

Cadeia produtiva do Leite em Serra Talhada-PE: Identificação dos Laticínios e Seguimento de produtos e mercado

Mailza Gonçalves de Souza¹, João Bosco da Silva Oliveira², Jaciara Kauany Pereira dos Santos³, José Weliton Sá Oliveira⁴, Maria Geane da Silva Rodrigues⁵, Lucinea Silva de Oliveira⁶, Abigail Jaynnara Gomes da Silva Almeida⁷, Fabiana Maria da Silva⁸

1 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

2 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

3 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

4 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

5 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

6 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

7 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

8 - UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO/ UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA

RESUMO - O leite é um alimento consumido em grande escala em todo território nacional, os laticínios presentes em todo o país garantem o escoamento e processamento de parte dessa produção, e abastecem os mercados consumidores. Na região nordeste principalmente no sertão, a produção ainda é baixa devido a problemas enfrentados pelos produtores como a escassez hídrica nos períodos secos, além do manejo sanitário deficitário que compromete a qualidade do produto. A partir do exposto o objetivo do trabalho foi identificar os laticínios presentes no município de Serra Talhada-PE, além de analisar os segmentos demarcados atendidos pelos mesmos. Foram identificados três laticínios, sendo estes de pequeno porte, de iniciativa privada, e como principais produtos fabricados: queijo, bebida láctea e leite integral pasteurizado. A produção atende ao município em questão e as regiões do sertão e agreste do estado, sendo os produtos fornecidos para varejistas e programas sociais do governo.

Palavras-chave: Consumo, Renda, Indústria, Cliente.

Milk Production Chain in Serra Talhada-PE: Dairy Identification and Product and Market Tracking

ABSTRACT - Milk is a food consumed on a massive scale throughout the national territory, the dairy present throughout the country ensure the flow and processing of part of this production, and supply the consumer markets. In the northeastern region mainly in the outback, the production is still low due to problems faced by producers such as water shortages in dry periods, in addition to the health deficit management that compromises the quality of the product. From the above, the objective of the work was to identify the dairy products present in the municipality in Serra Talhada-PE. In addition to analyzing the segments of markers served by them. Three dairy products were identified, being these small, of private initiative, having as main products manufactured cheese, milk drink and pasteurized whole milk. The production meets the municipality in question and the regions of the hinterland The state, and the products are supplied to retailers and government social programs.

Introdução

Introdução

O Leite é uma fonte de nutrientes fundamentais para o bom funcionamento do organismo humano, sendo consumido por todas as idades, seja na sua forma líquida ou através de seus derivados, os laticínios garantem a compra do leite produzido pelas propriedades, dessa forma, o escoamento de produção, como também o beneficiamento do produto, onde se agrega mais valor. No nordeste a produção de leite é bastante significativa, mostrando aumento a cada ano, no entanto a produção ainda pequena quando comparada a outras regiões do país. As condições climáticas do nordeste são o principal entrave da produção principalmente no semiárido nordestino, onde períodos longos de estiagem comprometem a produção de leite. A escassez hídrica diminui a oferta de alimento para o rebanho, e consequentemente ocorre uma queda na produção do leite, além de problemas ordem sanitária enfrentados pelos produtores e que também tem impacto direto na produtividade dos rebanhos. As indústrias de laticínios fixadas no nordeste garantem a produção de leite e derivado, e o abastecimento dos grandes centros consumidores. O consumo de lácteos vem aumentando ao longo dos anos, fazendo com que a indústria ganhe cada vez mais força. Na perspectiva de compreender a cadeia produtiva do leite na cidade de Serra Talhada- PE, o objetivo do trabalho foi identificar os laticínios da cidade em questão e quais seguimentos de produtos e mercado os mesmos atendem.

Revisão Bibliográfica

Revisão de literatura

A pecuária leiteira é uma das atividades do agronegócio brasileiro que vem crescendo ao longo dos anos, no entanto ainda enfrenta uma série de dificuldades, como, por exemplo, a baixa produtividade dos rebanhos, e falhas no manejo sanitário, comprometendo assim a qualidade do produto. No cenário mundial, o país é dono do segundo maior rebanho efetivo do mundo, com cerca de 212.24 milhões de cabeças em 2014, representando um aumento de 0,3% em relação ao registrado em 2013 (IBGE, 2014). Na região nordeste, Pernambuco é o segundo maior produtor de leite totalizado 21,9 % da produção, ficando atrás somente da Bahia que ocupa a primeira posição com 31% da produção nordestina de leite (SEBRAE, 2013).

