

2013

# InFover

InfoVer – Informativo sobre o Mercado de Leite de Vaca do Campo  
Uma publicação do DCECO- UFSJ

Ano VI Nº 52– Maio de 2013

Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ  
Campus Santo Antônio  
Praça Frei Orlando, nº 170 – Centro  
São João del-Rei – Minas Gerais – CEP: 36307-904  
Tel.: +55 32 3379-2300  
[www.ufsj.edu.br](http://www.ufsj.edu.br)  
Departamento de Ciências Econômicas – DCECO  
Tel.: +55 32 3379-2537 – E-mail: [infover@ufsj.edu.br](mailto:infover@ufsj.edu.br)  
Coord.: Prof<sup>ª</sup>: Aline Cristina da Cruz  
Técnico Administrativo: Paulo Afonso Palumbo  
Mestrando PUCRS: Alexandre Rodrigues Loures  
Acadêmicos UFSJ: Fabiana Maria dos Santos Costa  
Fábio Júnio da Silva Carvalho  
Milana Vera Mendes Pinheiro

São João del-Rei , Maio de 2013



## Termos de troca milho, soja e leite

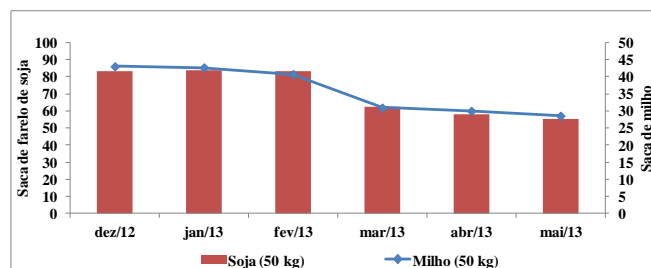
Os preços dos insumos pesquisados pelo DCECO (Departamento de Ciências Econômicas) em maio de 2013 comparado a abril de 2013 segundo (tabela1) apresentaram algumas variações.

Dos oito insumos, três apresentaram aumento em seus preços: ração pra vaca, farelo de trigo e farelo de soja, com aumentos de 2,01%, 2,38% e 0,20%, respectivamente. Já o sal mineral e o milho apresentaram queda de 3,31% e 0,38% respectivamente, enquanto que a polpa cítrica, a ração pra bezerro e o farelo de algodão mantiveram-se estáveis.

A saca de farelo de soja que custava R\$51,00 em abril de 2013, passou a custar R\$51,10 em maio de 2013 registrando um aumento de 0,20%. Já a saca de milho que custava R\$26,50 em abril, passou a custar R\$26,40 em maio deste ano, registrando queda de 0,38%.

Conforme se pode observar na (Tabela 2) e Figura 1 a seguir, no que se refere à relação de troca de soja por litros de leite em São João del-Rei, observa-se uma queda de 4,28% em maio já que o produtor precisou de 55,27 litros de leite para adquirir uma saca de farelo de soja, enquanto que em abril o produtor precisou de 57,74 litros de leite para adquirir o mesmo produto.

Para a relação de troca entre o milho/litros de leite em São João del-Rei, nota-se redução de 4,83%, considerando-se o fato de que, em maio, o produtor precisou trocar 28,56 litros de leite para adquirir uma saca de milho, enquanto que em abril o produtor precisou de 30,00 litros de leite para a mesma finalidade.



Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

Figura 1 - Litros de leite necessários para adquirir uma saca de milho ou uma saca de soja

**Tabela 2 – Relação de troca milho, soja e leite, São João del-Rei**

Mês	Farelo de soja		Milho	
	2013	%*	2013	%*
Jan	83,62	0,12	42,72	-0,76
Fev	83,34	-0,33	40,76	-4,60
Mar	62,46	-25,06	30,94	-24,10
Abr	57,74	-7,54	30,00	-3,01
Mai	55,27	-4,28	28,56	-4,83
Jun				
Jul				
Ago				
Set				
Out				
Nov				
Dez				

Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

Nota: \*Variação em relação ao mês anterior

**Tabela 1 – Preço médio dos insumos agrícolas em maio de 2013**

Produto	Kg	R\$	Var. em relação ao mês anterior	Produto	Kg	R\$	Var. em relação ao mês anterior
Ração p/vaca	40	40,6	2,01	Ração bezerro	40	37,6	0,00
Sal mineral	30	43,8	-3,31	Farelo soja	50	51,1	0,20
Farelo de trigo	40	21,5	2,38	Farelo algodão	50	43,2	0,00
Polpa cítrica	50	31,5	0,00	Milho	50	26,4	-0,38

Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

## 10 motivos para beber leite

Conhecido como alimento prático, saudável e gostoso, o leite possui também a característica fundamental de ser um alimento com balanço nutricional único contendo proteínas, carboidratos e minerais. O teor de água no leite naturalmente é de 90%, aumentando assim a eficiência da diluição desses nutrientes no meio líquido, fazendo com que o conjunto nutricional da bebida se torne melhor que os nutrientes isolados. De acordo com a nutricionista Ana Beatriz Barreira, da consultoria RG Nutri “um dos motivos para que a recomendação do cálcio diário seja dada por meio do leite é porque toda essa composição facilita a absorção de cálcio pelo organismo”. Segundo a nutricionista, ingerir a quantidade de três porções de cálcio diárias recomendadas pelo Guia alimentar para a população brasileira, Ministério da Saúde, pode trazer benefícios a saúde. Assim vejamos os bons motivos para consumo do leite.

1. O leite ajuda a emagrecer – Estudos comprovam que populações de diferentes faixas etárias que consomem o alimento são mais magras e menos predispostas a obesidade.

2. O leite hidrata – Uma pesquisa da Universidade Loughboroung School of Sports and Exercise Sciences, do Reino Unido, comprovou que o leite magro leva a uma significativa melhora na reidratação após a atividade física comparado a outras bebidas, como água e alguns sucos de frutas.

3. Ajuda no controle da diabetes – De acordo com pesquisas recentes, alto teor de aminoácidos das proteínas do soro do leite pode afetar os processos metabólicos do organismo, favorecendo o controle da glicemia e a ação da insulina podendo assim ajudar no controle das taxas de açúcar no sangue.

4. Ameniza cólicas menstruais – Um estudo realizado na Jordânia mostrou que adolescentes que consumiam três porções de cálcio por dia, sentiam menos dores causados pelas contrações do que as que não consumiam, pois o cálcio participa nos processos de contração e relaxamento muscular. No estudo revela que na ausência de cálcio o músculo permanece contraído por mais tempo, causando dores.

5. O leite é a melhor e maior fonte de cálcio – O leite representa a maior fonte alimentar do cálcio e uma excelente

capacidade de absorção do mineral. O cálcio existente no leite possui grande importância para o crescimento e manutenção dos ossos e dos dentes.

6. O leite é um alimento completo e versátil – Além de conter proteínas, carboidratos, lipídeos e minerais, o leite está presente em um grande número de receitas clássicas e fundamentais do dia-dia e é um dos alimentos preferido das crianças.

7. É um alimento seguro – A segurança do leite, atualmente, é garantida pelo processo UHT (Ultra High Temperature) utilizado nas embalagens longa vida que aplica altas temperaturas durante o tratamento da bebida, isso impede a sobrevivência e o crescimento de microorganismos.

8. Contém proteínas de alto valor biológico – As proteínas do leite, juntamente com as proteínas do soro, além de seu alto valor biológico, contém peptídeos bioativos, que atuam como agentes antimicrobianos, anti-hipertensivos, reguladores da função imune, da mesma forma dos fatores de crescimento.

9. Ajuda a dormir melhor – O leite possui grande fonte de triptofano, que é um aminoácido essencial que induz o sono em caso da insônia. Esse aminoácido é um precursor da serotonina, que atua como um sedativo natural no cérebro humano. É por isso que a insônia recomenda-se um copo de leite morno antes de dormir.

