

Receba nossos relatórios diários e gratuitos

Sexta-feira, 10 de janeiro de 2020

Nome

E-mail

Ok

Serviços

Quem Somos

Fale Conosco


[Home](#)
[Notícias](#)
[Notícias](#)
[Clima](#)
[Artigos](#)
[TV Scot](#)
[Podcasts](#)
[Agronegócio na mídia](#)
[Entrevistas](#)
[Pecuária sustentável](#)
[Cartas](#)
[Eventos](#)
[Leilões](#)
[Scot na mídia](#)
[Loja](#)
[Linha](#)
[LIVROS](#)

Carta Insumos - Fazer o sal mineral na fazenda, compensa?

por [Sergio Raposo de Medeiros](#)

Sexta-feira, 15 de fevereiro de 2019 - 11h30



Compartilhar

Tweet

-A +A



Que atire o primeiro torrão empedrado de sal, o pecuarista que num determinado dia não se perguntou se não valeria à pena começar a produzir o sal mineral na própria fazenda, em vez de comprar no mercado. Aparentemente não existem grandes segredos: bastaria determinar formulações equivalentes ao que se compra, adquirir as respectivas matérias primas, ter um misturador e colocar a mão-de-obra em ação. Afinal, ao se fazer as contas, assim de "supetão", conclui-se que o custo deverá ser bem inferior ao preço de aquisição no mercado. Difícil, então, não se encantar com a ideia.

Para ajudar o pecuarista a ter uma visão mais abrangente e realista do que implica essa decisão, listamos vários pontos que devem ser considerados antes de trilhar esse caminho.

1) **CERTAMENTE MAIS BARATO:** É praticamente impossível que a conta estimando o custo da mistura na fazenda não seja bem mais barata do que o quanto se paga por um suplemento mineral equivalente. Todavia, muitas vezes nem todos os custos estão mesmo sendo considerados;

2) **PROVAVELMENTE MENOS BARATO QUE O CONSIDERADO:** É necessário incluir nesses custos a energia elétrica usada no processo, o valor do tempo da mão-de-obra e qualquer outro custo a mais que decorra da atividade (manutenção de equipamentos, calibragem de balanças, custo de análises de laboratório, etc.). Um custo, frequentemente esquecido, é a depreciação da "fábrica", isto é, o valor que deve ser reservado a cada ano para que, no final da vida útil das máquinas, seja possível substituí-las por um conjunto novo. Por exemplo, uma máquina que custe R\$20 mil e que se espere que dure 20 anos, tem o custo de depreciação de R\$1 mil/ano. O fato é que, mesmo considerando todos os custos, o saco de sal saia mais barato do que o valor de compra, havendo relatos de economia entre 20-30%. Isso é natural, pois a fazenda não tem gastos que a fábrica tem como *marketing*, corpo técnico, várias taxas e impostos e, claro, algum lucro, pois, caso contrário, produzir na fazenda não seria opcional!

3) **TAMANHO É DOCUMENTO:** Um outro cálculo interessante é avaliar a economia anual ao fazer seu próprio sal mineral na fazenda e usar esse valor para dividir o total de quanto foi investido para montar a fábrica: Essa conta resulta no número de anos necessários de economia para amortizar o investimento. A economia anual seria o número de sacos consumidos por ano vezes a economia por saco (=preço do saco de sal comprado – custo do saco de sal produzido). O mais interessante deste exercício é ele ser bem sensível à escala, desestimulando especialmente quem tem rebanhos menores, que tem tempo de amortização mais longos. Quando o tempo para pagar o investimento demorar uma vida, muito provavelmente haja algo melhor na fazenda para se investir esse recurso;

4) **"CUSTO" ADMINISTRATIVO:** Deve-se levar em conta que, além do custo financeiro direto, é necessário investir um bom tempo (seu e/ou de alguém de sua confiança) para administrar a fábrica e a manufatura dos suplementos. Por exemplo, cotar e comprar mais de uma dezena de ingredientes diferentes necessários para as fórmulas e cuidar para que os estoques permitam fazer o produto sempre que necessário, bem como armazená-los muito bem, até porque alguns são caríssimos e um descuido na armazenagem pode custar caro;

