

O PANORAMA DE CONSUMO DE CARNE CAPRINA E OVINA NO BRASIL

OVERVIEW OF GOAT AND SHEEP MEAT CONSUMPTION IN BRAZIL

Ciências Agrárias • 22/06/2026

REGISTRO DOI: [10.70773/revistatopicos/781944446](https://doi.org/10.70773/revistatopicos/781944446)

Emilly Yasmin Santana de Lima

Safira Gonçalves Lima Figueiredo

Rosianne Mendes de Andrade da Silva Moura

RESUMO

Este estudo trata do consumo de carne ovina e caprina no Brasil, enfatizando os principais fatores que contribuem para seu baixo consumo e as oportunidades para expandir esse mercado. Os resultados indicam que, embora as carnes ovina e caprina possuam elevado valor nutricional, com destaque para o alto teor proteico e baixa concentração de gordura em comparação a outras carnes, elas ainda ocupam um espaço restrito no mercado brasileiro, registrando um consumo per capita baixo, entre 0,6 e 0,7 kg/ano. Os principais obstáculos incluem fatores culturais, econômicos e logísticos, como a falta de conhecimento do produto por parte do consumidor, altos custos, ausência de infraestrutura adequada e informalidade no abate e na comercialização. Devido à sua tradição na pecuária, o Nordeste se destaca como a região líder em produção e consumo. Foram identificados como principais entraves à comercialização os fatores culturais (falta de hábito e rejeição sensorial), econômicos (preço elevado) e logísticos, a alta informalidade nos abates, a sazonalidade da produção e a infraestrutura deficiente de frigoríficos. Como estratégias para reverter esse cenário, os resultados apontam a eficácia do marketing segmentado (gourmet), a diversificação de produtos (cortes padronizados e embutidos), a certificação de qualidade e a organização da cadeia produtiva via cooperativismo e políticas públicas. Essas estratégias têm o potencial de impulsionar a ovinocaprinocultura, fomentando o desenvolvimento sustentável do setor e aumentando a presença dessas carnes no mercado brasileiro.

Palavras-chave: hábitos alimentares; consumidor; mercado; nordeste; ovinocaprinocultura.

ABSTRACT

This study addresses the consumption of sheep and goat meat in

Brazil, emphasizing the main factors that contribute to its low consumption and the opportunities to expand this market. The results indicate that, although sheep and goat meat have high nutritional value, especially due to their high protein content and lower fat concentration compared to other meats, they still occupy a limited space in the Brazilian market, with low per capita consumption ranging between 0.6 and 0.7 kg per year. The main obstacles include cultural, economic, and logistical factors, such as consumers' lack of knowledge about the product, high costs, inadequate infrastructure, and informality in slaughtering and commercialization. Due to its strong livestock tradition, the Northeast stands out as the leading region in production and consumption. The main barriers to commercialization identified were cultural factors (lack of habit and sensory rejection), economic factors (high prices), and logistical issues, including high informality in slaughtering, production seasonality, and deficient slaughterhouse infrastructure. As strategies to reverse this scenario, the results highlight the effectiveness of segmented (gourmet) marketing, product diversification (standardized cuts and processed products), quality certification, and the organization of the production chain through cooperatives and public policies. These strategies have the potential to boost sheep and goat farming, promoting sustainable development in the sector and increasing the presence of these meats in the Brazilian market.

Keywords: eating habits; consumer; market; northeast; sheep and goat farming.

1. INTRODUÇÃO

O consumo de carne é essencial à alimentação da população brasileira, sendo bovina, suína e de frango as mais presentes na dieta

nacional. As carnes caprina e ovina possuem elevado valor nutricional, mas ainda ocupam um espaço restrito no mercado, apesar de seu sabor característico e relevância no contexto regional (Embrapa, 2023).

Segundo o Blog Bom Gourmet Carnes Express, a principal composição dessa carne é a proteína chegando até 26%, está presente também todas as vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K), as hidrossolúveis do complexo B (tiamina, riboflavina, nicotinamida, piridoxina, ácido pantotênico, ácido fólico, niacina, cobalamina e biotina) e também um pouco de vitamina C. Além disso, ela contribui com a absorção de selênio e cobre. Geralmente, o teor de gordura pode variar entre 17 e 21%. Os ácidos graxos mais encontrados na carne de cordeiro são os saturados: mirístico, palmítico e esteárico; os monoinsaturados: palmitoleico e oleico; e os poliinsaturados: linoleico, Linolênico e araquidônico.

Com isso é possível compreender que os ácidos graxos presentes na carne ovina exercem funções estruturais, energéticas e regulatórias no organismo humano, destacando-se os monos e poli-insaturados, que contribuem para a saúde cardiovascular, controle do perfil lipídico e modulação da resposta inflamatória.

Os rebanhos de caprinos e ovinos no Brasil mostram crescimento contínuo nos últimos cinco anos, apresentando 17,5% na ampliação do rebanho caprino e 7,09% no rebanho ovino acumulado no período entre 2015 e 2019. Apesar de reduções do efetivo em algumas regiões do país, a região Nordeste destaca-se com o melhor desempenho mostrando maior crescimento e ganho de participação em ambos os rebanhos. Este crescimento do rebanho na região Nordeste é liderado pelo estado da Bahia, que consolida

sua posição como principal estado produtor de caprinos e ovinos (Embrapa, 2020).

A carne de cabra e ovelha é uma boa fonte de muitos minerais, incluindo cálcio (Ca), fósforo (P), sódio (Na) e magnésio (Mg) (os macroelementos mais comuns), bem como ferro (Fe), cobre (Cu), selênio (Se), zinco (Zn), manganês (Mn), cobalto (Co), níquel (Ni), vanádio (V), chumbo (Pb) e cádmio (Cd), que são considerados importantes oligoelemento. Desses minerais, o ferro é encontrado em concentrações mais elevadas na carne de cabra, atingindo níveis três vezes maiores do que em outras carnes. A carne de cabra, por sua vez, apresenta teores de riboflavina mais elevados do que outras carnes, e todas essas vitaminas são essenciais para o metabolismo de proteínas e carboidratos, combate à anemia e promoção do crescimento.

