

CARACTERIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA DO LEITE NA REGIÃO OESTE DO ESTADO DO PARÁ

Ana Laura dos Santos Sena*

Jair Carvalho dos Santos**

Marcos Antônio Souza dos Santos***

RESUMO

O trabalho caracterizou a situação do setor agroindustrial ligado ao processamento de leite na região oeste do estado do Pará. A pesquisa abrangeu cinco laticínios localizados nos municípios de Itaituba, Rurópolis, Trairão e Placas. Os temas analisados envolveram estrutura de produção, mão de obra, gerenciamento, produção e comercialização, investimento e financiamento. Os resultados evidenciam uma estrutura produtiva tecnologicamente defasada, nível de ociosidade alto e mão de obra pouco qualificada. Contudo, apesar disso, atuam como elementos importantes na geração de emprego e renda na região estudada. Observou-se problemas no gerenciamento das empresas e para cumprir a legislação. A produção estava concentrada no queijo mussarela, destinado principalmente às cidades de Santarém e Itaituba. Investimentos na infraestrutura predial foram realizados e os proprietários desejavam aumentar essas inversões, mas enfrentavam dificuldades para acessar financiamento. Problemas relacionados à infraestrutura elétrica e rodoviária constituíam entraves ao melhor desenvolvimento das atividades. A sazonalidade na produção é expressiva. A produção é maior no verão, o que representa, também, uma oportunidade de mercado para os laticínios pesquisados, pois seus produtos teriam maior tempo de vida de prateleira para atender os mercados locais e de cidades próximas em comparação aos provenientes de outras regiões brasileiras.

Palavras-chave: Agroindústria-Leite. Laticínios-Estado do Pará. Amazônia.

* Economista; Doutora em Desenvolvimento Socioambiental; Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental. Belém/PA. E-mail: ana-laura.sena@embrapa.br.

** Engenheiro Agrônomo; Doutor em Economia Aplicada; Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental. Belém/PA. E-mail: jair.santos@embrapa.br.

*** Engenheiro Agrônomo; Mestre em Economia; Professor da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). Belém/PA. E-mail: marcos.santos@ufra.edu.br.

CHARACTERIZATION OF THE DAIRY INDUSTRY IN THE WESTERN REGION OF THE STATE OF PARÁ

ABSTRACT

The aim of this paper was to show features of the agro-industrial sector associated to dairy processing in the Western region of the State of Pará, Brazil. We surveyed five dairy companies located in the municipalities of Itaituba, Rurópolis, Trairão and Placas. The major themes analyzed were production structure, work force, management, production and trading, and investment and financing. Our results showed that dairy companies had a technologically outdated and to a great extent underutilized production structure, in addition to low qualified workforce. However, they were important for job and income generation in the region studied. There were problems in management as well as to comply with regulations. Production was directed to the mozzarella cheese, which was headed for Santarém and Itaituba. Investments for improving the infrastructure had been performed and owners intended to increase those inversions. The major hindrance was problems related to electric power and road infrastructure to a better growth of the activities. Production seasonality was meaningful. Production was higher during summer, which was also a trade opportunity for the dairy companies analyzed, because their products would have an extended lifespan to serve local and near cities marketplaces compared to those from other Brazilian regions.

Keywords: Agroindustry- Dairy. Dairies-State of Pará. Amazon.

1 INTRODUÇÃO

Até 1991, no Brasil, o mercado lácteo era caracterizado por forte intervenção governamental. Baixo nível tecnológico e pouca diversificação dos produtos predominavam, de forma geral, no setor. Entretanto, após esse período, a situação mudou, o crescimento da demanda interna, favorecida pela estabilidade de preços, e a abertura da economia, que estimulou o aumento da competição, impôs novos desafios aos laticínios presentes em todas as regiões brasileiras (MARION FILHO; FAGUNDES; SCHUMACHER, 2012).

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares para os anos de 2008/2009 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2012) reforçam essa nova conjuntura. As despesas com alimentação das famílias brasileiras corresponderam a 19,8% da despesa total. Na análise das despesas por grupo de alimentos, o conjunto formado por carnes, vísceras e pescados aparece em primeiro lugar (21,9%) nas áreas urbanas e rurais. Já o grupo leite e derivados aparece como o segundo colocado nas áreas urbanas (11,9%), o que demonstra o grande consumo nas cidades desses produtos.

