

PODCAST



OUÇA O AGRO



SÉRIE ESPECIAL CONACARNE

10
EPISÓDIOS

14
ESPECIALISTAS

APRENDIZADOS
ESTRATÉGICOS
DURANTE O
1º CONGRESSO
NACIONAL DA
CARNE



CARNE E PECUÁRIA:
O FUTURO EM CURSO

INTRODUÇÃO

A cadeia da carne vive um momento raro: demanda global firme, consumidores mais exigentes e uma pecuária brasileira que avança em genética, manejo, sistemas integrados e qualidade de produto.

Foi nesse cenário que o podcast **Ouçá o Agro - Gestão e Mercado** gravou, diretamente do **1º Congresso Nacional da Carne (CONACARNE)**, uma série especial com os maiores especialistas do setor — pesquisadores, chefs, melhoristas, frigoríficos e analistas de mercado.

Este e-book reúne os **principais aprendizados** dos 10 episódios, organizados para ajudar produtores, técnicos, instituições e indústrias a compreender o que moldará o futuro da carne brasileira: **qualidade, rastreabilidade, sistemas eficientes, marketing, consumo e mercado global.**



CARNE E PECUÁRIA:
O FUTURO EM CURSO





EIXO 1 - TECNOLOGIA E QUALIDADE

COMO A QUALIDADE NASCE NO CAMPO ANTES DE CHEGAR AO PRATO?

Produzir carne de qualidade começa no pasto. A série mostra que genética sozinha não entrega resultado, se manejo, nutrição e bem-estar não estiverem alinhados. Hoje, mais de 50% das fêmeas brasileiras ainda são cobertas pelo “boi de boiada”, sem origem definida ou avaliação de carcaça, um gargalo que limita padronização, rendimento e qualidade no abate.

MANEJOS RECOMENDADOS:

✓ IDENTIFICAR OS ANIMAIS

✓ IMPLEMENTAR ESTAÇÃO DE MONTA

✓ SUBSTITUIR O “BOI DE BOIADA”



Maury Dorta

Embrapa Geneplus

Antes de pensar em genética avançada, a gente ajuda o produtor a 'pôr ordem na casa'. Se ele não tem estação de monta, ele não descarta a vaca vazia. Só quando ele organiza o básico é que a genética do touro melhorador faz ele mudar de patamar.

”

A pecuária moderna derrubou um mito antigo: de que gado Zebuino (como o Nelore) não produz carne de qualidade, *premium*. O foco mudou da simples “beleza racial” para métricas objetivas: marmoreio, área de olho de lombo e maciez. Técnicas como a ultrassonografia já permitem prever a qualidade da carne antes mesmo do nascimento do animal.

QUANDO GENÉTICA, ALIMENTAÇÃO E SANIDADE CAMINHAM JUNTAS, A CARCAÇA RESPONDE, E ATÉ CORTES COMUNS GANHAM TEXTURA, SABOR E SUCULÊNCIA COMPATÍVEIS COM O CHURRASCO DE ALTO NÍVEL.

“ O Golias é um animal totalmente fora da curva, com seis desvios padrão acima do segundo lugar para marmoreio e maciez. A partir disso, começamos a provar que é possível ter qualidade dentro da raça zebuína.



Fábio Almeida

Nelore do Golias



EIXO 1 - TECNOLOGIA E QUALIDADE

VISÃO DE QUEM FAZ: DE PRODUTOR À MARCA

A migração do modelo tradicional para a criação de marcas exige que o pecuarista deixe de vender apenas proteína e passe a vender segurança, e, nesse modelo, padrão é inegociável. O valor está em transformar genética e tecnologia em uma entrega consistente na gôndola.

Muitos produtores ainda entregam qualidade, mas recebem preço médio, e isso reforça a necessidade de um sistema de tipificação de carcaças, que remunere marmoreio, idade e acabamento e dê segurança para investir.

A pecuária, porém, vai além da lógica de mercado: também possui papel social. Não é apenas sobre produzir carne, mas sobre manter pessoas no campo. Com tecnologia e gestão, o jovem pode permanecer na atividade e transformar a fazenda em um negócio moderno. Nesse processo, a Assistência Técnica e Gerencial do Senar (ATeG) é decisiva: antes de investir em genética cara, o produtor precisa organizar a base para então avançar em tecnologia.