A aceitação dessas carnes pode ser explicada sob a perspectiva da teoria da aceitação por parte do consumidor, que considera aspectos sensoriais, culturais e econômicos (Rocha; Costa, 2020). De acordo com Kotler e Keller (2019), o comportamento do consumidor é influenciado por variáveis internas, como preferências individuais, e externas, como disponibilidade do produto e preço. Essa abordagem é essencial para compreender os desafios e oportunidades no mercado dessas carnes (Mendes et al., 2023).

O Nordeste é a região onde o consumo desses produtos é maior, devido a uma tradição histórica ligada à pecuária (Silva; Ferreira, 2021). O grande número desses animais no Nordeste se dá pela alta adaptabilidade às condições edafoclimáticas da região, contudo apresentam baixos índices produtivos e reprodutivos, além de um baixo escore corporal, fator determinado pela baixa disponibilidade

de alimentos no período de escassez de chuvas, associados aos inadequados manejos (Batista; Souza, 2015).

Estudos indicam que fatores econômicos, como o preço mais elevado em comparação à carne de ave e suína, também limitam a expansão do consumo no país (Carvalho et al., 2022). Além disso, questões logísticas relacionadas ao transporte e distribuição também influenciam a disponibilidade do produto (Oliveira; Morais, 2023). Para superar esses desafios, recomenda-se investir em marketing segmentado, diversificação de cortes e produtos derivados, além de inserir esses itens em restaurantes e mercados gourmet, a fim de ampliar a aceitação e estimular o consumo (Freitas; Melo, 2020; Albuquerque et al., 2021 a).

Dessa forma, este estudo, estruturado como uma revisão narrativa da literatura, tem como objetivo analisar os principais desafios e os incentivos relacionados ao consumo de carne caprina e ovina no Brasil. Busca-se identificar os fatores que limitam sua expansão no mercado e estratégias capazes de promover maior aceitação e valorização desses produtos entre os consumidores.

2. DESENVOLVIMENTO

2.1. Fatores de Consumo e Potencial da Carne Caprina e Ovina

A carne ovina é amplamente consumida em diversas regiões do mundo, especialmente na Europa, Ásia e Oceania. A carne caprina tem maior relevância em países do continente africano, asiáticos e no Brasil principalmente na região Nordeste (Silva et al., 2022).

De acordo com dados da Base de Dados Estáticas da FAO (FAOSTAT) registraram que a produção de carne caprina na Ásia atingiu 4,6

milhões de toneladas (72% da produção mundial total) e a região africana 1,4 milhão de toneladas (23% da produção mundial total) (Santosa, 2023).

Segundo a Redação Agro Estadão, rebanho de caprinos no Brasil chegou a 13,3 milhões em 2024, crescimento de 3,1%. Já o de ovinos chegou a 21,9 milhões cabeças, aumento de 0,3% em relação ao ano anterior. Os dois valores são recordes históricos, aponta a Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM) divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A região Nordeste foi a principal responsável por este aumento, já que possui 96,3% do total de caprinos e 73,5% dos ovinos do país.

Tabela 1. Produção de carne ovina por continente em 2022

Continente	Produção de carne ovina em 2022 (toneladas)
Ásia	5.644.205
África	1.965.694
Oceania	1.144.130
Europa	1.095.446
Américas	422.830

Fonte: Adaptado de Santosa (2023).

A aceitação desses produtos no Brasil é influenciada por fatores culturais, econômicos e logísticos, que determinam sua presença no mercado e o nível de consumo da população (Santos; Almeida, 2021).

A caprinocultura e a ovinocultura possuem um grande potencial para ampliação da produção de carne, leite e de seus derivados,

além de incremento na participação do setor industrial no segmento de calçados e vestuários que valorizam produtos regionalizados, com matéria-prima oriunda das peles dos animais. O couro ovino é apreciado por sua maciez e durabilidade, sendo utilizado na confecção de roupas, acessórios e artigos de decoração. A maior parte da produção concentra-se nas regiões Sul e Sudeste (Mancini, 2024).

Todos esses produtos podem ser disponibilizados de forma a suprir as demandas do mercado interno e, dependendo do grau de organização da produção, gerar excedentes exportáveis para mercados mais exigentes em padronização dos produtos disponíveis nas prateleiras dos supermercados (Embrapa, 2018).

O consumo de carnes alternativas, como a caprina e ovina, pode ser explicado sob a perspectiva da teoria da aceitação do consumidor, que considera aspectos sensoriais, culturais e econômicos (Rocha; Costa, 2020). Essa abordagem é essencial para compreender os desafios e oportunidades no mercado de carne ovina e caprina no Brasil (Mendes et al., 2023).

2.2. Limitações Culturais, Econômicas e Logísticas do Setor de Consumo

O consumo das carnes ovina e caprina no Brasil é pouco difundido, tendo em vista a oferta reduzida, falta de costume por grande parte da população, além de inadequações dos cortes ofertados que inviabilizam a adição ao cardápio do dia a dia, ficando essas destinadas, em sua maioria, a datas comemorativas (Embrapa, 2018).

A carne caprina e ovina enfrenta desafios relacionados a fatores culturais, econômicos e logísticos no Brasil. No entanto, por meio de

estratégias adequadas de comercialização e marketing, há potencial para o crescimento desse segmento. A adoção de medidas como certificação da qualidade e melhoria da distribuição pode contribuir significativamente para a ampliação do mercado (Miller, 2020).