5) **MAIOR EXIGÊNCIA NA QUALIFICAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA:** A pessoa responsável por bater a fórmula, tem que ser alguém em quem se possa depositar muita confiança, pois erros na formulação podem ter consequências bastante sérias. Não é incomum, por exemplo, haver inversão da quantidade de dois ingredientes com o nome parecido, como Magnésio e Manganês, sendo que o primeiro seria na ordem de quilogramas (ou gramas) e o segundo em gramas (ou miligramas). Obviamente que, quanto menos qualificados forem os operadores, maior a chance acontecerem erros. O pior é que muitos desses erros passarão despercebidos, causando prejuízo de forma crônica, a longo prazo. Alguns poderão ser descobertos por desencontro nos estoques e, para ter o bom controle que permite essa inferência, também dependemos de mão-de-obra bem qualificada e comprometida. Outra fonte de preocupação é haver erros de pesagem de algum ingrediente que leve a ocorrência de suplemento com nível tóxico de algum elemento. O mais crítico nesse sentido é o selênio, pois ele é o que tem menor margem entre o valor da exigência e toxicidade.



Entrevistas



Expectativas para o mercado do milho, da soja e do farelo de soja

Entrevista com o zootecnista, analista de mercado da Scot Consultoria, Rafael Ribeiro

Scot na mídia

[Scot na mídia](#)

Direto do Encontro de Analistas 2019: Concorrência com a Índia

Newsletter diária

Receba nossos relatórios diários e gratuitos

Nome

E-mail

Ok

TV Scot

5h
30m

por [Marina Zaia](#)

Semana de calmaria no mercado do boi gordo

9
jan

por [Juliana Pila](#)

Podcasts

Além desses desafios práticos dentro da fazenda, há alguns benefícios que são perdidos ao se deixar de comprar de uma boa empresa:

1) **EXPERIÊNCIA:** As fábricas, ao longo de anos de operação vão acumulando conhecimento, na maioria das vezes na dor, e por isso são capazes de desviar dos "micos" do mercado. Há opções de muito baixa qualidade, com preço irresistível, que passam no controle de qualidade, mas que, na verdade podem ter baixíssima biodisponibilidade para o animal, como é o caso do óxido de zinco preto. Há produtos com níveis altos de contaminantes, com níveis abaixo do mínimo dos elementos que são fonte e outros problemas. Essa experiência na atividade, que evita que eles caiam nessas armadilhas do mercado de ingredientes, tem valor;

2) **CONTROLE DE QUALIDADE DAS MATÉRIAS PRIMAS E DO PRODUTO ACABADO:** As fábricas têm uma escala de compra de matéria-prima que faz com que o custo das análises laboratoriais tenha um peso muito pequeno em relação ao benefício em se ter os valores reais da concentração de cada elemento e outras informações sobre a qualidade do ingrediente. Com esses dados, eles podem devolver um lote que tenha alguma inconformidade (teor abaixo do esperado, contaminação, etc.) e, principalmente, podem usar uma quantidade menor daqueles ingredientes cujo teor esteja acima da média (em geral as boas matérias primas têm valores acima da média, exatamente para não terem risco de serem devolvidas por valores abaixo das especificadas). As boas fábricas, ainda, têm um controle no produto acabado, inclusive mantendo uma contra-amostra de cada partida por algum tempo para eventuais checagens;

3) **ESPECIALIZAÇÃO:** Como os fabricantes de suplemento só fazem isso e "a prática faz a perfeição", eles ficam bons no que fazem. Portanto, a chance de fabricarem suplementos fora das especificações, são menores. É comum terem maquinário melhor, a automatização do processo e fazerem controle de qualidade, o que ajuda a produzir um suplemento, em tese, superior ao que se faz "caseiramente";

4) **MAIS DO QUE SÓ O SAL:** Também em função da escala eles podem oferecer, além do produto, orientação técnica para seu melhor uso. É claro que uma ressalva necessária aqui é que esse consultor não é nada isento com relação ao produto que vende, mas, mesmo assim, pode-se ter certeza que, por isso mesmo, ele deve estar orientando o melhor uso possível do suplemento. Além disso, ele pode ajudar com outras orientações, eventualmente trazendo algum benefício inesperado (por exemplo, uma melhor escolha de forrageira);

Mas, como tudo sempre tem dois lados, há vantagens em se fazer na fazenda além da eventual redução de custo. A mais importante delas é a flexibilidade de fazer quantas fórmulas quiser e alterar conforme a necessidade. Uma situação que ilustra bem isso é a possibilidade de alterar o teor de sódio da formulação, para baixo ou para cima, respectivamente para estimular ou reduzir o consumo do sal mineral conforme a necessidade específica da fazenda. Outra vantagem é a certeza dos ingredientes que fazem parte da fórmula, pois as fábricas podem usar mais de uma fonte, conforme relatado no rótulo, os "eventuais substitutos".

