

Criação de frangos e ovos é destaque no Distrito Federal. A grande demanda da região por produtos de origem animal resulta nos quase 6 mil produtores cadastrados na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF)

» LETÍCIA MOUHAMAD
» ISABELA BERROGAIN

A grande demanda por produtos de origem animal e de alto valor nutricional faz do Distrito Federal uma região promissora para o desenvolvimento da avicultura, vocação que se confirma com os 5.788 produtores cadastrados na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater-DF). “As pequenas e médias propriedades são maioria nesta atividade, que não necessita de grandes extensões de terra para se desenvolver”, diz o coordenador do Programa de Avicultura da Emater-DF, João Gabriel Palermo.

Entre as vantagens da avicultura estão a geração de segurança alimentar, o pouco investimento e o menor consumo de água, em comparação a outras cadeias.

Na empresa Gema do Cerrado, focada em ovos caipiras, a produção média gira em torno de 2,4 mil ovos por dia, com a manutenção de 2,7 mil aves. O produtor rural e técnico em avicultura Ney Fabio Borges, 47 anos, que tem mais dois sócios, explicou que o negócio, iniciado para obter renda extra, tornou-se um trabalho prazeroso, ao garantir o bem-estar das aves, criadas soltas no pasto.

“Nossas aves são criadas soltas no pasto, em seu habitat natural, onde têm acesso a uma ampla área de pastagem e banho de sol”, conta o produtor rural. É importante destacar que não utilizamos nenhum tipo de antibiótico ou promotor de crescimento em nossas aves”, garante Ney.

Próximos passos

Atualmente, a Gema do Cerrado trabalha sob sistema de entrega, com uma carteira de mais de 800 clientes. Em média, a empresa fatura de R\$ 80 mil a R\$ 85 mil por mês com a produção dos ovos e gera três empregos diretos e um indireto.

Avicultura DE PONTA

Ed Alves/CB/DA.Press



Sidneo Pereira é o responsável pelas aves criadas no pasto ao ar livre. Produtor garante que não usa antibióticos ou indutor de crescimento

Os próximos passos de Ney em relação à empresa envolvem a expansão do negócio com mais dois galpões, cada um com capacidade para 1, 5 mil aves. O aumento irá resultar em um crescimento de 100% na produção nos próximos cinco anos.

Tecnologia

Considerando a avicultura

caipira e industrial, o ramo representa 85% da produção pecuária do DF, segundo dados da Emater. Nele, há sempre o aprimoramento de novas tecnologias e novas formas de utilização dos insumos. “No semi-confinamento, no frango semi-intensivo tipo caipira colonial, nós usamos muitas tecnologias do frango industrial, só que adaptadas para essa realidade.

O nosso frango é um frango criado em galpão, mas que também tem acesso a piquete, tanto o frango de corte, como a galinha poedeira. Como difere um pouco, nós vamos adaptando as tecnologias”, exemplifica o coordenador da Emater.

No DF, a cadeia de produção de frangos de corte — matrizes e frangos — é basicamente realizada no sistema de integração

pecuária, enquanto a cadeia de ovos de consumo é feita por produtores independentes, explica Rodrigo Hermeto, engenheiro agrônomo, presidente do Sindicato dos Avicultores do Distrito Federal (Sindiaves) e diretor da Federação da Agricultura e Pecuária do DF (Fape-DF).

“Os produtores integrados à agroindústria são remunerados pela eficiência da criação,

conforme fórmula definida em contrato com a empresa integradora”, detalha.

Rodrigo começou a atividade de criação de frangos de corte há mais de 30 anos, em 1993, quando a Só Frango, empresa pioneira no DF, adotou o sistema de integração vertical da produção, hoje disseminado e prevalente no Brasil. “É um sistema em que produtores rurais constroem granjas e fazem a criação das aves com o suporte tecnológico (projeto dos aviários), de assistência veterinária e fornecimento de alguns insumos para a produção, como pintainhos, ração, entre outros”, lista o engenheiro agrônomo.

Atualmente, são 29 núcleos de matrizes, 130 granjas para criação de frango de corte no DF, uma granja de avós e cerca de 30 granjas no Entorno cujos frangos são abatidos no DF — são 8 milhões de aves alojadas nas granjas, que garantem um abate de cerca de 300 mil frangos diariamente.

Na Granja Califórnia, de Rodrigo Hermeto, a capacidade total é de 80 mil aves. Segundo ele, a construção de uma granja deste porte, com toda a tecnologia empregada, pode chegar a R\$ 4 milhões de reais, e gera uma renda anual de cerca R\$ 500 mil reais por ano. “Na minha granja são empregados quatro colaboradores fixos, além da contratação de serviços extraordinários ao longo do ano”, relata.

O engenheiro destaca que a avicultura emprega diretamente mais de 5 mil pessoas no DF e dezenas de milhares, indiretamente. “A atividade é a principal consumidora dos grãos produzidos na região, milho, soja, sorgo, etc., após utilizados nas fábricas de ração e diariamente levados às granjas. Ao atingirem o peso ideal, os frangos são levados aos abatedouros, onde são processados e encaminhados nas diversas formas de consumos”, explicou.