A região Nordeste, caracterizada pela dominância do clima semiárido, possui mais de 80% do seu território coberto pela vegetação nativa do bioma Caatinga. Esse tipo de vegetação é utilizado como a principal fonte de alimentação para a maioria dos rebanhos. No entanto, durante a época seca, seu uso como única fonte alimentar limita o potencial produtivo dos animais. (Embrapa, 2021).

A região Nordeste apresentou um crescimento de 3,2% no rebanho ovino em relação a 2022, ampliando sua participação no cenário nacional. Atualmente, os rebanhos ovinos no Nordeste somam cerca de 15,5 milhões de cabeças, o que representa aproximadamente 71,2% do total nacional. As regiões Norte e Sudeste representam, respectivamente, 2,9% e 2,6% do rebanho ovino do país (Magalhães et al., 2023).

Os ovinos e os caprinos podem sofrer estresse térmico durante o transporte, sendo que no Brasil os riscos de sofrerem estresse térmico por calor é maior, quando comparado ao estresse pelo frio. Este fato, se dá devido aos processos de troca de calor ficarem limitados, quando os animais são transportados, e associados as condições climáticas em diversas regiões com temperatura e umidade elevada, má ventilação no veículo e superlotação da carga viva, agravam a situação (Ludtke, 2022).

O consumo de carne caprina e ovina no Brasil está concentrado em regiões específicas, como o Nordeste, onde há uma tradição histórica ligada à pecuária (Silva; Ferreira, 2021). Estudos indicam que fatores econômicos, como o preço mais elevado em comparação à carne bovina e suína, também limitam a expansão do consumo no país (Carvalho et al., 2022).

O consumo brasileiro de carne ovina está entre 0,6 a 0,7 kg por pessoa/ano, consumo esse considerado muito baixo ao comparar-se com o consumo de carne bovina, suína e de frango, que alcançam um consumo per capita no Brasil de 36,5; 10,5 e 29,9 kg, respectivamente (Mancini, 2024).

Ressalte-se que, dentre as carnes mais consumidas no mundo, a caprina é a mais magra (contém o menor teor de gordura), sendo, inclusive, mais magra que a carne de frango. Por exemplo, em cada 100 g de carne assada ao forno, a carne caprina apresenta 2,75 g de gordura contra 3,75 g da de frango, 17,14 g da bovina e 25,72 g da suína (Holanda et al., 2018).

De acordo com Guimarães (2017), um estudo da Universidade Federal do Paraná comprovou que os baixos índices de gordura e colesterol aliados aos altos índices de nutrientes tornam a carne de cabrito recomendável para cardíacos e diabéticos. A carne de cabrito é rica também em cálcio, proteínas, ômega 3 e ômega 6, que desempenham papel anti-inflamatório e estão diretamente ligados à resistência imunológica.

Cabral (2020) menciona que de acordo com a Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos, a produção mundial de carne ovina alcançou cerca de 13,7 milhões de toneladas em 2010, alcançando

cerca de 23 milhões de toneladas em 2020. Parte dessa produção é exportada e, em conjunto com os demais produtos da ovinocultura, a atividade movimentou em torno de US\$ 11 bilhões por ano.

2.3. Hábitos e Preferências de Consumo

Pesquisas apontam que a aceitação da carne ovina e caprina depende da familiaridade do consumidor com o produto e de suas experiências prévias (Pereira et al., 2020). Fatores como textura, sabor e odores específicos influenciam a compra e o consumo desses produtos (Souza; Ribeiro, 2021). No entanto, observa-se uma tendência crescente de consumidores em busca de carnes diferenciadas, o que pode favorecer o aumento da demanda por esses produtos (Martins et al., 2023).

As carnes de caprinos e ovinos podem, eventualmente, apresentar características sensoriais indesejáveis, como sabor e aroma mais intensos que aquele característico da espécie. Esse fato tem sido associado a diversos fatores como alimentação, condição fisiológica, castração e estresse dos animais antes do abate (Dias et al., 2008). A maciez da carne é um importante parâmetro de qualidade, portanto, carnes mais macias apresentam um maior valor comercial. A maciez da carne é um importante parâmetro de qualidade, portanto, carnes mais macias apresentam um maior valor comercial (Pinheiro et al., 2009).

A criação de caprinos e ovinos mostra-se como um negócio rentável e promissor, especialmente voltada para atividade de corte, porque sua carne se adequou às mudanças nos hábitos de consumo da população, que busca a cada dia uma alimentação saudável e com baixo teor de gordura (Cosme, 2016). Segundo a nutricionista

Luciana Fujiwara, professora da Universidade Federal do Ceará (UFC), um diferencial da carne ovina é seu teor de proteínas. “Em 100 gramas de carne, a gente tem de 25 a 26% de proteína. O teor é bem superior ao da carne bovina”, explica ela. De acordo com Luciana, o fato de ser uma carne com concentração baixa de colesterol também faz do produto uma boa indicação para públicos específicos como cardíacos, diabéticos ou pessoas que têm receio de comer a carne vermelha (Embrapa, 2024).

Restaurantes e supermercados especializados podem atuar como canais estratégicos para introduzir o produto a novos consumidores, promovendo degustações e eventos gastronômicos que incentivem a experimentação e a aceitação da carne no Brasil (Freitas; Lima, 2020). Assim, com uma abordagem integrada que envolva melhorias na produção, distribuição e marketing, há um grande potencial para a expansão desse segmento no Brasil (Costa; Melo, 2022).

No caso específico de Teresina-PI, por meio das redes social é possível acompanhar lojas de açougues especializados que fornecem cortes padronizados e de alta qualidade como: "Borregos Premium", "D'Cortes Carnes Nobres", "Cordeiro Premium" e "Cordeiro 150". A cidade também conta com restaurantes que tem a opção de delivery e consumo no local como o "Carneiro na Brasa da Zefinha", que oferece culinária regional para os apreciadores dessa carne e conta com um cardápio bem completo. Está disponível no cardápio opções como, paleta de cordeiro, pastel de carneiro, pernil de carneiro, risoto de carneiro, buchada de carneiro e demais pratos (Comidas e Lugares em Teresina, 2025).

