



Agronegócio / Setor Agroindustrial - Laticínios / Artigo

27/04/2010 08:12

Associativismo entre vendedores de leite em MS: melhor para o bolso do produtor e para a saúde do consumidor

O associativismo no meio rural proporciona condições para que seus integrantes façam frente aos grandes empreendimentos, aumentando o volume de comercialização e, conseqüentemente, seu poder de negociação

EMBRAPA AGROPECUÁRIA OESTE

A+ A-

Curtir

TWEET



Leite tipo C, pasteurizado e embalado sob inspeção

Além disso, favorece o acesso a políticas públicas e novas tecnologias. Uma experiência bastante particular e promissora é vivida pelos produtores e vendedores ambulantes de leite de Dourados e região.

No Brasil, estima-se que entre 29 e 30% do leite comercializado seja informal ou clandestino, sendo vendido diretamente ao consumidor sem qualquer garantia de que atendam às condições mínimas de higiene. O consumo de leite informal pode levar a transmissão de doenças infectocontagiosas como brucelose, tuberculose e salmonelose, entre outras, além de poder veicular toxinas. Muitas vezes, este leite fica exposto à temperatura ambiente por muito tempo até ser vendido, o que favorece a multiplicação de microorganismos e gera riscos à saúde do consumidor.

Para garantir mais segurança ao consumidor, são instituídas normas e leis que regem a produção e o processamento do leite. A venda de leite cru para o consumo direto da população é proibida em todo território nacional desde 1969. Em 2002, foi publicada a Instrução Normativa no 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece que o leite deve ser resfriado a quatro graus celsius em até três horas após a ordenha, como uma das exigências que o produtor deve cumprir.

Com o intuito de adequar-se às normas de qualidade de produção leiteira e atender às demandas dos consumidores de Dourados e região, em 2003, após diversas reuniões, 90 vendedores ambulantes de leite instituíram a Associação dos Vendedores Ambulantes de Leite (Avaleite). Atualmente, a associação conta com 38 participantes, residentes nos municípios de Dourados e Itaporã, sendo que metade deles, além de vendedores, são produtores de leite.

Há de se considerar o alto custo envolvido em empreendimentos desta natureza. Para a implantação da Avaleite foi necessário contar com o apoio de recursos federais e municipais. A Prefeitura de Dourados foi responsável pela doação do terreno e construção da estrutura de beneficiamento. Além disso, a prefeitura garante o pagamento mensal dos gastos com energia elétrica (cerca de R\$ 6 mil) e cede dois funcionários para realizar a guarda de segurança da associação. A madeira para a alimentação da caldeira também é fornecida pela prefeitura, sendo originada da poda das árvores do município.

Programas do Governo Federal, por sua vez, foram fundamentais para a aquisição de máquinas e equipamentos. Entre os equipamentos que a Associação possui atualmente estão: caldeira, resfriador (5 mil litros), pasteurizador, empacotadeira (2 mil l/h), câmara fria, banco de gelo e crioscópio. Quatro geradores são utilizados para funcionamento do maquinário.

Outros investimentos ainda são necessários, sendo urgente a instalação de um transformador, visando atenuar o grave problema da constante oscilação de energia na região. Devido a este problema é comum ocorrerem danos ao



Seja um expositor. Garanta já sua participação!

(11) 3060-5044
info@agrishow.com.br
www.agrishow.com.br

Anúncios Google

Ordeneira Ordeleite

2 Conjuntos
Completa por
R\$3.465,00
(33)3267-2373
Direto Fabrica em
MG
www.ordeleite.com.br

Pague Menos Rural

Site de Compra Coletiva exclusiva de produtos agropecuários.
PagueMenosRural.com

Máquinas DOM

Embaladeira, pasteurizador, datador Dosador, empacotadora à vácuo
www.maquinasdom.com

RH - Confira as Vagas.

Procurando Emprego na Área de RH? Faça Grátis Uma Busca de Empregos!
www.Catho.com.br/RI

Parceiros



Saiba mais

- Congresso Nacional de Laticínios
- BRF focará novas aquisições no mercado nacional de laticínios em 2012
- Melhoria da produção, processamento e comercialização de queijo de coalho
- Holanda quer aumentar venda de produtos lácteos no Brasil
- Varejo de leite e produtos lácteos em queda, indica Scot Consultoria

maquinário e, conseqüentemente, prejuízos financeiros.

Além dos funcionários cedidos pela prefeitura

local, mais sete trabalhadores compõem o quadro de funcionários da associação, sendo responsáveis pelo processo de recebimento e beneficiamento do leite.

Com todo o apoio recebido, chega-se a um custo de 22 centavos por litro de leite para que o mesmo seja resfriado, pasteurizado, embalado e acondicionado em câmara fria. O pagamento do beneficiamento é feito mensalmente através de boleto bancário. Os registros de entrada e saída de litros de leite são feitos individualmente, sendo que a Avaleite recebe em média 4,5 mil litros do produto por dia.