10. O leite é fundamental em todas as faixas etárias – O consumo do cálcio no leite é benéfico para pessoas de todas as faixas etárias. Para crianças proporciona o crescimento saudável de ossos e dentes; para os adultos produz uma boa quantidade de massa óssea; nas gestantes é fundamental na formação do feto; e nos idosos evita a perda de massa muscular e óssea causada pela idade avançada.

Fonte: Informativo CAPIL e editada por Marciano Adalberto – Assessor Cooperativista da COOLVAM

Jornal da Produção de Leite/ Ano XXII- Número 289 Viçosa, MG Maio de 2013



## Mercado da bovinocultura leiteira de São João del Rei

De acordo com o levantamento (Tabela 3) feito pelo DCECO (Departamento de Ciências Econômicas) a despeito dos preços médios dos derivados do leite, observaram-se algumas modificações referentes ao mês de maio.

Todos os derivados apresentaram aumento: a mussarela com 2,92%, o queijo prato com 1,13%, o queijo minas frescal com 8,80% e o leite longa vida com aumento de 6,49%, ambos quando comparados com o mês anterior.

Quanto ao preço médio do leite pasteurizado tipo C, segundo (Tabela 4) em maio, houve um aumento de 9,09% quando comparado a abril, registrando novo preço médio de R\$2,04.

**Tabela 4 – Preço médio do leite Tipo C pasteurizado em São João del-Rei**

Mês/Ano	R\$	Var %*
Dez/2012	1,82	0,00
Jan/2013	1,86	2,19
Fev/2013	1,86	0,00
Mar/2013	1,86	0,00
Abr/2013	1,87	0,54
Mai/2013	2,04	9,09
Jun/2013		
Ago/2013		
Set/2013		
Out/2013		
Nov/2013		
Dez/2013		

Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

Nota: \*Variação em relação ao mês anterior

**Tabela 3 – Preço médio por kg dos derivados do leite e do leite longa vida (litro) de São João del-Rei**

Produto	Mai/12	Jun/12	Jul/12	Ago/12	Set/12	Out/12	Nov/12	Dez/12	Jan/13	Fev/13	Mar/13	Abr/13	Mai/13
Mussarela	14,85	14,85	14,85	14,65	14,55	16,18	16,10	17,20	18,10	18,55	18,85	18,85	19,40
Queijo Prato	12,75	13,25	13,45	13,45	13,90	15,98	15,70	15,70	16,00	15,86	15,90	15,87	16,05
Minas Frescal	9,10	9,25	9,20	9,60	8,95	8,95	8,95	9,95	9,60	9,60	9,55	9,55	10,39
Longa Vida	1,86	1,87	1,86	1,85	1,83	1,85	1,85	1,89	1,87	1,85	1,84	1,85	1,97

Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

Segundo (Tabela 5) o preço líquido médio do leite pago ao produtor sofreu algumas alterações no mês de maio. Na média estadual, quando comparado a abril de 2013, houve aumento de 3,39% e na média nacional aumento de 3,92%.

Já a região da Zona da Mata, segundo (Tabela 5) e Figura 2, em maio, nota-se acréscimo de 5,01% no preço pago ao produtor quando comparado a abril de 2013, registrando novo preço médio do litro de leite em R\$ 0,93.

