



Cortes de carne, um estudo de caso preliminar em Alagoas (Brasil), com nova abordagem

Cuts of meat, preliminary case study in Alagoas (Brazil) with new approach

André Maia Gomes Lages¹; Jonathan de França Santos²;
Évelly Vitória Oliveira de Jesus³; Fabiano Lucas da Silva⁴;
Kenny Douglas Pedrosa Dias⁵; Vitória Leandra Santos Camilo⁶

¹Professor de graduação e mestrado em economia da FEAC/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; andre_lages@msn.com;

²Estudante de graduação no curso de ciências econômicas da FEAC/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; jonathanfranca22@gmail.com;

³Estudante de graduação no curso de zootecnia do CECA/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; vitoriaevelly61@gmail.com;

⁴Estudante de graduação no curso de zootecnia do CECA/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; fabianolucas1349@gmail.com;

⁵Estudante de graduação no curso de ciências econômicas da FEAC/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; kennyodias@gmail.com;

⁶Estudante de graduação no curso de ciências econômicas da FEAC/UFAL; Universidade Federal de Alagoas-UFAL; Maceió - AL; viihcamilo75@gmail.com

Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

Recebido em: 26 de agosto de 2019; Aceito em: 05 de janeiro de 2020; publicado em 10 de 01 de 2020. Copyright© Autor, 2020.

RESUMO: Esse trabalho tem o objetivo de averiguar os cortes do boi e seus respectivos preços, fazendo uma divisão entre cortes do lado dianteiro e cortes do lado traseiro do animal. Existem diferenças significativas entre essas partes e no conjunto separado delas. O consumidor vive distante dessa realidade e não tem noção dessa diferença. O caráter do trabalho é, portanto, descritivo e informativo. O ensaio utiliza dados primários com estatística descritiva e uma amostra por conveniência, assim não probabilística. Os resultados garantem um preço maior para os cortes de primeira e uma variância maior. Resultados explicados ao longo do texto, acima como menção aos cortes traseiros e dianteiros.

PALAVRAS-CHAVE: Bovino, Economia Agropecuária, Preços.

ABSTRACT: This work aims to determine the beef cuts and their low prices, dividing the front and back cuts. There are significant differences between these parts and the separate set of them. The consumer lives far from this reality and does not know of this difference. The character of the work is therefore descriptive and informative. The essay uses primary data with descriptive statistics and a convenience sample, thus not probabilistic. The results ensured a higher price for the first cuts and greater variation. Results explained throughout the text, as mention of back and front cuts.

KEYWORDS: Bovine, Agricultural Economics, Prices.

INTRODUÇÃO

Esse trabalho tem o objetivo de averiguar os cortes do boi e seus respectivos preços, fazendo uma divisão entre cortes do lado dianteiro e cortes do lado traseiro do animal. Existem diferenças significativas entre essas partes e no conjunto separado delas. O consumidor vive distante dessa realidade e não tem noção dessa diferença. O caráter do trabalho é, portanto, descritivo, informativo e exploratório. Nesse sentido, deve estar claro que o quarto traseiro do animal concentra as carnes de primeira, como são usualmente denominadas.

Uma hipótese básica do trabalho é que a variância será maior nos cortes de maior qualidade em relação aos de menor por conta de que o maior poder aquisitivo desses consumidores permite que eles sejam menos sensíveis aos preços, permitindo o estabelecimento de um *mark up* maior. Além disso, existem cortes de carne dentro das carnes de primeira que apresentam um diferencial de preço normalmente mais elevado, tais como: filet mignon e picanha. Dessa forma, concorrem para uma maior dispersão de preços nesse grau, ajudando a gerar uma variância maior.