A comercialização e entrega do leite processado e embalado é, em princípio, de responsabilidade de cada associado. Após a retirada do produto, ele é vendido nas residências por R\$ 1,50 e no comércio local por cerca de R\$ 1,20. O leite não retirado para a venda direta gera um excedente que é vendido a granel (sem empacotar) para laticínios da região. Neste caso, cada litro é comercializado por valores entre 45 e 60 centavos, de acordo

com a época, sendo estes valores repassados aos associados.

Uma vez que a associação não tem fins lucrativos, o custo repassado aos associados é utilizado quase que unicamente para quitar as despesas da associação. Após o pagamento das despesas, que inclui financiamentos adquiridos, trabalha-se com uma sobra de caixa em torno de R\$ 1 mil destinado às despesas eventuais.

Rotina

A rotina diária de beneficiamento do leite é iniciada pelo controle de qualidade. Para tanto são empregados os testes de alizarol, Dornic e crioscópico. A estabilidade ao alizarol é uma prova rápida, muito empregada nas plataformas de recepção como um indicador de acidez e estabilidade térmica do leite. O resultado positivo no teste, dado pela formação de um precipitado, indica aumento na acidez do leite causada pela ação de bactérias sobre a lactose, produzindo ácido láctico. Porém, a confiabilidade deste teste é questionada, visto que o estágio de lactação, a estação do ano e as alterações na dieta animal podem levar a resultados falso-positivos mesmo com leite de boa qualidade. Por conta disso, muitos associados questionam o teste do alizarol na época de seca alegando alterações na alimentação dos animais. Contudo, não pode ser descartada a possibilidade real de problemas com acidez e estabilidade. Portanto, quando há resultado positivo no teste do alizarol, o leite não é processado, sendo devolvido ao associado para ser descartado. Neste caso, o associado é orientado a avaliar o manejo da ordenha e dos animais em sua propriedade como um todo.

Os meses de maio a setembro são identificados como aqueles com menor entrada de leite para beneficiamento pela associação havendo, muitas vezes, quantidade insuficiente para atendimento da demanda rotineira. Isto se dá devido à estiagem, normal neste período, e agrava-se com a ocorrência de geadas. Diante disso, para manter a regularidade de oferta e atender seus consumidores nesta fase, a saída adotada pela Avaleite é a compra de leite de outros laticínios in natura ou mesmo já pasteurizado.

Associativismo

O associativismo gera um ganho para todos. Neste caso, para o poder público os recursos investidos trarão benefícios pela redução de gastos com a saúde pública levando em conta que os consumidores têm acesso a um produto de melhor qualidade e que oferece segurança. Além disso, a Avaleite gera direta e indiretamente número significativo de ocupações para os trabalhadores contribuindo com a atividade leiteira e a manutenção do produtor no campo.

Para a Avaleite o caminho do associativismo tem sido imprescindível e estratégico para sua sobrevivência e melhoria da competitividade frente ao mercado.

Karina Neob de Carvalho Castro - pesquisadora de Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados (MS), telefone (67) 3416-9700, e-mail karina@cpao.embrapa.br

Éder Comunello - Pesquisador de Embrapa Agropecuária Oeste - pesquisador da Embrapa Agropecuária Oeste, e-mail: eder@cpao.embrapa.br

Leia mais Artigos de Laticínios



o agronegócio

O que é?

Dados do Governo

Indicadores

Estatísticas

Oportunidades

Entrevistas

Eventos

Artigos

Notícias

mercado financeiro

Análise de Mercado

Economia

Crédito Rural

agroenergia	agricultura	pecuária	política rural	setor florestal	ecologia	tecnologia	setor agroindustrial
Biodiesel	Algodão	Apicultura	Agricultura familiar	Agroflorestal	Meio ambiente	Divulgação Científica	Frigoríficos
Etanol	Arroz	Aqüicultura e Piscicultura	Administração rural		Orgânico	Agric. de precisão	Laticínios
Outros	Café	Avicultura	Capacitação		Turismo rural	Biotecnologia	Máquinas e Implementos
	Cana de açúcar	Bovinos (corte)	Certificação			Informação	Processamento
	Feijão	Bovinos (leite)	Direito agrário			Informática	Outros
	Flores	Caprinos e ovinos	Governo			Transgênicos	
	Fruticultura	Equinos	Outros			Outros	
	Milho e sorgo	Nutrição animal					
	Pragas e doenças	Pastagem					
	Soja	Saúde animal					
	Trigo	Suínos					
	Outros	Outros					

Portal do Agronegócio

Empresa Vinculada a Incubadora de Empresas de Base Tecnológica do CENTEV/UFV - Rua Manuel Clemente 126, Bom Jesus, Viçosa MG, 36570-000

2001 - 2011 - Todos os direitos reservados - Política de Privacidade - Desenvolvido por Ronnan del Rey

As informações e conteúdos deste site originam-se de fontes confiáveis, porém o Portal do Agronegócio não garante e nem se responsabiliza pela sua precisão, integridade e confiabilidade, e seu uso para qualquer propósito específico, assim como por lucros cessantes, reclamações de terceiros e danos diretos e indiretos causados por usos das mesmas.