Avicultura na AgroBrasília

Ed Alves/CB/DA.Press



O Distrito Federal é um grande produtor de ovo caipira e de granja

Entre os dias 21 e 25 de maio, a Emater-DF apresenta, no Circuito de Avicultura, uma série de equipamentos destinados à avicultura semi-intensiva de postura, no intuito de encontrar soluções para reduzir custos, diminuir o uso de mão de obra e otimizar a produção. Caracterizada pelo uso de linhagens adaptadas, geralmente com produção de ovos coloridos, que agregam maior valor à produção, a agricultura semi-intensiva permite o acesso a piquetes, locais onde as aves têm acesso à pastagem ou ao fornecimento de forragens. O circuito ocorre durante a AgroBrasília 2024, no espaço da Emater-DF, no PAD-DF.

No evento, os participantes poderão conhecer os equipamentos necessários para implementar um sistema de produção avícola, como comedouros e bebedouros, ninhos para postura, campânulas e mais. De grande importância para a atividade, as instalações elétricas e

hidráulicas do aviário também serão apresentadas ao público.

O circuito ainda trará orientações sobre forragens utilizadas no sistema semi-intensivo, que podem ser fornecidas na

alimentação ou como cama no piso do aviário. Os participantes também poderão explorar novas tecnologias e aprender sobre o manejo correto de técnicas já existentes.

De olho nos benefícios

Excelentes fontes de proteínas, tanto o ovo, quanto o frango, são alimentos benéficos para a saúde, ricos em nutrientes como vitaminas B12 e demais vitaminas do complexo B e nos minerais ferro, potássio e zinco. A nutricionista Cynara Oliveira, supervisora do Departamento de Nutrição do Hospital Santa Lúcia, indica ao **Correio** a melhor forma de aproveitar os benefícios dos alimentos.

“Eu diria que a forma mais saudável de consumir e preparar o frango é o assado, de preferência sem a pele, porque ela é riquíssima em colesterol, uma gordura ruim que pode ocasionar problemas cardiovasculares e obesidade”, avalia Cynara. “Comer esses pedaços de frango sem a pele, estamos priorizando a proteína, que é a parte mais saudável da carne”, complementa. “Outra forma poderia ser o grelhado e, de preferência, na panela antiaderente, sem

necessitar do uso de óleo para o preparo”, aponta.

A nutricionista também recomenda dar preferência aos cortes no frango mais magros, como o peito e o filé de peito. “É um corte mais magro do que quando eu escolho a coxa e a sobrecoxa, porque são partes mais gordas”, esclarece.

Cynara destaca que o ovo, por sua vez, é uma proteína de alto valor biológico, quando o nosso organismo consegue absorver quase 100% dessa proteína.”

Você sabia?

A avicultura do DF produziu, em 2023, **133.282.841kg** de carne e **47.864.797** dúzias de ovos

O ovo é considerado um alimento de origem animal que tem o maior teor, o maior valor biológico em relação às proteínas”, argumenta.

A melhor forma de consumir o ovo, para preservar os nutrientes e o que a gente considera ser mais saudável, é cozido ou pochê, porque não tem acréscimo de gordura, então não aumenta a quantidade de calorias, indica Cynara. Assim como o frango, a nutricionista recomenda a preparação do ovo em uma frigideira antiaderente, sem a utilização de óleo.

Apesar dos benefícios, é preciso ficar atento aos perigos do consumo do ovo. “Não é recomendado o consumo de preparações com ovos cru, porque pode ter o risco de ter contaminação com salmonella, que pode acarretar vários problemas gastrointestinais, como vômito, diarreia, náuseas”, esclarece.

SEMINÁRIO INTERNACIONAL

DESAFIOS E IMPACTO DA JURISPRUDÊNCIA DA CORTE INTERAMERICANA DE DIREITOS HUMANOS.

SEGUNDA-FEIRA 20 DE MAIO

INAUGURAÇÃO: 14:00 A 14:45

Palestrantes:

- Ministro Luis Roberto Barroso (STF)
- Presidenta Nancy Hernández López (Corte IDH)
- Vice-presidente Rodrigo Mudrovitsch (Corte IDH)

PAINEL I. 15:00 A 16:30. Liberdade de Expressão: Novos desenvolvimentos, desafios e impacto.

Palestrantes:

- Ministro Jorge Messias (AGU)
- Ministra Morgana Richa (TST)
- Ministro Luis Felipe Salomão (STJ)
- Moderação: Juiz Humberto Antonio Sierra Porto (Corte IDH)

PAINEL II. 16:45 A 18:30. Independência Judicial e Democracia: Novos desenvolvimentos, desafios e impacto.

Palestrantes:

- Ministro Gilmar Mendes (STF)
- Ministro Cristiano Zanin (STF)
- Ministra Daniela Teixeira (STJ)
- Ministro Flávio Dino (STF)
- Moderação: Juiz Eduardo Ferrer Mac-Gregor Poisot (Corte IDH)