Rafael Gratão

Novilho Precoce e Vice Presidente da Comissão Nacional de Pecuária de Corte

Nós queremos buscar essa classificação de carcaça para remunerar, ter transparência, ter confiabilidade. E, a partir disso, a gente consegue abrir mais mercados, porque vamos ter produtos padronizados.



José Leandro Peres
JP Agropecuária

A gente não vende mais um pedaço de carne; vendemos proteína com muita tecnologia para gerar uma experiência. O consumidor paga um valor agregado alto, mas ele não pode correr o risco de abrir a embalagem e ter um problema. Ele compra segurança.





EIXO 1 - TECNOLOGIA E QUALIDADE

O QUE DEFINE A QUALIDADE DA CARNE?

A qualidade da carne começa pelo básico: segurança sanitária, controle microbiológico, pH adequado e processos que garantam confiança ao consumidor. Só depois desse nível inicial entram atributos que definem um produto *premium*, como maciez, suculência, marmoreio e padronização, todos altamente dependentes de genética, manejo e tecnologia.

FATORES TÉCNICOS QUE DEFINEM A MACIEZ DA CARNE

- ✓ IDADE DOS ANIMAIS (animais jovens)
- ✓ GENÉTICA (animais com maior precocidade)
- ✓ TECNOLOGIA (nutrição estratégica e acabamento)

Por isso, ferramentas como ultrassonografia, genômica e Inteligência Artificial ganham espaço: permitem prever o desempenho da carcaça, reduzir variabilidade e padronizar entregas. Como destaca Ângelo Polizel, a IA fornece dados precisos e feedback imparcial, identificando melhorias como hematomas ou inconsistências. Quando biossegurança, genética e tecnologia trabalham juntas, a qualidade se torna mensurável, previsível e valorizada.

O avanço tecnológico da pecuária brasileira é um dos maiores do agronegócio mundial. Em poucas décadas, o país passou de importador a líder global em carne bovina. Já competimos com padrões internacionais na categoria *premium*, embora esse nicho ainda represente apenas 3% a 5% dos abates. Com recursos naturais únicos e inovação constante, o Brasil é hoje a única nação capaz de suprir a crescente demanda mundial em escala, transformando volume em valor agregado.



Ângelo Polizel
Solução Redsoft e UFR

“ A tecnologia entra para dar transparência, garantindo ao produtor que ele está recebendo exatamente pela qualidade que entregou.



Sérgio Pflanze
Unicamp

“ Qualidade é a relação com a expectativa. Se a carne atende um pouco mais do que o consumidor espera para aquele momento, ela superou. Qualidade é superar a expectativa.

EIXO 2 - DEMANDAS DAS INDÚSTRIAS DO CAMPO, AO FRIGORÍFICO

O conceito central é de que a indústria não possui o boi, ela é 100% dependente dos produtores para operar, transformando a dinâmica da pecuária de “compra e venda” para “parceria”. Os frigoríficos precisam estimular a criação de uma cadeia de valor sólida com o pecuarista, de forma a garantir o atendimento ao mercado interno e sustentar a ampliação das exportações, trazendo vantagens para vários elos da cadeia.



PARCERIAS

A migração para contratos de longo prazo cria uma relação de fidelidade que dá segurança ao produtor para investir e garante ao frigorífico a regularidade de matéria-prima para operar.



CONSISTÊNCIA

Não basta qualidade esporádica. É preciso ter regularidade e volume, buscando cada vez mais a padronização e construindo a reputação da carne brasileira.



CONSUMO

A carne bovina é um produto de desejo, e a indústria precisa transformar esse valor em experiência, entregando marcas e cortes que atendam ao momento de celebração do consumidor.

“ Chegou o momento da verticalização. A indústria já sabe a carcaça que dá maior rentabilidade. Precisamos sentar todos na mesma mesa: quem faz genética, quem produz o bezerro e a indústria que processa.



Ricardo Abreu

ABCZ



Thiago Bessa

Friboi/JBS

“

O frigorífico não tem boi, e por isso, nós precisamos desenvolver parcerias sólidas para que grandes projetos de exportação ou de mercado interno da carne bovina brasileira se sustentem de pé.



EIXO 2 - DEMANDAS DAS INDÚSTRIAS

A NOVA ERA DO CONSUMO DE CARNE

A carne deixou de ser vista apenas como *commodity* para assumir seu papel real: um produto de desejo, carregado de emoção e presente em momentos de celebração. Como afirmam os especialistas da série, o consumo hoje vai muito além da nutrição, envolve experiência, história, status, memória afetiva e prazer. Daniela Arantes, uma das especialistas convidadas reforça que o maior desafio da indústria não é só produzir com qualidade, mas entregar essa qualidade sempre. E a palavra que resume essa expectativa é consenso entre todos: **padronização**.

