

FRANGO DE CORTE CAIPIRA: MANEJO, QUALIDADE E VIABILIDADE ECONÔMICA NO SISTEMA SEMI-INTENSIVO

Ana Rosa Klinke¹

¹Centro Universitário de Araras “Dr. Edmundo Ulson” (UNAR), Araras, São Paulo, Brasil.

<https://lattes.cnpq.br/8629338803645346>

PALAVRAS-CHAVE: Frango caipira. Bem-estar animal. Produção sustentável.

ÁREA TEMÁTICA: Agronegócio.

DOI: 10.47094/IIICOBRAP.2026/RE/2

INTRODUÇÃO

O presente trabalho consiste em uma revisão bibliográfica sobre a produção de frango de corte caipira no sistema semi-intensivo, com foco em seus aspectos normativos, manejo, qualidade da carne e viabilidade econômica. A pesquisa foi baseada em artigos científicos, normas técnicas (ABNT NBR 16389:2015), e publicações da EMBRAPA e SENAR. Os resultados indicam que o sistema caipira se diferencia do convencional pelo uso de linhagens de crescimento lento, acesso diário a piquetes com cobertura vegetal, idade de abate entre 70 e 90 dias e proibição de promotores de crescimento antimicrobianos na fase final. A carne apresenta características sensoriais distintas, como cor amarelada, textura firme e menor teor de gordura abdominal, atribuídas ao pastejo e ao ciclo mais longo. Economicamente, embora o custo com alimentação seja elevado (podendo chegar a 70% do total), a comercialização direta em canais curtos (feiras, mercados locais e restaurantes) gera margens líquidas atrativas, especialmente para a agricultura familiar.

INTRODUÇÃO

A avicultura industrial brasileira é reconhecida pela alta eficiência, mas nas últimas duas décadas cresceu o interesse por sistemas que conciliam bem-estar animal, redução de antimicrobianos e características sensoriais diferenciadas. Nesse contexto, o sistema caipira de produção de frangos se firmou como alternativa para pequenas e médias propriedades, unindo tradição, segurança alimentar e viabilidade econômica.

Para ser comercializada como “frango caipira”, a ave precisa atender às exigências da norma ABNT NBR 16389 (2015): linhagens de crescimento lento ou intermediário, acesso diário a piquetes com cobertura vegetal e idade de abate entre 70 e 90 dias. A norma também proíbe promotores de crescimento antimicrobianos e quimioterápicos na fase final de criação. Este trabalho tem como objetivo analisar os pilares técnicos, normativos e

econômicos que sustentam a produção de frango caipira no Brasil.

OBJETIVO

O presente estudo tem como objetivo geral descrever e analisar o sistema de produção de frango de corte caipira em regime semi-intensivo, abordando seu enquadramento normativo, práticas de manejo, atributos de qualidade da carne e viabilidade econômica, com ênfase na sua relevância para a agricultura familiar e para o médico veterinário.

METODOLOGIA

A seleção dos materiais priorizou publicações que tratam especificamente de linhagens de crescimento lento, manejo sanitário em sistemas abertos e análise econômica da produção independente. Não foram realizados experimentos com animais ou seres humanos, dispensando a necessidade de submissão a comitê de ética.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Diferente do sistema convencional (confinamento total e abate aos 45 dias), o sistema caipira exige linhagens de crescimento lento, como a Embrapa 041, Pescoço Pelado e Carijó, que atingem peso médio de 2,3 kg entre 85 e 90 dias (FIGUEIREDO, 2022; EMBRAPA, 2020). O sistema é semi-intensivo: as aves permanecem em galpões à noite (densidade máxima de 10 aves/m²) e têm acesso diário a piquetes com cobertura vegetal, onde ciscam e forrageiam. A rotação de pastagens é recomendada para evitar compactação do solo e quebrar o ciclo de parasitas (VIEIRA et al., 2023; SENAR, 2024). A Tabela 1 abaixo relaciona as principais diferenças entre os sistemas de produção de frango de corte: caipira e convencional.

Tabela 1: Comparação entre sistemas de produção de frango de corte.

