Disponível em: https://periodicos.ifrr.edu.br/index.php/anais_forint/article/view/923/. Acesso em: 29/04/2021 às 17:33.

CRABONE, Gleriani *et al.* **Fatores relevantes na decisão de compra de frango caipira e seu impacto na cadeia produtiva**. Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, v. 7, n. 3, p. 312-323, 2005. Disponível em: <http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/189/186>. Acesso em: 01/10/2021 às 14:33.

DUARTE, Karina. **Criação de frango caipira**. Agro Link, 2012. Disponível em: https://www.agrolink.com.br/colunistas/coluna/criacao-de-frango-caipira_386482.html. Acesso em: 22/04/2021 às 17:41.

MORIKAWA, Reginaldo. **Produção de frango caipira é alternativa para complementar renda**. Rural pecuária, 2016. Disponível em: <https://ruralpecuaria.com.br/tecnologia-e-manejo/avicultura/producao-de-frango-caipira-e-alternativa-para-complementar-renda.html>. Acesso em 07/04/2021 às 16:18.

NICOLA, Alessandro. **Carne escura do frango caipira está nos cardápios badalados da cidade**. Avicultura Industrial, 2007. Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/carne-escura-do-frango-caipira-esta-nos-cardapios-badalados-da-cidade/20070122-111407-2719/>. Acesso em: 31/05/2021 às 18:19.

PARISE, Andrea; MAIA, Luciano. **Demanda por galinha caipira cresce e produção deve aumentar 100% até 2016**. Canal Rural, Planaltina, 2014. Disponível em:

<https://www.canalrural.com.br/noticias/demanda-por-galinha-caipira-cresce-producao-deve-aumentar-100-ate-2016-8165/>. Acesso em: 31/05/2021 às 17:47.

RIBEIRO, Sandro. **O que é galinha caipira?**. Sancaipi, 2019. Disponível em: <https://sancaipi.com/o-que-e-galinha-caipira/>. Acesso em: 10/04/2021 às 15:41.

SEARA. **Frango caipira e frango da granja: quais as diferenças de produção e sabor?** Hoje tem feango, [s.d.]. Disponível em: <https://www.hojetemfrango.com.br/dica/frango-caipira-e-frango-da-granja-quais-as-diferencas-de-producao-e-sabor/> Acesso em 31/05/2021 às 16:14.

SEBRAE. **Saiba como manejar uma criação se galinha caipira** . SEBRAE, 2013. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/saiba-como-manejar-uma-criacao-de-galinha-caipira,e6c89e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em 07/04/2021 às 12:18.

SILVA, Gerarda. **Passo a passo para criação bem-sucedida de galinha caipira**. Instituto Agro, 2019. Disponível em: <https://institutoagro.com.br/galinha-caipira/>. Acesso em: 10/04/2021 às 14:33.

SILVEIRA, Roberta. **Diferencial de preço faz mercado de frango caipira crescer 20% ao ano**. Canal Rural, 2016. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/programas/diferencial-preco-faz-mercado-frango-caipira-crescer-ano-64507/>. Acesso em 07/04/2021 às 15:22.

TORRENTE, Andrea. **Produtores lançam campanha para tornar o frango caipira a nova onda gourmet**. Gazeta do Povo, 2017. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/produtos-ingredientes/frango-caipira-nova-onda-gourmet-no-brasil/>. Acesso em: 10/04/2021 às 15:41.