O consumidor paga mais pela garantia de uma experiência constante. Quando o frigorífico entrega isso, a resposta aparece claramente no mercado. Linhas como Estância 92 (Minerva), 1953 (Friboi) e outras se consolidam porque cumprem a promessa: maciez, sabor, apresentação e segurança sensorial, sempre iguais.

No fim, o elo entre indústria e consumo se resume a uma ideia simples: quando o frigorífico entrega constância, o consumidor devolve confiança. E é essa confiança que permite transformar cortes em marcas, marcas em experiências, e experiências em valor para toda a cadeia, do produtor à mesa.



Daniela Arantes

Minerva Foods



Precisamos de um 'boi global', flexível para qualquer mercado. A nossa carne ser menos remunerada hoje não é um problema, é uma oportunidade gigante de crescimento que só depende do nosso trabalho de casa.

EIXO 3 - MERCADO GLOBAL E GESTÃO DE RISCO

PERSPECTIVAS DE MERCADO

Um fato inegável é de que o mundo precisa de carne, em um cenário onde os Estados Unidos, o maior concorrente do Brasil em qualidade, vive o seu menor rebanho em 60 anos. Para aproveitar esse momento, a relação entre o produtor e o frigorífico precisa mudar. Ou seja, a eficiência zootécnica (produzir bem) agora precisa andar de mãos dadas com a eficiência comercial (vender bem) e a gestão de riscos na bolsa.



Alexandre Mendonça

MBAgro

“ O mundo tem um déficit de oferta. O rebanho americano está na mínima histórica. O único país que tem condições de clima, terra, água e potencial tecnológico para atender essa demanda é o Brasil.



Rogério Goulart

Carta Pecuária

“ Seguro de preço na bolsa segue a mesma lógica do seguro de carro. Você não precisa ganhar dinheiro com a bolsa, você usa para cobrir seu custo de produção e não perder dinheiro.

DESTAQUE 1

Oportunidade Global

A previsão para o Brasil e para o mundo é de retração na oferta de animais para o ano de 2026. Nesse cenário, é esperado uma correção dos preços em relação ao dólar e elevação do preço do boi no país.

DESTAQUE 2

Quem manda é a vaca

A retenção ou o descarte de matrizes define o preço do bezerro e do boi gordo. O produtor precisa olhar menos para a arroba do dia e mais para a tendência do ciclo para decidir onde investir.

DESTAQUE 3

Gestão de risco

A nova pecuária vê a bolsa (B3) como seguro. Ampliar a adoção de ferramentas como mercado futuro e opções de venda são essenciais para travar custos e proteger a margem contra as oscilações naturais do mercado.

EIXO 4 - CONSUMO, MARCA E EXPERIÊNCIA

A REVOLUÇÃO DO PREPARO: MUDANÇAS NA CULTURA DO CHURRASCO

Na ponta final da cadeia, não vemos apenas uma mudança no consumo de carne no Brasil, mas uma verdadeira evolução do modelo de churrasco. A técnica passou a ter peso na percepção de valor:

O consumidor moderno passou a valorizar experiência, história, técnica e origem. Hoje, ele prefere comer carne melhor, e quer saber de onde veio, como foi produzida e o que diferencia um produto do outro.



Julia Carvalho

Chef especialista



Com a técnica certa, não existe carne de segunda. Um corte do dianteiro, se feito na defumação ou grelhado corretamente, entrega uma experiência incrível. O segredo é saber preparar.



O brasileiro ia no corte seguro, que era a picanha e tinha preconceito com outros cortes. Nosso trabalho foi provocar novas experiências. Hoje, o público já busca essa diversidade na grelha.



Gustavo Bottino

Idealizador do evento Churrascada



O Fim da "Carne de Segunda"

A entrada do *American BBQ* (churrasco americano) no Brasil mudou o jogo. Cortes do dianteiro, ricos em colágeno e antes desprezados (como o peito/brisket), tornaram-se nobres.

Tendência do *American Barbecue*

A técnica de defumação americana lenta em baixa temperatura transforma fibras rígidas em suculência extrema. Isso prova que não existe carne ruim, existe técnica inadequada.

Experiência Coletiva

O consumidor não busca apenas saciedade, mas entretenimento gastronômico. Eventos como a "Churrascada" funcionam como grandes vitrines, educando o público a provar texturas e sabores do tradicional "sal e brasa".