O objetivo geral do trabalho foi distinguir os cortes bovinos por critério de classificação e comparar os preços. Em outras palavras, observar se os preços correspondem a qualidade do produto. Para isso, serão utilizados dois instrumentos simples da estatística descritiva; a média aritmética e a variância. Como objetivos específicos, foram abordados dois: (i) a evidência empírica baseada em uma amostra por conveniência em supermercados que não são parte das grandes redes nacionais, nem mesmo as regionais. Com dados oriundos de coleta primária e do mês de julho de 2019. Isso concede uma visão local da questão, um estudo de caso. (ii) tal classificação obteve uma fundamentação teórica baseada em uma análise de economia agrícola voltada para alguns instrumentos mais focados no processo de comercialização agrícola.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesse trabalho, está se considerando a já tradicional classificação: bem de busca, bem de experiência e bem de crença. O bem de crença é bem característico dos produtos orgânicos com certificação. Essa reduz o custo de transação. Dessa forma, a certificação como forma de sinalização vai reduzir o problema de assimetria. O bem de busca

representa o de ausência hipoteticamente de assimetria de informação. A aparência vai ser um elemento importante na decisão de compra do consumidor. O bem de experiência se refere a experiência do consumo do bem. Qual implicação? Esse é o bem a que se refere esse trabalho, onde tenta se analisar sabor e correspondência do preço. Isso para cortes de carne classificados em três níveis. Carne de primeira, segunda e terceira. A seguir, algumas considerações (UNNEVEHR et al, 2010)

As carcaças dos bovinos no Brasil são cortadas em meias-carcaças, após serem divididas em meias-carcaças, é feito um corte transversal entre a quinta e sexta costela, dividindo assim os quartos traseiro e dianteiro (GOMIDE; RAMOS; FONTES, 2009).

Segundo informa Pereira e Macedo (2016) os cortes oriundos do traseiro serrote, são caracterizados por uma maciez superior quando comparado com os cortes dianteiros e os da ponta de agulha. Isso quer dizer que os cortes do traseiro do boi apresentam em média qualidade superior, refletido em seus preços maiores. Por esse motivo, convencionou-se chamar os cortes advindos do traseiro serrote como “carne de primeira” e os demais cortes como “carne de segunda”. Deve ser ressaltado, no entanto, que nem todos os cortes do traseiro serrote podem ser classificados como “Carne de primeira”, dando como exemplos a capa do contrafilé, os músculos da perna e os retalhos da desossa do traseiro, que são considerados “carnes de segunda”.

As carnes de primeira, por sua maciez, normalmente são mais demandadas, porém para alguns casos mais específicos são necessários, especialmente, carnes consideradas de terceira, como a rabada por exemplo.

Essa maciez das “carnes de primeira” pode ser explicada por ser de partes que o animal menos exercita, já a “carne de segunda” são cortes de locais mais exercitados, que por sua vez possuem textura mais desenvolvidas.

Deve ser lembrado que são os preços coordenadores do mercado principalmente no ramo agropecuário, mas claro isso não significa uma coordenação perfeita. Essa pode ser afetada por diversas variáveis e até pela presença de falhas de mercado em situações particulares e outras fora do escopo desse trabalho. Dessa forma, se fará uma avaliação desses preços com base na classificação de carnes de primeira, segunda e terceira. Por um lado, será observado se os preços estão de acordo em termos de média aritmética com essa hierarquia de qualidade. Por outro lado, será verificada a variância, enquanto medida de dispersão. Dentro desse quadro, serão alcançadas conclusões interessantes.

METODOLOGIA

Esse trabalho fez uso de dados primários em coleta em supermercados nos bairros do Village Campestre e Jacintinho em Maceió. E um supermercado no município de Coruripe. Foram visitados sete supermercados ao todo. Dessa forma, fica evidente que essa é uma amostra por conveniência, que ajuda a caracterizar um estudo de caso. Os supermercados não são parte de redes nacionais, nem regionais. Interessa observar ainda que esse estudo tem um caráter descritivo e indutivo no sentido de que está fundamentado em resultados empíricos. Deve ser claro, essa é uma pesquisa exploratória, considerando que não existem ou não foram localizados trabalhos sobre o tema em Alagoas. Os dados foram coletados em julho de 2019. A seleção de supermercados não contemplou aqueles de cadeias nacionais. Isso é justificado pelo fato de priorizar pontos de varejo locais, já que a lógica de compra daqueles supermercados de cadeias nacionais são oriundos de decisões e fornecedores longe do escopo de um estudo de caso no Estado de Alagoas.

São utilizados dois instrumentos estatísticos para auxiliar na captação dos resultados, são parte da estatística descritiva. São eles a média aritmética simples e a variância, essa é uma medida de dispersão. Essa representa o somatório da diferença de cada valor para média do grupo, elevada ao quadrado para cada situação e dividida pelo número de observações menos 1 (KAZMIER, 2007).