Na Amazônia, a pecuária de leite está se desenvolvendo em substituição parcial à pecuária de corte, historicamente dominante na região, por demandar menos área de terra e desmatamento (CASTRO; SILVA, 2007). Outro ponto a destacar é que essa produção visa substituir a importação de produtos lácteos de outras regiões, devido, em parte, aos altos custos de transporte desses produtos quando acessam o mercado local, o que termina constituindo uma importante vantagem para o setor produtivo regional.

Poccard-Chapuis et al. (2001) destacam que na organização da cadeia produtiva do leite na Amazônia podem ser analisadas três fases. A

primeira é assinalada pela ausência de indústria; nesse momento, a produção de leite é direcionada para o autoconsumo em muitas propriedades, apresentando chances de ser comercializada, apenas, nas propriedades próximas das cidades; as técnicas utilizadas são muito simples, com a produção de um leite, em geral, de baixa qualidade. A segunda fase é marcada pela instalação de indústrias de porte suficiente para atingir grandes volumes de produção e mercados remotos (áreas de fronteira); a instalação de laticínios estimula o aumento da produção de leite, ao mesmo tempo, as exigências de mercado fazem com que haja uma tendência de melhora na qualidade do produto, ocorrendo, ainda, uma maior especialização dos produtores. A terceira fase é caracterizada por um nível avançado de infraestrutura e de desenvolvimento regional, que termina dificultando o fortalecimento da cadeia por, também, haver um aumento do custo para a expansão das atividades pecuárias; a demanda nas cidades abrange vários tipos de produtos, abrindo espaço para que os produtores familiares possam desenvolver outras atividades agrícolas além da pecuária leiteira, embora os laticínios continuem a desempenhar um papel importante.

No momento atual, o aumento da demanda de produtos lácteos tem ocorrido em um contexto de mercado caracterizado por crescimento da concorrência, em que investimentos em qualidade, redução de custos e diferenciação dos produtos são essenciais para que as empresas possam se manter competitivas e ganhar mais espaço no mercado (FERREIRA; BRAGA, 2007). Nesse contexto, para que os laticínios nacionais possam aumentar sua participação no mercado, ações que visem a melhora da competitividade dessas empresas devem ser tomadas. Para que se obtenha esse resultado, as ações devem levar em consideração as especificidades locais e regionais em que essas firmas estão inseridas.

Nesse contexto, o crescimento da demanda por leite e seus derivados tem impulsionado a criação de empresas ligadas ao processamento do produto e sua transformação em leite em pó, iogurtes, bebidas lácteas, etc. Dessa forma, laticínios têm buscado se instalar em novos locais, que apresentam potencial para se transformarem em bacias leiteiras maiores e mais estruturadas, como é o caso da área que engloba os municípios de Itaituba, Trairão, Rurópolis e Placas na região oeste do estado do Pará (SANTOS et al., 2010).

A instalação de um laticínio representa estímulo para os produtores da região em que o empreendimento terá atuação na captação de leite. Sua demanda estimula os produtores a aumentarem a produção, fazendo com que eles, com o tempo, passem à categoria de produtores especializados no produto. Isso traz não somente o aumento da quantidade de matéria-prima produzida, mas também de sua qualidade. Pagamento diferenciado por volume de produção, qualidade do leite e regularidade na entrega do produto são estratégias que incentivam o processo de especialização dos produtores, contribuindo para o aumento da qualidade e produtividade do leite.

Entretanto, a presença de um laticínio não tem somente pontos positivos. Caso o estabelecimento de ações coletivas entre os produtores seja fraco ou inexistente, e o laticínio seja o único comprador do leite (monopsônio), uma questão que deve ser considerada está relacionada aos preços pagos aos produtores por essas empresas, que tendem a ficar abaixo do preço sob condições concorrenciais, diminuindo os retornos econômicos da pecuária leiteira, terminando por atuar como um entrave para o aumento dos investimentos na atividade por parte dos criadores.

Na análise das bacias leiteiras de regiões mais distantes da Amazônia, as dificuldades relacionadas à infraestrutura de comunicação e

transporte, ao prejudicarem a integração com outros mercados regionais e o mercado nacional, criam obstáculos para que empresários possam investir na atividade. Nesse sentido, na maioria das vezes, a instalação de laticínios fica muito atrelada a empresários locais, os quais enfrentam dificuldades para obtenção de recursos para os empreendimentos. Contudo, por outro lado, essa situação traz vantagem em relação a fornecedores externos, por esses empresários não terem custos de internalização de produtos e suas mercadorias possuírem maior tempo de prateleira.