As características sensoriais dessa carne podem variar de acordo com a raça, idade, sexo, alimentação e manejo dos animais (Osório;

Sañudo, 2009), sendo uma excelente fonte de proteínas, aminoácidos essenciais, possuindo uma baixa concentração de gordura insaturada, além de ser fonte de vitaminas, como B12 e B3, e minerais: selênio, zinco, fósforo e ferro (Gonzaga et al., 2018).

2.4. Desafios na Comercialização da Carne Caprina e Ovina

Entre os principais desafios enfrentados pelos produtores e comerciantes que atuam na ovinocaprinocultura estão a ausência de uma cadeia produtiva estruturada e a baixa escala de produção, condições que elevam os custos (Cunha; Lima, 2021). Além disso, a falta de padronização na qualidade da carne e a deficiência de certificações dificultam a expansão do mercado (Barbosa et al., 2022). O aprimoramento das técnicas de manejo e abate pode contribuir para a solução desses entraves (Nascimento et al., 2023).

A cadeia produtiva da carne caprina e ovina no Brasil enfrenta dificuldades estruturais que impactam diretamente sua competitividade no mercado. A informalidade ainda é um obstáculo significativo, pois muitos pequenos produtores não possuem acesso à infraestrutura adequada para processamento e comercialização da carne dentro dos padrões exigidos pelos órgãos reguladores (Santos; Almeida, 2022). A ausência de frigoríficos especializados em algumas regiões, aliada à falta de incentivos governamentais para a pecuária de corte caprina e ovina, dificulta a expansão do setor (Lima et al., 2021).

A cadeia produtiva da ovinocultura no Brasil apresenta alto índice de informalidade, decorrente da precária fiscalização oficial e de certos aspectos do ambiente institucional que favorecem a existência do abate clandestino. Apesar da falta de legislação federal e

estadual sobre inspeção sanitária de produtos de origem animal, o setor está carente de uma coordenação mais eficiente por parte dos órgãos públicos responsáveis pela fiscalização. Os estados produtores praticamente não divulgam dados sobre o abate e a movimentação de ovinos, que possam servir de subsídios para o estudo dessa cadeia produtiva. A comercialização entre os produtores e as poucas indústrias operantes costuma ser marcada por conflitos. O consumidor, por sua vez, não faz restrições ao consumo de carne clandestina. A informalidade do comércio traz, ao mesmo tempo, custos e benefícios à cadeia produtiva. (Sorrio; Rasi, 2010).

A falta de investimentos e expansão da cadeia produtiva neste segmento do cenário pecuário pode estar diretamente relacionada com a falta de informações precisas sobre o consumo de carne ovina e caprina e de estimativas dos hábitos dos consumidores, refletindo no desconhecimento da população em relação tanto ao produto quanto aos sistemas de produção (Constantino et al., 2018).

A sazonalidade de produção, a falta de transporte, de frigoríficos, de legislações e o desconhecimento dos produtores sobre o manejo adequado são alguns dos fatores que atrasam a expansão da ovinocultura no Brasil (Moura; Nascimento; Guimarães, 2023).

Outro desafio enfrentado pelos comerciantes é a baixa disponibilidade da carne em grandes centros urbanos, o que restringe o acesso do consumidor e limita o crescimento da demanda (Pereira; Silva, 2023). A predominância da venda direta entre produtores e consumidores, sem um sistema eficiente de distribuição e estocagem, compromete a regularidade da oferta no mercado (Barbosa et al., 2022). Além disso, a sazonalidade da

produção impacta os preços e dificulta a fidelização dos consumidores, tornando o produto menos competitivo em relação a outras proteínas animais amplamente consumidas no país (Oliveira et al., 2023).

2.5. Estratégias de Mercado e Alternativas para Expansão

A implementação de estratégias de marketing segmentado e a diversificação de cortes e produtos derivados são apontadas como soluções viáveis para ampliar o consumo de carne ovina e caprina (Freitas; Melo, 2020). A inserção desses produtos em restaurantes e mercados gourmet também pode aumentar sua aceitação (Albuquerque et al., 2021 a).

Compreender os fatores determinantes para a escolha dos alimentos por parte dos consumidores é importante para entender a demanda e a aceitação da carne. Em geral, a textura, a suculência e o sabor da carne ovina são fatores importantes para os consumidores, podendo afetar a aceitação geral da carne, sendo a preferência do consumidor afetada por experiências anteriores de consumo e métodos de preparo da carne (Miller, 2020).

De acordo com Dias et al. (2018), o mercado de produtos oriundos desses animais passou a se desenvolver no mundo quando se buscou identificar o perfil de exigência dos consumidores, que estão mais atentos, buscando produtos com características que atendam suas expectativas, sejam elas no âmbito econômico, visando o preço e a qualidade, ou na busca por produtos considerados mais saudáveis.

No que diz respeito às estratégias de mercado, a agregação de valor ao produto tem sido apontada como uma solução para ampliar sua

aceitação. Estudos sobre a percepção do consumidor em relação à carne ovina e aos produtos derivados revelam que 90,9% concordaram que é importante o tipo de corte (pernil, paleta, costeleta etc.) e 86,5% acreditam ser importante a comercialização na forma refrigerada, principal forma de comercialização da carne ovina nos dias de hoje (Gonçalves et al., 2023). Produtos processados, como embutidos e carnes temperadas, podem aumentar o interesse dos consumidores e facilitar a incorporação da carne caprina e ovina na alimentação cotidiana (Mendes et al., 2023). Além disso, campanhas publicitárias que enfatizem os benefícios nutricionais desses tipos de carne, como o baixo teor de gordura e a presença de proteínas de alta qualidade, podem contribuir para a mudança de percepção do público em relação a esses produtos (Costa; Melo, 2022).