Para quem, mesmo depois de todos os argumentos acima que vão contra fazer o sal mineral na fazenda, queiram tentar mesmo assim, seguem algumas formas de reduzir riscos:

1) **COMPRAR NÚCLEO:** Até aqui, consideramos fazer o sal mineral com todos os 10-15 ingredientes normalmente usados. Ao comprar o núcleo, todas as vantagens para os ingredientes são resguardadas, exceto para o cloreto de sódio, que será o ingrediente a diluir o núcleo e, talvez, o único a ser adquirido no mercado de matérias-primas;

2) **COMPRAR INGREDIENTES DE EMPRESAS IDÔNEAS:** Outra opção para fugir dos "micos" é a compra dos ingredientes em empresas acima de qualquer suspeita. A questão aqui é que os valores pagos são mais caros que a média do mercado e, portanto, esse é um fator que deve ser levado em consideração na fase de planejamento, pois, se ele for feito com preço geral de mercado (ou, pior, dos mais baratos) e, depois, na prática, tomar-se a (correta) decisão de usar os mais caros, o benefício de fazer o sal mineral na fazenda será menor do que o planejado;

3) **DESCONFIAR DE "NEGÓCIOS DA CHINA":** O ideal é comprar de empresas que garantam qualidade, mas as vezes é difícil resistir às tentações de ingredientes baratos. As palavras-chave aqui são cautela e informação. Essa informação, muitas vezes, é o resultado de uma análise, mas o exemplo do óxido de zinco preto, já citado, ilustra bem que, certas vezes, se tiver apenas o teor do ingrediente na análise, isso seja insuficiente para acertar. Enfim, o importante é comprar apenas na certeza que é um bom negócio mesmo.

Os pontos abordados são mais para desestimular, mas isso é proposital. Assim, se mesmo depois de ler o texto, ainda parecer uma boa ideia, provavelmente sua situação favoreça a adoção da fábrica própria. Ainda assim, recomenda-se uma aprofundada análise econômica com a planilha de custos mais completa possível, algo que ficou fora do escopo aqui abordado.

Mercado do boi gordo voltando a ganhar ritmo

8 jan por Equipe Scot Consultoria
A Nata do Leite - Episódio 42 - Viés de alta para o mercado do leite em janeiro e fevereiro de 2020

8 jan por Rafael Ribeiro
Expectativas para o mercado do leite em janeiro/20

[Veja mais](#)

Loja

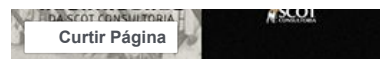


Encontro de Adução de Pastagens da Scot Consultoria



Encontro dos Encontros da Scot Consultoria

Facebook



37 amigos curtiram isso



5 amigos curtiram isso



[<< Notícia Anterior](#)

[Próxima Notícia >>](#)

Tags: Sal mineral, suplementação, nutrição, bovinos, insumos, pecuária, Carta Insumos

Últimas notícias

- 9 jan Artigos
Fluxo de notícias intenso, de negócios nem tanto...
- 5h 30m TV Scot Consultoria
Semana de calmaria no mercado do boi gordo
- 6h 0m Notícias
Boi gordo: preços firmes em São Paulo, mas demanda em alerta
- 5h 55m Notícias
Alta do milho no mercado brasileiro

Mais dessa seção

- 18 dez 2019 Juliana Pila
Carta Leite - O que esperar para o mercado do leite em 2020
- 17 dez 2019 Rafael Ribeiro
Carta Grãos - Relatórios Conab e USDA e reflexos nos mercado de milho e soja
- 9 dez 2019 Felipe Reis
Carta Conjuntura - O mercado de terras em 2019
- 6 dez 2019 Hyberville Neto
Carta Boi - Possíveis oportunidades em meio ao ajuste da cotação do boi gordo

Notícias
Notícias
Clima

Cotações
Boi gordo
Vaca gorda

Carne
Boi Gordo
Mercado Futuro

Loja
Informativos
Livros