Em razão dessas condicionantes, segundo Veiga et al. (2001), os laticínios implantados terminam sendo de pequeno porte, com capacidade de captação da produção de um número pequeno de produtores, não tendo, portanto, os resultados esperados em termos de dinamização da cadeia de produção do leite caso outras ações de fortalecimento do elo agroindustrial da cadeia não sejam colocadas em prática.

Nesse sentido, a definição de quais ações são adequadas está, em um primeiro momento, relacionada ao conhecimento do contexto social, econômico, político e ambiental em que essas empresas estão inseridas para que se possa alcançar um desenvolvimento sólido da cadeia de produção do leite na Amazônia.

Este artigo tem como objetivo realizar uma discussão sobre as principais características do segmento agroindustrial leiteiro na região oeste do estado do Pará. O trabalho está dividido em quatro seções, incluindo esta introdução. Na segunda descreve-se sucintamente a metodologia utilizada na pesquisa. A terceira é constituída pelos resultados e discussão, e está subdividida nos itens estrutura de produção, mão de obra, gerenciamento, produção e comercialização e, investimento e financiamento. Na quarta seção são expostas as conclusões.

2 METODOLOGIA

As informações que compõem este trabalho fazem parte do projeto de pesquisa “Diagnóstico e Caracterização da Cadeia Produtiva Leiteira na Região Oeste do Pará” que contou com apoio financeiro do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Pará (SEBRAE). A área geográfica da pesquisa abrangeu os municípios de Itaituba, Trairão, Rurópolis e Placas localizados no oeste

do Pará. No mês de junho de 2010 foram colhidas informações, através de questionário semiestruturado, junto aos proprietários dos cinco laticínios existentes na área de estudo. O questionário foi dividido nas seguintes seções: identificação da empresa, mão de obra, estrutura de produção (máquinas e equipamentos), investimento, financiamento, produção, comercialização, gerenciamento e legislação.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na região em estudo existiam, no momento da pesquisa, cinco laticínios atuando na captação e processamento de leite. Essas empresas encontravam-se distribuídas entre os municípios da seguinte forma: dois em Placas e os três demais laticínios em cada um dos municípios restantes, Rurópolis, Trairão e Itaituba. Deve ainda ser destacado que em setembro de 2010 foi criado um novo laticínio, ainda não legalizado, em Placas, próximo ao limite com Rurópolis.

O laticínio mais antigo estava instalado em Rurópolis e iniciou as atividades no ano de 1993, vindo a seguir o de Itaituba, que começou a funcionar em 1997. As empresas mais recentes encontravam-se em Trairão, constituída em 2003 (essa firma operou, inicialmente, em Itaituba no período de 1998 a 2002 antes de transferir as atividades para o município de Trairão) e em Placas, que possuía dois laticínios, fundados no ano de 2006.

Em relação à forma de constituição das empresas, três encontravam-se constituídas como

sociedade por quotas de responsabilidade limitada; uma era individual e outra era formada através do sistema de cooperativa. Entre os cinco laticínios pesquisados, dois ainda não estavam legalizados; um possuía o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e dois o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), com a fiscalização dos estabelecimentos legalizados ficando a cargo da Vigilância Sanitária dos Municípios e da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), respectivamente. Observou-se, durante a realização da pesquisa de campo, que essas empresas eram de porte pequeno e enfrentavam dificuldades de adequação da infraestrutura para o atendimento à legislação, visando à obtenção e/ou manutenção do SIM e do SIE. Aliado a esses problemas, a ausência de Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou mesmo SIM ou SIE, restringia a área em que as empresas podiam comercializar seus produtos. No caso dos laticínios não legalizados, a situação era ainda mais grave em razão de sua produção ser distribuída de maneira informal no mercado, estando sujeita a possibilidade de apreensão, com perda da respectiva receita.

3.1 ESTRUTURA DE PRODUÇÃO

O estudo da estrutura de apoio ao processamento de leite existente nas empresas mostrou que dois laticínios não possuíam nenhum veículo, com a captação da matéria-prima sendo totalmente terceirizada, no caso da demais empresas, parte da coleta era terceirizada. Essas informações sinalizavam a existência de deficiências nessa etapa da produção, pois o transporte em veículos não adequados pode ter repercussões negativas na qualidade da matéria-prima, uma vez que o leite passa a sofrer a influência do aumento da temperatura no processo de coleta.