A criação de linhas de crédito para pequenos e médios produtores, bem como a oferta de assistência técnica para melhoria do manejo e da qualidade da carne, são medidas fundamentais para fortalecer essa cadeia produtiva (Souza; Ferreira, 2021). Além disso, a implementação de certificações de qualidade e selos de origem pode aumentar a confiança dos consumidores e garantir padrões sanitários adequados, favorecendo a comercialização em mercados de maior valor agregado (Albuquerque et al., 2021 b).

O Banco do Nordeste do Brasil S.A. (BNB) destaca-se como principal agente financeiro do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) na sua área de atuação, cuja operacionalização guarda sintonia com as diretrizes do Plano Safra divulgado pelo Governo Federal anualmente. Desse modo, a Instituição desempenha um papel crucial na implementação dessa política pública voltada para o desenvolvimento da agricultura

familiar. Na Região Nordeste, no período em análise, foi responsável pelo significativo percentual de 72% do montante de financiado, e 94% do número de operações do Pronaf (BACEN) (Silva et al., 2024).

2.6. Abate Legalizado e Comercialização da Carne de Pequenos Ruminantes

Um mapeamento inédito de frigoríficos e abatedouros que operam com produtos de origem caprina e ovina está disponível para produtores rurais e demais agentes do setor produtivo. O levantamento foi realizado pela equipe do Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos (CIM), coordenado pela Embrapa Caprinos e Ovinos (Sobral, CE). Ao todo, foram listados e georreferenciados 149 estabelecimentos com funcionamento autorizado por serviços de inspeção em âmbitos federal, estadual e municipal. (Embrapa Caprinos e Ovinos, 2020).

Tabela 2. Distribuição e características dos estabelecimentos inspecionados para abate de caprinos e ovinos

Aspecto analisado	Descrição dos dados	Importância para o setor produtivo
Instituição responsável	Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos (CIM), coordenado pela Embrapa Caprinos e Ovinos (Sobral – CE)	Confere credibilidade técnica e científica às informações, por se tratar de uma instituição pública de referência nacional.
Ano do levantamento	2020.	Permite contextualizar os dados temporalmente e compará-los com estudos mais recentes sobre a cadeia produtiva.

Número de estabelecimentos	149 frigoríficos e abatedouros.	Demonstra a dimensão da infraestrutura formal disponível para o abate e processamento de caprinos e ovinos no país.
Situação sanitária	Estabelecimentos com funcionamento autorizado.	Garante que os locais atendem às exigências legais e sanitárias, assegurando a qualidade e a segurança dos produtos.
Tipo de inspeção	Federal, estadual e municipal.	Indica a abrangência dos mercados atendidos (local, regional e nacional), além de evidenciar diferentes níveis de fiscalização.
Georreferenciamento	Estabelecimentos listados e georreferenciados.	Facilita o planejamento logístico, a tomada de decisão por produtores e o fortalecimento das cadeias regionais de comercialização.
Público-alvo do mapeamento	Produtores rurais e agentes da cadeia produtiva.	Auxilia na organização do setor, reduz gargalos de comercialização e incentiva a formalização da produção.

Fonte: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2020.

Por meio da plataforma, é possível verificar a localização, nome e endereço de cada estabelecimento, o que facilita para produtores, associações, cooperativas e empresas, a análise da viabilidade econômica e logística no transporte de animais destinados ao abate e processamento. O abate realizado em locais devidamente inspecionados garante maior segurança quanto à sanidade animal e

à qualidade dos produtos derivados das carnes ovina e caprina (Nóbrega, 2020).

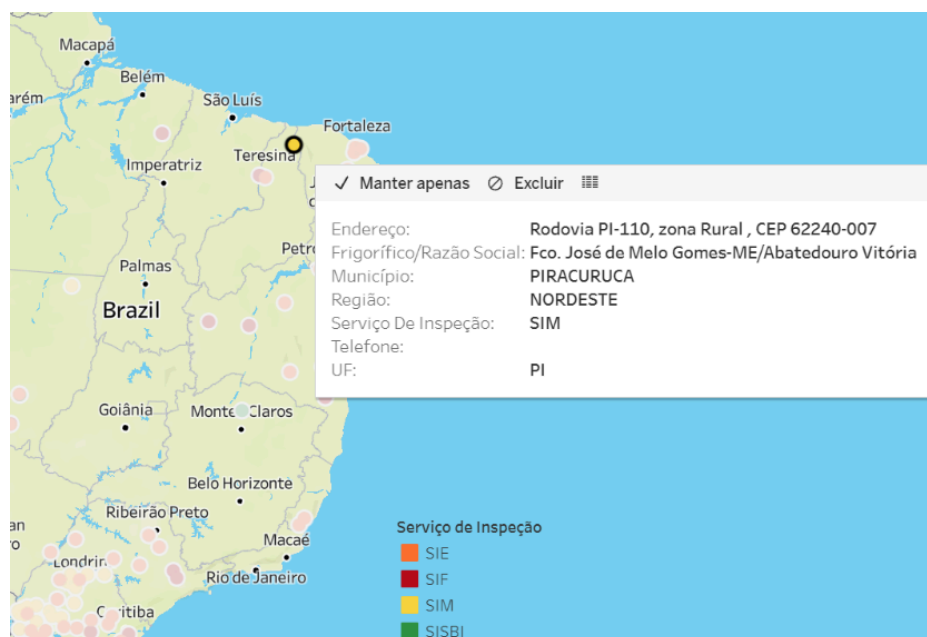
No estado do Piauí, o mapeamento identificou dois municípios com abatedouros que operam legalmente nesse segmento. Um deles está localizado na capital, Teresina, e recebe o nome de “Só Carnes”, atuando sob inspeção estadual (SIE) (Figura 1). O outro encontra-se no município de Piracuruca, denominado “Abatedouro Vitória”, sob inspeção municipal (SIM) (Figura 2). Esses estabelecimentos representam importantes pontos de apoio para a formalização da cadeia produtiva e para o fortalecimento do mercado de carnes de pequenos ruminantes no estado.