CARNE E PECUÁRIA:
O FUTURO EM CURSO

EIXO 4 - CONSUMO, MARCA E EXPERIÊNCIA

OPORTUNIDADES DA CADEIA

Nessa virada cultural, chefs, assadores e criadores de conteúdo tiveram papel decisivo. Eles democratizaram o conhecimento sobre cortes, métodos de preparo e sensações sensoriais, mostrando que carne não é igual, e que até o dianteiro pode se tornar extraordinário quando recebe técnica e atenção. Esse foi o caso da Larissa Morales, especialista convidada que se tornou a primeira sommelier de carnes no Brasil.



Larissa Morales

Chef especialista e criadora do canal "Larica na Brasa"



Eu vejo que é um grande dilema para o produtor de carne porque ele não está sendo valorizado por isso, pela grande indústria. E aí, como é que ele vai produzir uma carne de qualidade que custa mais, para chegar a essa qualidade no consumidor final, porém ele não recebe por isso?

Sommelier de carnes

Atuando como guia, o sommelier de carnes ajuda o consumidor a entender o que esperar de cada corte em termos de maciez, suculência e aroma, consolidando uma cultura de degustação comparável à do vinho.



O Conceito do "Terroir Brasileiro"

O consumidor começa a distinguir a identidade da carne. Ele aprende que o animal a pasto tem sabor mais intenso e mineral, enquanto o confinado foca na maciez e gordura. É o "Terroir da Carne".

Paladar não retrocede

A tendência mais forte é a irreversibilidade da qualidade. Uma vez que o consumidor acessa uma carne *premium* e entende a diferença, ele não volta a consumir produto sem padrão.





Nessa série especial **“Carne e Pecuária: O futuro em curso”**, destrinchamos o boi por completo, do pasto ao prato, e chegamos a algumas conclusões. A principal é que o futuro da carne brasileira depende da união entre ciência, gestão e tecnologia. Da genética, pasto, até o churrasco, cada etapa influencia diretamente a percepção de qualidade.

01 A eficiência começa na base

Não existe produto *premium* sem dever de casa. A série provou que a tecnologia (genômica, IATF, ultrassonografia) já está disponível, mas ela só gera lucro quando acompanhada de gestão básica e estratégica.

02 A verticalização é positiva

O mercado global exige constância e volume, algo inviável com relações de curto prazo entre produtor e indústria. A tendência é a verticalização: genética, recria e frigorífico trabalhando alinhados, com informação, fluindo do gancho ao curral para que todos ganhem com a valorização do produto.

03 Experiência é a nova moeda

A carne não é mais exclusivamente uma *commodity*. O consumidor moderno vem pagando mais pelo conceito de marca, poia ela oferece segurança e padronização. O futuro da pecuária depende muito da disseminação do conceito de marca e criação de histórias.

04 O cenário global é nosso

Com o vácuo na oferta global de carne, o Brasil é o único capaz de suprir essa demanda. A carne do futuro não é de laboratório, é animal e é a carne brasileira: eficiente, sustentável e pronta para ocupar as prateleiras mais exigentes do planeta.



Gostou dos aprendizados disponíveis neste ebook e gostaria de mergulhar na vivência com quem realmente entende do setor?

Acesse os links para maratonar nossa série:

- 1 Carnes Nobres: tecnologia, sistemas, valorização
- 2 Mercado Global da Carne: oportunidades e riscos para o Brasil
- 3 Frigoríficos e Pecuária: origem e fortalecimento da cadeia
- 4 Operando bem no mercado do boi: gestão, risco e estratégia
- 5 Preparo em foco: tendências para o consumidor
- 6 Jornada da carne: exigências de consumo e tendências que conquistam o consumidor
- 7 Carne do futuro: percepção do consumidor por qualidade
- 8 Cortes e Churrasco: a pecuária que conquista consumidores
- 9 Genética de ponta: programas de melhoramento e o futuro
- 10 Gestão de ponta e tecnologia: a realidade de um pecuarista.



OUÇA O AGRO



OUÇA O AGRO



OUÇA O AGRO



OUÇA O AGRO



OUÇA O AGRO



CARNE E PECUÁRIA:
O FUTURO EM CURSO

EQUIPE

DIRETORIA TÉCNICA

NÚCLEO DE INTELIGÊNCIA
DE MERCADO

www.cnabrasil.org.br

inteligencia@cna.org.br

