



IMPACTO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS SOBRE A QUALIDADE DE CARNE BOVINA

Carlos Vinisius da Silva Vilas Boas¹; Marco Antonio Bensimon Gomes²

RESUMO: Atualmente, o Brasil é uma das maiores potências mundiais do agronegócio, destacando-se como grande produtor e exportador de carne. Com esta participação ativa no mercado internacional, é necessário que o país procure se adequar às normas sanitárias internacionais e às exigências da União Européia, que é o principal importador da carne bovina brasileira. Com um mercado cada vez mais exigente, utilizar ferramentas de boas práticas agropecuárias na cadeia produtiva de carne bovina, passou a ter importância considerável no mercado internacional, figurando como uma das principais estratégias de gestão do setor agropecuário. Para que tais organizações sejam capazes de gerar valor que seja adequadamente percebido pelos consumidores de carne bovina, é imprescindível que conheçam profundamente suas necessidades, desejos e hábitos de consumo. O objetivo do trabalho é avaliar os resultados de medidas adequadas dos processos produtivos de carne bovina para manter a competitividade das organizações que atuam no segmento do agronegócio através do manejo correto da propriedade e dos animais, e no que isto implica no comércio da carne bovina. Diversos fatores são determinantes para a conquista da liderança brasileira no comércio internacional da carne bovina tendo destaque as ações desenvolvidas em prol da erradicação da febre aftosa, que resultam na melhoria da percepção de qualidade do produto pelos países importadores. Outra característica adicional de valorização é a constatação da produção de alimento seguro, uma vez que a maior parte do rebanho brasileiro é alimentada em pasto, além de fatores, como solo, clima e recursos humanos, que passaram a constituir vantagens comparativas e que, somadas à extensão territorial, têm permitido ao país oferecer, aos mercados nacional e internacional, carne bovina de alta qualidade em volumes crescentes e a preços competitivos. Além desses fatores, as iniciativas de rastreamento da carne bovina destinada à exportação, especialmente para a União Europeia, têm contribuído de maneira significativa para o atendimento das expectativas dos consumidores internacionais quanto à segurança dos alimentos. Para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos, grupos de consumidores, organizações não governamentais e redes de supermercados, ligadas ao comércio nacional e internacional de carnes, têm exigido dos seus fornecedores a implantação de processos de controle de qualidade, certificando que os produtos ofertados estejam de acordo com as normas e exigências do mercado. Destes, destaca-se o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Os princípios desse sistema, além de garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor, são também utilizados nos processos de melhoria da qualidade do produto final em vários países. Para tanto, faz-se necessário também, o entendimento dos fundamentos teóricos do comportamento dos consumidores e utilização de ferramentas de autocontrole para favorecer a aceitação da carne no ambiente de mercado.

PALAVRAS-CHAVE: Cadeia da carne; Ferramentas de gestão; Setor agropecuário.

¹ Acadêmico do Curso de Agronegócios modalidade Educação à Distância do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR, Pólo de Brasília – DF. Programa de Iniciação Científica da UniCesumar (PIC). vilasboasvet@gmail.com

² Orientador e docente do Curso de Agronegócios do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR. marcobensimon@hotmail.com