Figura 1. Mapeamento dos Frigoríficos de Caprinos e Ovinos.



Fonte: Embrapa Caprinos e Ovinos (2020).

Figura 2. Mapeamento dos Frigoríficos de Caprinos e Ovinos.



Fonte: Embrapa Caprinos e Ovinos (2020).

O frigorífico busca entender as tendências e estar sempre atento ao movimento da ovinocultura no Rio Grande do Sul e no Brasil. Depois do Estado ser o primeiro em rebanho no país, hoje está em terceiro lugar. Porém, foi possível entender dentro da indústria que a qualidade do rebanho melhorou. Em relação ao mercado, o consumo mundial de carne ovina aumentará para 18 mil toneladas, um aumento de 15,7%, durante o período de 2021 a 2030, e será responsável por 6% da carne consumida. A carne ovina é um nicho de mercado em alguns países ou considerada um componente premium da dieta em muitos outros (Arco, 2023).

A Embrapa desenvolve e disponibiliza aos produtores uma série de tecnologias que podem ajudar a ampliar o consumo de carnes e leite caprinas/ovinas e seus produtos derivados tais como cortes padronizados, aproveitamento das carnes de descarte, fabricação de mortadela, produção de linguiças frescal e defumadas, dentre outros alimentos. Outra alternativa bastante promissora, mas que depende fundamentalmente da organização dos produtores e de outros elos da cadeia produtiva, é a certificação de produtos com indicação geográfica e com selo de origem como estratégia de

agregação de valor ao produto e conquista de novos mercados consumidores. (Lucena et al., 2018).

3. CONCLUSÃO

O presente trabalho evidenciou que mesmo a carne ovina e caprina tendo um elevado teor nutricional proteico para a saúde das pessoas, ainda não tem um espaço significativo na mesa dos brasileiros. Apesar da qualidade dessas carnes ser vantajosa e aumento de interesse por produtos diferenciados, o consumo desses tipos de carne no Brasil ainda lida com restrições notáveis. As principais limitações observadas para o baixo consumo dessas carnes são culturais, econômicos, religiosos, logística no setor de mercado, informalidade nos processos de abate e comercialização e falta de familiaridade com o produto pelo público-alvo.

Apesar desses entraves, este campo apresenta uma notável capacidade de crescimento. A implantação de estratégias de marketing para determinado público, diferentes tipos de cortes, desenvolvimento do setor de produção através de cooperativas, doção de padrões elevados e a agregação dos produtores criam um meio efetivo para especializar o mercado e assegurar um fornecimento estável.

Dessa forma, a resolução dos problemas desse setor requer uma estratégia integrada. Que combine diretrizes de incentivo (políticas públicas), qualificação profissional dos agentes produtores, investimentos estruturais em processamento e logística, bem como campanhas constantes de educação e estímulo a consumo. A partir dessas iniciativas conjuntas e articuladas, viabilizará a promoção do salto da caprinovinocultura brasileira, transformando sua capacidade

em atuação relevante e duradoura para o mercado interno e no cenário agroindustrial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agromensal – frango. CEPEA – Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada, ESALQ/USP. Piracicaba, SP, out. 2024. Disponível em:

<https://www.cepea.org.br/upload/revista/pdf/0323678001730922469.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2025.

ALBUQUERQUE, J. et al. A inserção da carne ovina e caprina no mercado gourmet. **Revista de Alimentos e Nutrição**, v. 35, n. 2, p. 123-138, (2021a).

ALBUQUERQUE, J. et al. Certificação e qualidade da carne ovina e caprina: impacto no mercado consumidor. **Revista de Ciência Animal**, v. 37, n. 1, p. 45-60, (2021b).

Associação Brasileira De Criadores De Ovinos. **Primeiro Dia da Carne apresenta exemplos da cadeia da carne ovina.** Bagé, RS, 28 nov. 2023.

BARBOSA, R. et al. Qualidade e padronização na carne caprina e ovina. **Estudos Rurais**, v. 44, n. 1, p. 98-112, 2022.

Boletim do suíno. CEPEA – Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada, ESALQ/USP. Piracicaba, SP, n. 170, out. 2024. Disponível em:

<https://www.cepea.org.br/upload/revista/pdf/0620410001731092129.pdf>. Acesso em: 19 nov. 2025.

BOM GOURMET CARNES EXPRESS. **Conheça os benefícios da carne ovina para a saúde!** Bom Gourmet Carnes Express, 9 jul. 2021. Disponível em: <https://bgcarnesexpress.com.br/blog/conheca-os-beneficios-da-carne-ovina-para-a-saude>. Acesso em: 14 dez. 2025.

CABRAL, M. H. S. P. **As vantagens da introdução de carne ovinas e caprinas no Brasil.** Portal do Vera, 15 dez. 2020. Disponível em: <https://site.veracruz.edu.br/portaldovera/?p=476>. Acesso em: 09 mar. 2025.

CARVALHO, P. et al. Impactos econômicos no consumo da carne ovina no Brasil. **Agronegócio & Sociedade**, v. 27, p. 221-234, 2022.

CEZAR, A.S. **Estudo dos fatores relacionados à cadeia produtiva da carne ovina e às preferências do mercado consumidor.** 2022.

COSTA, A.; MELO, S. **Percepção do consumidor sobre carnes alternativas: um estudo de caso com carne caprina e ovina.** Caderno de Economia Rural, v. 19, n. 3, p. 101-118, 2022.