Figura 01: Fórmula da Variância.

$$s^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n - 1}$$

Fonte: (KAZMIER, 2007).

Essa fórmula de variância é específica para um caso amostral. Isso fica evidente, porque a média aritmética utilizada é referente a uma amostra, como o próprio símbolo revela. O denominador da fórmula inclui um fator de correção que permite que a variância amostral seja um estimador não polarizado da variância da população, conforme destaca Kazmier (op. cit. p. 65).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados apresentados na tabela 01 permitem conclusões acima do esperado para um estudo exploratório dessa natureza e dimensão. É perceptível que a média aritmética por corte de carne, mostra que os valores médios são maiores para os cortes de primeira em relação aos de segunda. Esses, por sua vez, são superiores aos considerados cortes de terceira. Isso significa que os resultados são condizentes com o esperado em termos de bens de experiência, ou seja: o sabor e maciez da carne, em geral, estão de acordo com seus preços maiores. Assim, a Alcatra alcançou o valor médio de R\$ 23,09, enquanto o filé mignon alcançou uma média maior de R\$ 26,85. Carnes consideradas de primeira. Por sua vez, o Acém com osso atingiu a média de R\$ 15,12, enquanto a paleta com osso atingiu R\$ 17,08. Essas são consideradas carnes de segunda. Deve ser lembrado que o filé mignon e alcatra ficam no quarto traseiro do boi, enquanto o Acém com osso e a Paleta com osso ficam no quarto dianteiro.

Tabela 01: Média aritmética dos preços por corte de carne

MÉDIA GERAL		
	CORTES	PREÇO (EM R\$/KG)
Carnes de primeira	ALCÁTRA	23,09
	CONTRA FILÉ	22,71
	COXÃO MOLE	21,99
	FILE MIGNON	26,85
	LAGARTO	19,37
	MAMINHA	22,22
	PATINHO	21,34
	PICANHA	28,85
Carnes de segunda	ACÉM C/ OSSO	15,12
	ACÉM S/ OSSO	16,28
	CAPA DE FILÉ	18,66
	COXÃO DURO	19,71
	CUPIM	19,28
	FRALDINHA	18,43
	LOMBINHO	18,88
	PALETA COM OSSO	17,08
PALETA SEM OSSO	20,52	
Carnes de terceira	FÍGADO	13,15
	MUSCULO	15,22
	PEITO	14,11

Fonte: Elaboração própria dos autores.

Por outro lado, deve ser observada a interessante constatação de que a variância teve valores maiores na carne de primeira em relação a segunda, enquanto as de segunda valor maior em relação as carnes de terceira, conforme Tabela 02. O que poderia justificar isso? Observe que a diferença de preços entre os dois tipos é bem significativa. Esses números não surpreendem, conforme explicado a seguir.

Tabela 02: Variância dos preços por corte de carne

VARIÂNCIA	
CORTES	PREÇO (EM R\$/KG)
Carnes de Primeira	21,3314237
Carnes de Segunda	8,27
Carnes de Terceira	7,465170261

Fonte: Elaboração própria dos autores.

Então, claro deve estar que o público que consome carne de primeira são em média diferentes daqueles de carne de segunda ou carne de terceira. Isso por conta de ter um poder aquisitivo maior. Isso implica que esses consumidores apresentam uma participação menor do item alimento em seu orçamento. Isso por conta de terem maior folga de renda. Com isso, são mais indiferentes a oscilação de preços entre as carnes de primeira. Por outro lado, quem está na ponta do varejo, comercializando sentem que podem obter uma margem de lucro maior. Em outras palavras, os consumidores mais ricos teriam elasticidade preço da demanda inferior certamente em função da menor sensibilidade a variação dos preços. Isso significa que uma subida de preços teria uma redução da demanda proporcionalmente menor. Apesar desse item ter um peso relativo maior que outros componentes da cesta básica oficial.

Não é o comportamento do consumidor médio da carne de segunda, pois esses apresentam em média com poder aquisitivo inferior. Dessa forma, o item alimento tem uma proporção maior em seu orçamento. Usando uma linguagem keynesiana, teriam uma maior propensão marginal a consumir (KEYNES, 1996) . Esses resultados justificam certamente uma variância maior dos produtos para os primeiros colocados, já que os mais pobres têm maior elasticidade preço de demanda, por conta da essencialidade dos produtos. Esses dão maior importância ao peso dos preços, sendo mais sensíveis a sua variação.