A indústria láctea no nordeste ainda é muito restrita sendo a grande maioria dos laticínios de pequeno porte. Um dos principais problemas enfrentados por essas indústrias é justamente a falta da matéria prima, pois na grande maioria das vezes a produção de leite é insuficiente para atender a demanda dos laticínios, forçando os mesmos a buscar meios alternativos para que sua produção não cesse. Na região nordeste, esse problema fica mais evidente nos períodos secos, onde a oferta de alimento diminui, e como consequência ocorre uma maior queda na produtividade dos rebanhos. Em Pernambuco, existem aproximadamente 106 laticínios onde 68,9% apresentam capacidade de processamento de cerca de 5 mil litros de leite por dia (SEBRAE, 2013).

A grande maioria do leite captado no Brasil é destinada para os grandes laticínios que representam uma pequena parcela do total, os laticínios que receberam mais de 50 mil litros de leite por dia representaram 12,2% do total de estabelecimentos, e captaram no 3º trimestre de 2016 em torno de 81% de leite cru produzido no Brasil (IBGE, 2016). O percentual de leite sob inspeção no Nordeste em 2010 foi de apenas 30,7% do total de leite produzido, logo quase 70% de todo o leite produzido foi consumido in natura, sem nenhum tipo de controle de qualidade (SEBRAE, 2013).

Materiais e Métodos

Material e Método

A presente pesquisa faz parte das ações do Grupo de Estudos e Pesquisas do Leite no Sertão – GEPEL, aprovado nos editais

09/2014 – PPP/FACEPE (APQ – 0230-5.04/14) e 09/2014 da PRPPG/UFRPE e foi realizada no município de Serra Talhada, localizado na mesorregião do sertão do Pajeú, com área de 2.959 km², situando-se a 418 km do Recife. A cidade é composta por 17 bairros (Nossa Senhora da Penha - Centro, Nossa Senhora da Conceição - Alto da Conceição, Ipsep, AABB, Várzea, São Cristóvão - Bomba, Bom Jesus, Cagep, José Tomé de Souza Ramos - Mutirão, José Rufino Alves - Caxixola, Tancredo Neves - COHAB, São Sebastião - Borborema, Cachoeira, Loteamento Quitandinha, Malhada, Universitário e Vila Bela). Para desenvolvimento do projeto foi realizada uma pesquisa de campo (CARTONI, 2007) para a identificação e caracterização dos laticínios de iniciativa privadas e laticínios de cooperativas privadas no município de Serra Talhada-PE. O levantamento foi realizado na zona Rural e urbana, levando em consideração informações capturadas de pessoas envolvidas com a produção de leite na região e moradores do município. Após a identificação dos referidos locais foi feita a aplicação de questionários semi-estruturados, com questões abertas e de múltipla escolha, o qual foi formulado por professores, alunos e técnicos, as questões abordavam desde a identificação dos entrevistados, estrutura dos laticínios, processamento, armazenamento, até o transporte e venda. Os resultados desse trabalho estão sendo apresentados de forma descritiva (análise estatística descritiva) devido à grande diversidade dos mesmos (SAMPAIO, 2007).

Resultados e Discussão

Resultados e Discussão.

Em todo o município de Serra Talhada, foram encontrados 3 laticínios, dois localizados na zona rural, e um na zona urbana. O primeiro laticínio está localizado a 1,7 km do centro da cidade, o segundo a 8,3 km e o terceiro a 36 km, todos são de iniciativa privada. O primeiro laticínio (1) identificado está em funcionamento há 5 anos, e possui 30 funcionários, que produzem queijo e bebida Láctea. O segundo laticínio (2) é o mais antigo do município com 15 anos de funcionamento, tendo 10 funcionários, produzindo bebida láctea, o terceiro laticínio (3), surgiu da necessidade de se criar um local para o escoamento da produção de leite, por está localizado no distrito de Luanda onde se encontra a bacia leiteira do município em questão, concentrando cerca de 80% da produção, foi fundado em 2012, tendo 5 funcionários, produzindo leite integral pasteurizado, funcionando na forma de cooperativa. Os três laticínios encontrados possuem apenas o selo de inspeção estadual, emitido pela Agência de Defesa e fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO), podendo comercializar seus produtos apenas no estado de Pernambuco. Tabela 1. Produtos e mercados atendidos pelos laticínios

Identificação	Mercado de abrangência	Produtos comercializados
Laticínio 1	Venda no Varejo	Queijo e bebida Láctea
Laticínio 2	Venda no Varejo e programas sociais	Bebida Láctea
Laticínio 3	Venda para programas de política social e industrial	Leite integral Pasteurizado

