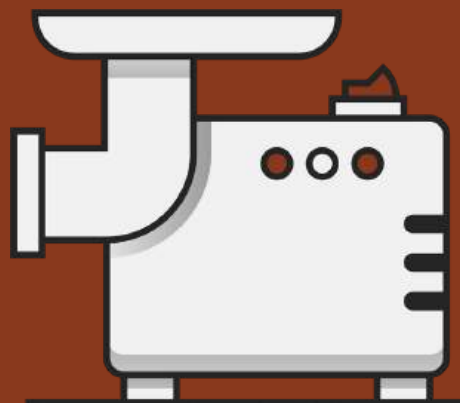


50



CONHEÇA A
CADEIA DA
SUINOCULTURA



domesticação e criação de suínos tem origens em regiões da atual Europa e Oriente Médio, por volta de 8000 a.C. Esses primeiros animais, descendentes de javalis europeus e asiáticos, chamavam atenção pela rusticidade. No Brasil, a criação de suínos teve início com a chegada dos colonizadores europeus, que trouxeram os primeiros animais ao país, que foram cruzados e adaptados ao clima e às condições ao longo do tempo.

Hoje, a suinocultura é altamente tecnificada e importante, com o Brasil estando entre os maiores produtores e **exportadores globais da proteína**.

A finalidade principal da produção passou por uma mudança significativa ao longo de sua história. Os **porcos eram criados**, inicialmente, para obter **gordura e banha**, produtos muito utilizados na culinária e na fabricação de sabão e velas. No entanto, em meados dos anos 60, para atender a demanda populacional por **produtos mais saudáveis e com menos gordura**, em paralelo à introdução dos óleos vegetais no Brasil, os produtores de material genético começaram a selecionar as linhagens de porcos com maior eficiência na conversão de alimentos em carne magra, e não em gordura.

Além da carne, que conta com cerca de **20 cortes**, a produção gera **subprodutos** como o couro, utilizado na indústria da moda; gordura, utilizada na produção de sabão, sabonete e cosméticos; ossos, sangue e vísceras, que podem ser utilizados na indústria de ração animal ou ainda para fabricação de fertilizantes. O esterco e os restos de alimentos vão para a indústria de bioenergia, produção de biogás e biometano, e à indústria de fertilizantes orgânicos.

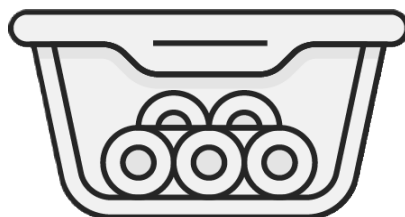
A cadeia da suinocultura é composta por vários componentes até chegar ao seu prato. O primeiro elo é o de insumos, que inclui a fabricação e distribuição de rações, medicamentos e equipamentos para a criação dos animais. Em seguida, o elo dos produtores, que podem ser categorizados de acordo com a fase de **suínos que é criada na granja** (ex.: produtores de material genético, produtores de leitões, produtores de animais terminados). Após a produção, os suínos são enviados para os frigoríficos, onde são processados em diferentes cortes. Por fim, temos o varejo, que é composto por supermercados, **açougues e outros locais** que vendem a carne suína diretamente aos consumidores e o setor de restaurantes.

A suinocultura brasileira vem **crescendo a cada ano** . Segundo a Associação Brasileira de Produção Animal (ABPA), a produção nacional apresentou recorde em 2023, com **5,16 milhões de toneladas** (4% do total mundial), posicionando o Brasil como o 4º maior produtor global, após China, União Europeia e Estados Unidos. Do total produzido no Brasil, 75% são consumidos internamente, e o restante exportado. Nestas, **ocupamos a 4ª posição** (atrás de União Europeia, Estados Unidos e Canadá) com 1,23 milhão de toneladas comercializadas (3% do global), gerando uma receita de **US\$ 2,8 bilhões** . A região Sul concentra 91,7% do total exportado, com Santa Catarina como maior representante (54,6%), seguido do Rio Grande do Sul (23,1%) e Paraná (14,0%). Ao todo, a atividade gera R\$ 34,2 bilhões em Valor Bruto da Produção.

O futuro da suinocultura está **ligado a algumas tendências que moldarão o mercado** , como a crescente demanda nacional, que já é de 18,3 kg por habitante por ano, segundo a ABPA. A atenção para a sanidade dos animais será fundamental, principalmente diante de ameaças como a enfermidade peste suína africana (PSA), que requer medidas rigorosas de prevenção e controle. Ferramentas de rastreabilidade contribuirão para a transparência entre o produtor e o consumidor. Assim, será possível identificar avanços sustentáveis e no bem-estar dos animais criados. A **bioenergia promete ser outra tendência importante** , especialmente por meio da produção de biogás e biometano a partir dos resíduos da suinocultura. São exemplos concretos de como a suinocultura tem se tornado cada vez mais sustentável, eficiente e em linha com as demandas do mercado. É uma atividade de grande agregação de valor ao agro brasileiro.

Recomendamos que visite os seguintes sites para mais informações:

- www.abpa-br.org • www.abcs.org.br • www.abraves.com.br
- www.usa-pork.org • www.nppc.org



QUESTÕES PARA DEBATE

- 1) Como podemos desestigmatizar a ideia equivocada de que a carne suína ainda é um produto com alto teor de gordura e prejudicial à saúde humana?
- 2) Apesar de em crescimento, o mercado brasileiro de carne suína ainda é pequeno em comparação aos mercados da carne bovina e de frango. Quais ações podem ser realizadas para incentivar o seu consumo?
- 3) As exportações brasileiras de carne suína representam cerca de 24% da produção total. Como estimular o mercado externo a consumir mais a carne suína brasileira?