COMIDAS E LUGARES THE. **O carneiro da Zefinha** [vídeo]. TikTok, 2024. Disponível em: <https://www.tiktok.com/@comidaselugaresthe/video/7457699752189136134>. Acesso em: 15 dez. 2025.

CUNHA, Juliana; ARES, Gastón; KROLLOV, Ana Cristina. O perfil de consumo das carnes caprina e ovina em Petrolina-PE e desafios para os produtores locais. **Revista Brasileira de Gestão 7+e Desenvolvimento Regional**, v. 17, n. 3, p. 345-360, 2021. Disponível em: <https://revistaft.com.br/o-perfil-de-consumo-das-carnes-caprina-e-ovina-em-petrolina-pe-e-desafios-para-os-produtores-locais/>. Acesso em: 18 fev. 2025.

CUNHA, L.; LIMA, M. **A cadeia produtiva da carne caprina e ovina: desafios e perspectivas.** Produção Animal, v. 16, n. 3, p. 45-59, 2021.

EMBRAPA Caprinos e Ovinos. **Cotações – Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos.** Embrapa, 2025. Disponível em: <https://www.embrapa.br/cim-inteligencia-e-mercado-de-caprinos-e-ovinos/cotacoes>. Acesso em: 19 nov. 2025.

EMBRAPA Caprinos e Ovinos. **Mapeamento identifica frigoríficos e abatedouros inspecionados que operam com carnes ovina e caprina.** Sobral, CE. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49836052/mapeamento-identifica-frigorificos-e-abatedouros-inspecionados-que-operam-com-carnes-ovina-e-caprina>. Acesso em: 03 nov. 2025.

Empresa Brasileira De Pesquisa Agropecuária (Embrapa). **Pesquisa mostra que 12% dos brasileiros nunca comeram carne ovina. 2021.** Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/34766692/pesquisa-mostra-que-12-dos-brasileiros-nunca-comeram-carne-ovina>. Acesso em: 18 fev. 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Qualidade nutricional e produtos diversificados agregam valor para a carne ovina.** Brasília, DF, 6 dez. 2024. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/96269139/qualidade-nutricional-e-produtos-diversificados-agregam-valor-para-carne-ovina>. Acesso em: 13 dez. 2025.

FREITAS, A.; LIMA, M. O papel do setor gastronômico na valorização da carne ovina e caprina. **Revista Brasileira de Gestão Agroindustrial**, v. 22, n. 2, p. 75-90, 2020.

Guimarães Filho, C. (2017). Cabrito, a carne vermelha mais saudável do mundo. *Revista De Política Agrícola*, 26(2), 125–126. Recuperado de <https://rpa.sede.embrapa.br/RPA/article/view/1277>. Acesso em: 17 nov. 2025.

GONÇALVES, Luciana Oliveira; HENRIQUE, Paulo; ABREU, Douglas Paranahyba de; FERREIRA, Victor Rodrigues; SILVA, Jaqueline Pinheiro da. **Cortes especiais de ovinos para agregar valor ao produto**. Polo Sebrae Agro, 2023. Artigo. Disponível em: <https://polosebraeagro.sebrae.com.br/cortes-especiais-de-ovinos-para-agregar-valor-ao-produto/>. Acesso em: 17 nov. 2025.

HOLANDA FILHO, Z. F. LUCENA, C. C.; MARTINS, E. C. **Mapeamento dos abatedouros com serviço de inspeção sanitária para caprinos e ovinos no Brasil**. Série Documentos; 135. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, dezembro 2019. 41 p. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1117116/1/CNPC-2019-Doc135.pdf>. Acesso em: 18 ago. 2025.

KOTLER, P.; KELLER, K. **Administração de Marketing**. 16. ed. São Paulo: Pearson, 2019.

LIMA, P. et al. **Infraestrutura e desafios na comercialização de carne ovina e caprina no Brasil**. *Agronegócio & Sociedade*, v. 28, p. 312-328, 2021.

LUCENA, C. C.; MARTINS, E. C.; MAGALHÃES, K. A.; HOLANDA FILHO, Z. F. **Produtos de origem caprina e ovina: mercado e potencialidades na região do semiárido brasileiro**. Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2018. (Boletim CIn, n. 3). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1093567/1/CNPC2018BoletimCIn3.pdf>. Acesso em: 3 nov. 2025.

LUDTKE, Charli B. **Transporte legal de ovinos e caprinos**. Brasília-DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2022. Artigo. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/copy2_of_Produto5ManualTransporteLegalOvinoseCaprinos.pdf. Acesso em: 17 nov. 2025.

MANCINI, Marcellly. **Panorama da ovinocultura no Brasil: revisão de literatura**. Juiz de Fora: Universidade Presidente Antônio Carlos, 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Medicina Veterinária). Disponível em: <https://ri.unipac.br/repositorio/wp-content/uploads/tainacan-items/282/309437/MARCELLY-MANCINI-PANORAMA-DA-OVINOCULTURA-NO-BRASIL-MEDICINA-VETERINARIA-2024.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2025.

MAGALHÃES, Klinger Aragão; HOLANDA FILHO, Zenildo Ferreira; MARTINS, Espedito Cezário; LUCENA, Cícero Cartaxo de. **Caprinos e ovinos no Brasil: análise da Produção da Pecuária Municipal 2019**. Boletim do Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos, n. 11. Sobral, CE: Embrapa Caprinos e Ovinos, dez. 2020. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1128480/1/CNPC-2020-BCIM-n11.pdf>. Acesso em: 13 dez. 2025.

MAGALHAES, K. A.; HOLANDA FILHO, Z. F.; MARTINS, E. C. Fatores para a viabilidade do setor agroindustrial ovino e caprino no Ceará. 2021. Acesso em: 11 nov. 2025.