As vendas dos produtos se concentram no sertão e agreste do estado, o laticínio 1 fornece seus produtos para varejistas, das cidades do agreste e sertão, fornecendo queijo e bebida láctea. O laticínio de número 2 fornece apenas bebida láctea para as cidades circunvizinhas do sertão, vendendo para varejistas, mercados, padarias entre outros, Também fornece seus produtos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atendendo as escolas municipais da cidade de Serra Talhada. O laticínio 3 fornece a grande maioria da sua produção para os programas sociais do governo, sendo uma pequena parte vendida para o laticínio 1. A venda do leite integral pasteurizado ao PNAE mediante contrato com o governo federal garante um melhor preço ao produto, que paga R\$ 1,80 centavos para cada litro de leite, e R\$ 1,82, é pago pelo programa social leite para todos do governo estadual unido ao programa fome zero do governo federal, já o preço pago pelo laticínio 1 é de R\$ 1,35. Dessa forma os programas sociais e o laticínio privado 1 garantem escoamento da produção. O laticínio três por esta organizada na forma de cooperativa formada por agricultores familiares que garante a sua participação nos programas sociais do governo. A Lei nº 11.947 de junho de 2009 define que 30 % do repasse feito para estados, municípios e distrito Federal, pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o programa nacional de merenda escolar venha obrigatoriamente de alimentos produzidos pela agricultura familiar (PNAE-FNDS 2016). Esse segmento de mercado fortalece a agricultura familiar por ser um incentivo a produção, garantindo assim renda para os agricultores, sendo então adotado pelo

laticínio 3. Ainda existem alguns entraves ao longo da cadeia produtiva como a qualidade do leite, que muitas vezes não é alcançado pelo produtor, desvalorizando assim o seu produto, o baixo nível de tecnificação das propriedades rurais, na grande maioria das vezes não oferecem a estrutura suficiente para que o leite atenda todos os requisitos impostos pela Instrução Normativa de Número 62, que estabelece condições mínimas de higiene ao longo da produção, a fim de garantir a qualidade do leite (BRASIL 2011).

Conclusões

Conclusão

Apesar da cidade em questão encontrar-se no médio sertão pernambucano, onde as condições climáticas dificultam a produção de leite, a identificação de 3 laticínios na mesma, sendo que um deles surgiu da necessidade de escoamento da produção de um distrito cuja base é leiteira, é ressaltada, mostrando a importância desse seguimento tanto para a cidade, quanto para a região, o que ficou ratificado a partir do atendimento de mercados não somente locais, mas regionais. Ainda existem alguns problemas a serem solucionados, principalmente por parte do produtor, como um maior planejamento de produção para que problemas inevitáveis como a escassez hídrica, não afete tanto a produtividade do rebanho no nordeste brasileiro, garantindo assim produção o ano todo, e fornecendo matéria para os laticínios em quantidade e qualidade.

Referências

BRASIL, 2011. INSTRUÇÃO NORMATIVA 62. Brasil, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Leite; Instrução Normativa n. 62 de 19 de dezembro de 2011. Brasília: MAPA/SE. Disponível em: <http://www.leitedascrianças.pr.gov.br/arquivos/File/legislacao/IN62_2011_MAPA.pdf> Acesso em: 26/11/2016

CARTONI, D. M. 2007. Manual de monografia geral. Valinhos: FAV – Faculdade de Valinhos, 2007.

FILHO, R.J.C.R. et al. CENÁRIO PARA LEITE E DERIVADOS NA REGIÃO NORDESTE EM 2020. Recife: SEBRAE, 2013. 154 p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística, 2014. Pesquisa Pecuária Municipal. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2014_v42_br.pdf> (http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2014_v42_br.pdf)> Acesso em 26/11/2016.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística, 2016. Estatística da Produção Pecuária. Disponível em: http://ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/abate-leite-couro-ovos_201603caderno.pdf (http://ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/abate-leite-couro-ovos_201603caderno.pdf) Acesso em 25/02/2017

PNAE-FNDE. Programa de Aquisição de Merenda Escolar 2016. AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/manual_pnae_2_ed_com_anexos.pdf> (http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional/manual_pnae_2_ed_com_anexos.pdf)> Acesso em 26/11/2016.

SAMPAIO, I. B. M. 2007. Estatística aplicada à experimentação animal. 3ª ed. Belo Horizonte. Editora FEPMVZ – Fundação de Ensino e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia. 275p.