Característica	Sistema Convencional	Sistema Caipira (Semi-intensivo)
Idade de abate	< 45 dias	70 a 90 dias (mínimo)
Genética	Híbridos de crescimento rápido	Linhagens de crescimento lento
Acesso a pasto	Não	Sim (piquetes com vegetação)
Densidade (galpão)	> 15 aves/m²	≤ 10 aves/m²
Uso de antibióticos	Permitido (promotores de crescimento)	Proibido na fase final
Carne	Macia, cor clara	Firme, sabor pronunciado, cor amarelada

Fonte: Adaptado de ABNT (2015), SENAR (2024) e Souza et al. (2012).

A alimentação é mista: ração balanceada até os 28 dias, complementada por forragens, insetos e invertebrados nos piquetes. Esse pastejo contribui para a pigmentação amarelada da pele e da carne, devido aos carotenóides (FARIA et al., 2012). A carne do frango caipira apresenta pH final superior a 5,9, favorecendo a suculência, e menor teor de gordura abdominal em comparação ao frango industrial (SOUZA; FARIA; BRESSAN, 2012; ALMEIDA et al., 2013).

Economicamente, o ciclo mais longo eleva os custos com alimentação (até 70% do total), mas a venda direta em canais curtos (feiras, mercados locais, restaurantes) gera margens líquidas atrativas. Kruger e Perosso (2020) encontraram margem líquida de 10,92% em propriedades independentes em Santa Catarina. A produção caipira também fortalece a agricultura familiar, como observado por Soares (2023) em Juruti (PA), onde a atividade cresceu 6% no número de produtores entre 2020 e 2022, servindo como fonte de renda e segurança alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O sistema caipira de produção de frangos não é uma simples volta ao passado, mas um modelo de lógica própria, que integra aspectos técnicos, econômicos e sociais. A norma ABNT NBR 16389:2015 confere segurança jurídica e credibilidade ao produto, diferenciando-o de práticas informais. Para o médico veterinário, atuar nesse segmento exige ir além do desempenho zootécnico, integrando saúde única, qualidade do produto e sustentabilidade socioeconômica. Conclui-se que, apesar dos desafios (custo alimentar, ciclo longo e necessidade de manejo intensivo), a produção de frango caipira é economicamente viável, especialmente quando associada à venda direta e à agricultura familiar, e representa um campo de atuação relevante e em expansão.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, E. C. de J. et al. Características de carcaça de galinha naturalizada Peloco comparada a linhagens de frango caipira. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v. 48, n. 11, p. 1517-1523, 2013.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 16389:2015 — Avicultura: produção, abate, processamento e identificação do frango caipira, colonial ou capoeira. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.
- EMBRAPA. Sistema Alternativo de Criação de Galinhas Caipiras. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2020.
- FARIA, P. B. et al. Qualidade da carne de frangos de corte do tipo caipira submetidos a dietas contendo alimentos alternativos. *Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia*, v. 64, n. 2, p. 389-396, 2012.

FIGUEIREDO, E. A. P. de. Manual de manejo dos reprodutores de frango de corte colonial Embrapa 041. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves, 2022.

KRUGER, S. D.; PEROSSO, R. A. Análise da rentabilidade na produção de frango convencional no sistema de parceria e a produção de frango caipira de forma independente. Revista Cadernos de Economia, 2020.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL (SENAR). Avicultura: criação de frangos e poedeiras caipiras. 2. ed. Brasília: SENAR, 2024.

SOARES, L. G. O crescimento da avicultura caipira em Juruti: alternativa de renda e alimento. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Federal do Oeste do Pará, Juruti, 2023.

SOUZA, X. R.; FARIA, P. B.; BRESSAN, M. C. Qualidade da carne de frangos caipiras abatidos em diferentes idades. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 64, n. 2, p. 479-487, 2012.

VIEIRA, S. S. et al. Parâmetros fisiológicos de linhagens de frangos caipiras criados em sistema semi-intensivo. Brazilian Journal of Animal and Environmental Research, v. 6, n. 2, 2023.