

OFICINAS DE CORTES DE OVINOS: UMA AÇÃO DE EXTENSÃO

**Andressa Miranda Madruga⁽¹⁾, Amílcar Jardim Matos⁽²⁾, Bruno Denis Bianchini⁽²⁾,
Robson Carvalho Cardoso⁽²⁾, Sergio Silveira Gonzaga⁽³⁾, Gladis Ferreira Corrêa⁽⁴⁾**

⁽¹⁾ Discente; Bolsista de pesquisa; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; andressammadruga@yahoo.com;

⁽²⁾ Discente; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; amilcarjardimmatos@gmail.com, zoo.brunodenis@gmail.com, coradinirobson@yahoo.com.br;

⁽³⁾ Co-orientador; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA – Pecuária Sul, Rio Grande do Sul; Sergio.Gonzaga@embrapa.br

⁽⁴⁾ Orientador; Universidade Federal do Pampa; Dom Pedrito, Rio Grande do Sul; gladiscorrea@unipampa.edu.br

RESUMO: A ovinocultura de corte vem apresentando um grande crescimento ao longo dos anos, com o aumento da demanda de carne de cordeiro, sendo assim a procura por novos cortes que possibilitem a realização de pratos à base de carne ovina tem aumentado significativamente. O objetivo do projeto é ensinar aos participantes das oficinas a avaliar a qualidade das carcaças além de realizar os principais cortes comerciais, assim como conhecer alguns dos derivados elaborados com a carne ovina. O projeto vem realizando junto a produtores rurais, técnicos e alunos oficinas de cortes ovinos. Até o momento já foram realizadas oficinas nos municípios de Lavras do Sul, Pinheiro Machado e Caçapava do Sul, e já tem o agendamento de mais três a serem realizadas nos municípios de Dom Pedrito, Bagé e Encruzilhada do Sul. A primeira oficina ocorreu no município de Lavras do Sul, onde se fizeram presentes 70 pessoas, já na segunda realizada em Pinheiro Machado contou-se com a presença de 12 pessoas, e na última realizada até o momento, na cidade de Caçapava do Sul, 50 pessoas participaram. Conclui-se, que as oficinas de corte estão trazendo conhecimentos e novas possibilidades de cortes ovinos e, assim, uma maior solidificação da produção.

Palavras-Chave: carcaças, cortes comerciais, paleta ovina, quarto ovino.

INTRODUÇÃO

A ovinocultura de corte vem apresentando um grande crescimento ao longo dos anos, em virtude do aumento da demanda de carne ovina, sendo assim a procura por novos cortes que possibilitem a realização de pratos à base da carne desta espécie têm aumentado significativamente.

Conforme a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO (2007), os brasileiros consomem entre 0,6 – 0,7 kg *per capita* de carne ovina, consumo este avaliado como baixo quando comparado ao de carne bovina, frango e suína. Porém a estimativa para os próximos anos é que este consumo aumente devido à diversificação ocorrida nos produtos ovinos.

De acordo com Hue (2011) *apud* Zhang (2010), a diversidade dos produtos é uma variante de grande influência na decisão no momento do consumo. O autor ainda cita que as principais variações dos produtos que influenciam na decisão são as diferenciações por marca, canais de distribuição, investimentos em marketing e diferenciação por preço.

Desta forma, o presente trabalho tem como objetivo apresentar as ações de extensão realizada com o intuito de ensinar aos participantes das oficinas a avaliar a qualidade das carcaças e a realizar os principais cortes comerciais, assim como conhecer alguns dos derivados elaborados com a carne ovina.

METODOLOGIA

O projeto esta sendo desenvolvido numa parceria com a EMBRAPA Pecuária Sul – Bagé e UNIPAMPA Campus Dom Pedrito, e vem realizando junto a produtores rurais, técnicos e alunos, oficinas de cortes ovinos. As oficinas de corte são ministradas por um docente e um pesquisador, com o apoio de um técnico e alunos, integrantes do Núcleo de Pesquisa em Pequenos Ruminantes – NUPPER.

No início da oficina é realizada a apresentação de uma palestra que demonstra os principais problemas da cadeia da ovinocultura e sugere como alternativa a realização de cortes comerciais diferenciados com o intuito de agregar valor à carne procedente de animais de maior tamanho e idade, para comercialização. Após a palestra os ministrantes demonstram nas carcaça, provenientes de animais abatidos em frigorífico municipal inspecionado, os métodos e parâmetros de avaliação para determinação de uma carcaça de qualidade.

A realização dos cortes se dá com o apoio de uma serra fita, onde são realizados os principais tipos de cortes comerciais e a demonstração de cortes alternativos. São apresentados, ainda, a separação da carcaça em quarto dianteiro e traseiro, retirada das costelas e coluna vertebral, bem como a separação da paleta e do quarto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até o momento já foram realizadas oficinas nos municípios de Lavras do Sul, Pinheiro Machado e Caçapava do Sul, e já tem o agendamento de mais três a serem realizadas nos municípios de Dom Pedrito, Bagé e Encruzilhada do Sul. O número de participantes nas oficinas já realizadas pode ser visualizado na figura 1.

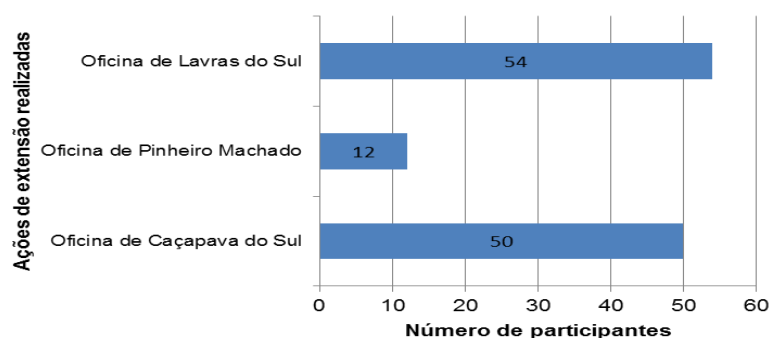


Figura 1 – Número de participantes nas Oficinas de cortes, realizadas nos municípios de Lavras do Sul, Pinheiro Machado e Caçapava do Sul.

Fonte: elaboração própria

A primeira oficina ocorreu no município de Lavras do Sul-RS, sendo que a maioria dos presentes era de produtores rurais que se apresentaram interessados nas possibilidades de diversificação dos produtos mostrados e agregação de valor a estes, o mesmo foi observado na realizada na cidade de Pinheiro Machado – RS. A última realizada até o momento, na cidade de Caçapava do Sul participaram produtores, técnicos e alunos de curso de nível técnico, que se mostraram curiosos quando apresentadas as mais variadas opções de cortes para a carne ovina.

Durante a realização das oficinas pode-se observar que as propostas são bem aceitas e de fácil entendimento pelos presentes.

CONCLUSÕES

O desenvolvimento das oficinas de corte está trazendo conhecimentos e vislumbrando novas possibilidades de cortes ovinos e, com isto, uma maior solidificação da comercialização de diferentes categorias de ovinos.

REFERÊNCIAS

- FAO. **Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. Estatísticas FAO**, 2007. Disponível em: www.fao.org.
- HUE, C. K. O mercado de frios no Brasil: uma estimação de demanda a partir de um modelo AIDS em três estágios. **Fundação Getúlio Vargas, Escola De Economia De São Paulo, Mestrado Profissional Em Finanças E Economia**. São Paulo, 2011.