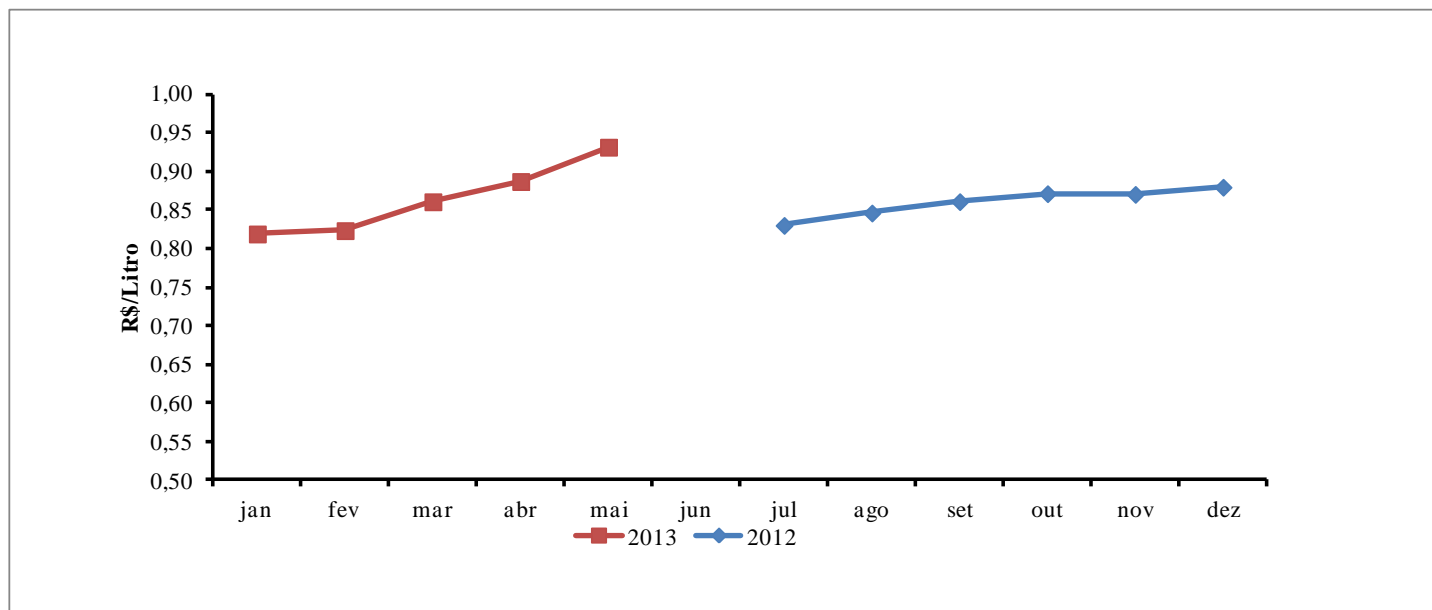
**Tabela 5 – Preço líquido do litro de leite, maio de 2013**

MESORREGIÃO	PREÇO LÍQUIDO MÉDIO	VARIAÇÃO EM RELAÇÃO AO MÊS ANTERIOR
ZONA DA MATA	0,9316	5,01%
MÉDIA ESTADUAL	0,9698	3,39%
MÉDIA NACIONAL	0,9492	3,92%

Fonte: Cepea (2013). Boletim do leite. Disponível em: <http://www.cepea.esalq.usp.br/leite/boletim/216.pdf>

Nota: Valor deflacionado pelo IGP-DI





Fonte: DCECO/NEPE (Departamento de Ciências Econômicas - Núcleo de Estudos e Pesquisa)

Figura 2 – Variação do preço livre pago ao produtor da Zona da Mata deflacionado



## Colheita mecanizada da cana de açúcar, viável ou não?

Lucas Bianchi Couto  
Estudante de Zootecnia

Natália Rodrigues Vaz  
Estudante de Agronomia

A cultura da cana de açúcar já vem a muitos anos sendo um volumoso comum em várias fazendas produtoras de leite, conhecida e aprovada pelos produtores por ser a cultura que garante a alimentação nas épocas de seca do ano, onde há escassez de volumoso.

Os produtores que ainda utilizam cana de açúcar para alimentação do rebanho sabem que a mão de obra que se sujeita ao serviço de cortar a cana no facão está cada vez mais difícil de ser encontrada, e cada vez mais oneroso se torna um funcionário no campo em serviços de baixo rendimento. Além da insatisfação do trabalhador, que tem o rendimento comprometido nas demais atividades do dia, quando dedica parte de seu tempo em atividades extremamente desgastantes, como a de cortar cana debaixo de um sol escaldante.