Deve estar claro também o fato de que são parte também das carnes de primeira a picanha e o filé mignon. Cortes de carne especiais com alto valor de mercado, atingindo patamares bem superiores entre as carnes de primeira. Isso facilita uma maior dispersão de preço e por conta disso uma maior variância. O consumidor usual da picanha e do filet mignon não devem ser aqueles que consomem usualmente carnes de segunda e terceira. Pode ser até mais identificado com o consumidor vebleniano. Thorsten Veblen foi um autor identificado com o chamado velho institucionalismo. Ele identificou um tipo de consumidor que gosta de ostentar. Então, eles apresentariam um conjunto de comportamento que justificam tal ostentação. Poderia para parte dos consumidores usuais de picanha e filet mignon pertencentes a essa classe de consumidores.

CONCLUSÕES

Diante do exposto acima, ficam facilitadas certas conclusões. A maior dispersão de preços ou variância das carnes de primeira, podem ser explicadas pelo maior poder aquisitivo de quem consome em média tais carnes. Além disso, existem carnes que mesmo no primeiro grupo se destacam em relação as outras por conta de uma maior apreciação de suas características de bens de experiência. Destaque-se aqui a picanha, tendo até sua variedade argentina, com preço ainda maior. Os consumidores do tipo vebleniano em conjunto com a demanda deles por outros bens podem até ostentar consumindo cortes com preços maiores.

Fica evidente que as carnes do quarto traseiro apresentam preços em média maior que do dianteiro, embora não tenha sido esse um aspecto central desse trabalho.

Chama-se atenção que o preço se apresenta como “coordenador” desse mercado de forma satisfatória, pois os resultados empíricos com dados primários coletados em julho de 2019 são amplamente compatíveis com a classificação de qualidade das carnes. Isso corresponde, tanto em termos de média aritmética, como de variância dessa amostra por conveniência, com as limitações que lhe são implícitas.

Então, esse estudo de caso com uma pesquisa exploratória abre leque para a possibilidade de diversos outros estudos, sendo essa uma primeira abordagem preliminar, sujeita as controvérsias normais para um estudo com esse perfil pioneiro

Um aspecto fundamental nesse sentido é o papel dos preços. O preço é um elemento central no processo de coordenação da atividade econômica de inspiração

capitalista. Acontece que esse processo é também falho. Por isso, existem as falhas de mercado. Por isso, existe a chamada assimetria de informação ou informação assimétrica. Por isso, que a certificação pode reduzir o custo de transação, e servir de sinalização para caso de seleção adversa. Tem acontecido esforços das empresas em marcar, diferenciar seu produto. No caso de supermercados locais, o preço parece menos “poluído” com esses aspectos. Então as variâncias e médias utilizadas captaram situações quase sempre menos afetadas por esforços de diferenciação via marca e propaganda. Os bens considerados pelo consumidor veblenianos refletem mais, portanto, o comportamento desse tipo de consumidor. Como foi explicado acima. Claro a presença desses bens teve impacto nos resultados, observando aqui pelas preferências do consumidor.

REFERÊNCIAS

1. **GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** Viçosa: UFV, 2009. 370 p.
2. **KAZMIER, Leonard J. Estatística aplicada a administração e economia,** Porto Alegre: Bookman, 2007.
3. **KEYNES, John Maynard. Teoria Geral do Emprego, do Juro e da Moeda.** São Paulo: Nova Cultural, 1996.
4. **PEREIRA, L. A.; MACEDO, D. C. Recomendações dos cortes bovinos ideais para cada tipo de preparo.** Uberaba: IFMT, 2016. 6-13 p.
5. **PRADO, Luiz Carlos Delorme. Política de concorrência e desenvolvimento: reflexões sobre a defesa da concorrência em uma política de desenvolvimento.** Cadernos do Desenvolvimento, v. 6, n. 9, jul.-dez. 2011. pp. 321-342
6. **UNNEVEHR, Laurian; et al. Food and Consumer Economics.** American Journal of Agricultural Economics n. 92(2). 2010, pp. 506-521