



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	TRANSMISSÃO DE PREÇOS E ELASTICIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL
Autor	MAYARA FRANCYNE DE OLIVEIRA BITELLO
Orientador	JULIO OTAVIO JARDIM BARCELLOS

TRANSMISSÃO DE PREÇOS E ELASTICIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL/BRASIL

Aluno: Mayara Francyne de Oliveira Bitello

Orientador: Júlio Otavio Jardim Barcellos

Instituição: UFRGS

A cadeia da carne bovina é destaque no agronegócio brasileiro e está constituída por diversos segmentos que vão desde os provedores de insumo até o consumidor final. Assim, a transmissão de preços é um importante tema a ser analisado, pois identifica a elasticidade do produto ao longo da cadeia. Desta maneira, o presente resumo tem como objetivo analisar a transmissão dos preços e a elasticidade na cadeia da carne bovina do estado do Rio Grande do Sul. Para tanto, foi utilizado como metodologia um teste de regressão linear simples Cochrane-Orcutt, em modelo log-linear. Os dados avaliados foram o preço do boi gordo pagos ao produtor e os preços dos cortes de costela do traseiro, coxão duro, filé mignon, lombo (contrafilé e filé da costela), maminha da alcatra, picanha e vazio recebidos no varejo. Para os mesmos cortes, analisou-se, também, a elasticidade dos preços. Os referidos valores dos cortes do estado do Rio Grande do Sul foram obtidos junto ao Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal (FUNDESA). O período temporal de análise é de janeiro de 2012 a março de 2015. Em relação a transmissão de preços, constatou-se que a variação do preço do boi gordo influenciou em 33% a variação do preço do corte do “vazio”. Enquanto que nos cortes de lombo, filé mignon, costela do traseiro, coxão duro, maminha da alcatra e picanha a variação do preço do boi gordo influenciou em 21%, 19%, 18%, 17%, 16% e 14%, respectivamente na variação do preço dos cortes, sem defasagem. Portanto, por meio das análises, foi possível separar os cortes em três grupos: pouco elásticos (vazio e picanha), medianamente elásticos (filé mignon e costela do traseiro) e muito elásticos (coxão duro, maminha da alcatra e lombo). Provavelmente, tal comportamento pode ser explicado devido ao aumento do poder aquisitivo dos consumidores e, conseqüentemente, um aumento pela procura de cortes mais valorizados para churrasco (vazio e picanha), forte componente da cultura local.