Este é o motivo que mais se justifica e que mais leva os produtores a pensar em corte mecanizado ou até mesmo em ensilar a cana, que além de liberar a área rapidamente, permite uma rebrota homogênea e também que seja feito os tratos culturais como controle de daninhas e adubação no momento correto da rebrota.

Tanto a cana “in natura” como a ensilada, ambas com teores de proteína corrigidas, são boas alternativas para alimentação de animais de menor exigência nutricional, como animais de recria e vacas de baixa produção.

Esta forragem tem a grande vantagem de ter uma alta produção de massa por hectare, e quando comparamos os custos, entre o corte mecanizado com o corte manual, nota-se a grande vantagem de se fazer o corte mecanizado.

É justamente por este rendimento que o produtor Rosival Ananias de Toledo que possui uma propriedade em Paula Cândido-MG, resolveu fazer o corte mecanizado em uma área de 0,8ha e ensilar um canavial velho para liberar a área e formar pastagem.

Ele aprovou o método principalmente pelo fato de driblar a sua falta de mão de obra. O custo para cortar com a máquina as 48 toneladas de cana, foi de R\$450,00 sendo R\$75,00/h.m (hora máquina) e 6 horas gastas. Se o corte fosse manual, pelo valor da mão de obra no local de R\$30,00/d.h (dia homem) e um rendimento de 2 toneladas/dia, gastaria-se R\$720,00.

Se levarmos em consideração que a área da cana se encontrava com uma infestação de grama estrela que chegava a 1 metro de altura dificultando ainda mais o corte manual, e a baixa produtividade do canavial velho de 60ton/ha, essa diferença ficaria ainda mais acentuada.

Adotando os valores médios de mercado, uma eficiência do corte da máquina de 20 ton./h (abaixo da considerada pelo fabricante que é de 30 ton./h para se ter uma margem de segurança), um canavial de 5 ha, com média de produção de 100 ton./ha como exemplo, obtemos os seguintes indicadores: (Tabela 06).



Tabela 06- Custos variáveis para a colheita mecanizada de cana-de-açúcar

Despesa		Valor	Custo/hora	Custo/ton.	
Funcionário		R\$40,00/dia	R\$5,00	R\$0,25	
Combustível (3 litros/hora) + Manutenção		R\$6,30 + R\$0,63	R\$6,93	R\$0,35	
Custo Operacional				R\$0,60	
Custos fixos para a colheita da cana-de-açúcar					
Máquinas	% uso para cana	Valor (R\$ mil)	Valor usado para cana (R\$ mil)	Vida útil	Depreciação/ton. de cana
Trator	30%	R\$100	R\$30	10 anos	R\$6,00
Picadeira	100%	R\$24	R\$24	10 anos	R\$4,80
Remuneração do capital empatado em máquinas (6% a.a.)/ ton. De cana					R\$3,24
Custo Fixo					R\$14,40
<b>Custo total para 1 ton. De cana de açúcar com mão de obra familiar</b>					<b>R\$15,00</b>

O cálculo para o corte manual é mais simples, assumindo uma eficiência deste corte de 2 ton./dia homem, com um trabalhador custando R\$35,00/dia, teremos um custo de corte de R\$17,50 por tonelada.

Comparando este valor com o custo operacional total de R\$15,00 por tonelada no corte mecanizado, atesta-se sua viabilidade financeira, no qual o produtor economizou R\$ 2,50/tonelada e R\$1.250,00 ao ano (R\$2,50/ton. x 500 ton./ano = R\$1.250/ano).

O corte mecanizado da cana é uma alternativa viável, porém deve ser analisado de acordo com a situação particular das propriedades, onde vários fatores como disponibilidade de mão de obra, tamanho do canavial e relevo das áreas devem ser levados em consideração antes de qualquer tomada de decisão, buscando sempre melhores condições de trabalho, produtividades e rentabilidade final da atividade leiteira.

Jornal da Produção de Leite/ Ano XXII- Número 289  
Viçosa MG Maio de 2013