MARTINS, F. et al. **Tendências do consumo de carne ovina e caprina no Brasil**. Estudos em Economia e Mercados, v. 32, n. 1, p. 67-81, 2023.

MENDES, G. et al. Comportamento do consumidor e carnes não convencionais. **Revista Brasileira de Economia e Negócios**, v. 29, n. 1, p. 112-128, 2023.

MENDES, G. et al. **Cortes especiais e agregação de valor na carne caprina e ovina**. Estudos em Economia e Mercados, v. 33, n. 2, p. 112-126, 2023.

MELO, W. O. et al. **Mercado consumidor de carne caprina e ovina do município de Capanema, Estado do Pará**. BrazilianJournalofDevelopment, v. 6, n. 5, p. 31845-31862, 2020.

MONTE, Antonia Lucivânia de Sousa; GONSALVES, Hyngrid Rannielle de Oliveira; SELAIVE-VILLARROEL, Arturo Bernardo; DAMACENO, Marlene Nunes; CAVALCANTE, Antonio Belfort Dantas. **Qualidade da carne de caprinos e ovinos: uma revisão**. Agropecuária Científica no Semiárido, Campina Grande, v. 8, n. 3, p. 11-17, jul./set. 2012. Disponível em: <http://www.cstr.ufcg.edu.br/acsa/>. Acesso em: 14 dez. 2025.

MONTEIRO, M. G.; BRISOLA, M.V.; VIEIRA FILHO, J. E. R. **Diagnóstico da cadeia produtiva de caprinos e ovinos no Brasil**. Texto para Discussão, 2021.

NERES, Camila Pereira et al. Agronegócio da carne ovina e caprina no Brasil, uma revisão sobre produção, perspectivas e desafios. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 11, n. 1, 2024. OLIVEIRA, Fabiano Almeida. Perfil e percepção do consumidor de carne caprina e ovina em Euclides da Cunha-BA. **RCMOS-Revista Científica Multidisciplinar O Saber**, v. 1, n. 2, 2024.

NÓBREGA, Adilson. **Mapeamento identifica frigoríficos e abatedouros inspecionados que operam com carnes ovina e caprina.** Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/49836052/mapeamento-identifica-frigorificos-e-abatedouros-inspecionados-que-operam-com-carnes-ovina-e-caprina>. Acesso em: 3 nov. 2025.

OLIVEIRA, J. et al. **Impactos da sazonalidade na oferta de carne caprina e ovina.** Produção Animal, v. 17, n. 2, p. 55-72, 2023.

PEREIRA, Hellen Santiago; RAMOS, Paulo Roberto. O perfil de consumo das carnes caprina e ovina em Petrolina-PE e desafios para os produtores locais. **Revista F&T**, 2024. Disponível em: <https://revistaft.com.br/o-perfil-de-consumo-das-carnes-caprina-e-ovina-em-petrolina-pe-e-desafios-para-os-produtores-locais/>. Acesso em: 07 mar. 2025.

PEREIRA, João; SILVA, Maria; OLIVEIRA, Carlos. **Carne ovina e caprina: produção e consumo no Brasil e nas Américas.** MilkPoint, 2010. Disponível em: <https://www.milkpoint.com.br/artigos/producao-de-leite/carne-ovina-e-caprina-producao-e-consumo-no-brasil-e-nas-americas-62919n.aspx>. Acesso em: 18 fev. 2025.

PEREIRA, T.; SILVA, D. Distribuição e acesso à carne ovina e caprina nos grandes centros urbanos. **Revista de Comércio e Agroindústria**, v. 31, n. 1, p. 88-103, 2023.

PESSOA, R. M. S. et al. A percepção do consumidor de carne ovina e caprina no município de Olho d'Água–PB. **Pubvet**, v. 12, p. 172, 2018.

REDAÇÃO AGRO ESTADÃO. **Nordeste lidera a produção de caprinos e ovinos, indica IBGE.** Agro Estadão, 18 set. 2025. Disponível em: <https://agro.estadao.com.br/pecuaria/nordeste-lidera-a-producao-de-caprinos-e-ovinos-indica-ibge>. Acesso em: 14 dez. 2025.

ROSA, C. F. et al. Identificação do perfil do consumidor da carne ovina na Região Sudeste por meio de questionário online. **Revista Sinergia**, v. 25, n. 2, p. 21-32, jul./dez. 2021.

SANTOSA, Yohanes Tri. **10 World's biggest sheep meat producing countries.** ScienceAgri, 2023. Disponível em: <https://www.scienceagri.com/2023/06/10-worlds-biggest-sheep-meat-producing.html>. Acesso em: 14 dez. 2025.

SCHWAB, Paulo Afonso (Associação Brasileira de Criadores de Ovinos – ARCO). **Consumo per capita de carne ovina no Brasil é de apenas 400 g/ano.** Agrotebate, publicado no Agrolink, Campo Grande, 29 jun. 2012. Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/consumo-per-capita-de-carne-ovina-no-brasil-e-de-apenas-400g-ano_151851.html. Acesso em: 18 ago. 2025.

SÓRIO, André; RASI, Lucas. Ovinocultura e abate clandestino: um problema fiscal ou uma solução de mercado? **Revista de Política Agrícola**, Brasília, ano XIX, n. 1, p. 71-83, jan./mar. 2010. Disponível em: <https://rpa.sede.embrapa.br/RPA/article/view/336/282>. Acesso em: 18 ago. 2025.

Artigo de Revisão de Literatura Narrativa apresentado como exigência da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso do curso de

Medicina Veterinária do Centro Universitário Santo Agostinho,
ministrada pela professora Dra. Patrícia Lima Ventura, como
requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Medicina
Veterinária. Orientadora: Profa. Dra. Rosianne Mendes de Andrade da
Silva Moura