



COMERCIALIZAÇÃO DE FRANGOS E SEUS DERIVADOS NO MUNICÍPIO DE IJUÍ.¹

Aline Krysczun Titzmann², Jorge Luiz Berto³, Valmir José de Quadros, Dagmar Camacho Garcia, Sandra Beatriz Vicenci Fernandes, Leonir Terezinha Uhde, Ortiz Shorer Junior. UNIJUÍ

Introdução: A ampliação da produção de frangos nas unidades de produção agrícolas familiares no município de Ijuí poderá contribuir significativamente para elevar a agregação de renda e ampliar a possibilidade de reprodução social dessas famílias. Para que se possam tomar algumas decisões em termos de tipo de produção e da quantidade a ser produzido é fundamental que se tenha uma boa imagem do mercado, ou seja, da demanda, do tipo de produto, das formas de comercialização e dos preços que poderiam ser estabelecidos. Essas questões foram estabelecidas por um grupo de agricultores que vem se organizando para produzir frangos em pequena escala e de forma “colonial”. Para isso foi destinado a atividade de um aluno bolsista do programa de extensão do DEAg para que coletasse e sistematizasse informações sobre o comércio de frangos tradicionais e coloniais no município de Ijuí/RS. A primeira ação é a de determinar a demanda de diferentes produtos originários dos frangos coloniais. **Metodologia:** Após a definição das informações preliminares que interessavam, foram definidos os locais de coleta das informações. Foram selecionados 16 postos de venda e as enquetes foram realizadas no período de julho a agosto de 2009. O critério de escolha dos pontos foi o fato de comercializar frangos tradicionais e/ou coloniais, bem como seus subprodutos no município de Ijuí/RS. Após a obtenção dos dados foi realizada uma síntese para restituir aos técnicos e produtores interessados. **Resultados:** As vendas mensais de frango e subprodutos nos 16 estabelecimentos visitados foram: frango inteiro 11.800 kg, coxa e sobrecoxa 70.560 kg, miúdos 9.568 kg, asinha 5.639 kg, empanado 23.963 unidades, salsicha 3.650 kg e lingüiça 8.425 kg. Numa primeira estimativa isso corresponderia a uma total de 50 mil frangos por mês. Os preços médios (R\$) de venda para o consumidor foram: frango inteiro: 3,39 kg, coxa e sobrecoxa: 3,25 kg, miúdos 8,75 kg, asinha 5,57, empanado 0,60 und, salsicha 3,83 kg, lingüiça 5,10 kg. Já os preços médios (R\$) pagos pelos comerciantes para os produtores foram: frango inteiro 2,39 kg, coxa e sobre-coxa 2,34 kg, miúdos 5,72 kg, asinha 3,97 kg, empanado 0,44 und, salsicha 2,82 kg, lingüiça 3,89 kg. Esses valores resultam no fato dos produtores receberem de 64 a 76% do valor pago pelos consumidores. Esses valores deverão ser tomados como indicativos para análise dos custos de produção dos criadores. Os comerciantes ressaltam que geralmente a procura destes produtos permanece nestes patamares durante todo transcorrer do ano, porém enfatizam que possui um aumento nas vendas destes produtos no período do inverno, pelo fato destes produtos serem utilizados para fazer pratos quentes. Deve-se considerar que em postos específicos de comercialização, como é a NATUAGRO, onde os produtos são identificados como produtos coloniais, os consumidores têm aceitado que esses produtos tenham maior preço de venda, o que garante um repasse maior para o valor recebido pelos produtores. **Conclusão:** Levantamento atual não foi exaustivo e procurou formular uma imagem inicial do mercado formal de frango em Ijuí. Esse primeiro levantamento indica a vasta demanda por esses produtos, em especial os produtos



fracionados ou transformados. Essa demanda está muito acima do que tem sido estimado para a produção inicial dos produtores engajados no projeto. Indica-se certo aumento do consumo desses produtos na estação fria e registra-se que 30% do valor de venda para o consumidor não chega ao produtor.

- ¹ Projeto de pesquisa de bolsista PIBEX unijui
- ² Aluna do Curso de Medicina Veterinária da Unijuí. Bolsista PIBEX.
- ³ Professor do Curso de Agronomia da Unijuí.