As empresas que terceirizavam, apenas, parte da coleta da matéria-prima possuíam dois veículos que eram utilizados para a coleta de leite, além de fornecerem suporte para outras atividades como, por exemplo, transporte de insumos e entrega de queijo em pontos comerciais próximos. Apenas um laticínio tinha um caminhão tanque com capacidade de armazenamento de 3.550 litros de leite, os outros possuíam veículos não propriamente especializados para coletar leite, como carros de passeio e pequenas caminhonetes.

Em relação a máquinas e equipamentos, somente um dos laticínios legalizados iniciou as atividades utilizando bens e utensílios novos. As demais empresas, mesmo as legalizadas, ainda contavam com uma infraestrutura de processamento formada por expressiva parcela desses itens adquiridos já usados. Essa situação colocava questões enfrentadas por essas empresas relacionadas ao risco de defasagem tecnológica, bem como à possibilidade de elevação nos custos de manutenção das máquinas e dos equipamentos utilizados na produção.

A maior parte das atividades ligadas diretamente ao processamento de leite nos

laticínios era realizada de forma manual. A reposição e a aquisição das máquinas e dos equipamentos utilizados na produção eram feitas, em geral, através, novamente, da compra de itens usados. Os equipamentos com maior nível de automatização, como, por exemplo – empacotadeira a vácuo, seladora a vácuo e balança eletrônica –, foram adquiridos a partir do ano de 2008 pelos laticínios maiores e mais estruturados, localizados nos municípios de Trairão e Rurópolis. O processo produtivo era, assim, em geral, não automatizado e, portanto, com grande dependência de mão de obra, apesar de em determinadas empresas, algumas etapas do processo serem parcialmente automatizados, como é o caso do empacotamento e selagem.

Um fato a se destacar em relação aos laticínios não legalizados era a dificuldade enfrentada por se estar desenvolvendo uma atividade de maneira informal; se, por um lado, em geral, o custo total tendia a ser mais baixo, uma vez que essas empresas não recolhiam tributos e não tinham custos com inspeção e adequação; por outro, essas firmas enfrentavam maiores dificuldades para controlar a qualidade da matéria-prima que chegava a plataforma a ser processada, a fim de expandir mercados e para diversificar a produção, pois assumiam o risco de, a qualquer momento, serem autuadas pela fiscalização e terem as atividades paralisadas. Essa situação de instabilidade dos laticínios, também, trazia riscos aos produtores de leite, que ficavam inseguros quanto à realização de investimentos na pecuária leiteira, por ficarem mais expostos ao risco de não ter para quem vender o leite produzido. Essa questão foi detectada de maneira mais forte no município de Placas, em que os dois laticínios existentes não eram legalizados.

Em linhas gerais, a infraestrutura de processamento da matéria-prima presente nos laticínios pesquisados (em pelo menos três dos quatro municípios em estudo) era formada por máquinas e equipamentos com razoável nível de defasagem tecnológica; com baixo nível de automação. Apenas um dos cinco laticínios da região tinha esteira rolante automatizada e laboratório para análise de leite funcionando no momento da pesquisa. Em outra empresa esse tipo de laboratório estava em processo de organização, enquanto os demais laticínios não possuíam essa estrutura. No que se refere a tanque de pasteurização, em apenas três laticínios havia esse tipo de equipamento, sendo relatado por uma das

empresas, que possuía dois tanques de pasteurização, o uso efetivo de apenas um, o que exemplifica o problema da ociosidade de parte da infraestrutura existente. Essa mesma situação pôde ser detectada para todas as firmas em relação ao uso das câmaras frias e das caldeiras.

Os principais resíduos produzidos pelas empresas eram soro e restos da lavagem da fábrica e dos equipamentos. No caso do soro, uma parte dos laticínios o devolvia aos produtores e a outra parte fazia doação para uso na criação de animais. Quanto aos demais resíduos, algumas empresas possuíam tanque de decantação e outras fossas sépticas.

3.2 MÃO DE OBRA

A totalidade dos trabalhadores ocupados nos laticínios na região em estudo era considerada permanente, por parte dos proprietários, abrangendo também as pessoas que trabalhavam na etapa de coleta da matéria-prima, que era terceirizada em parte ou em sua totalidade pelas empresas, pois não havia mudanças no quadro de trabalhadores terceirizados. Identificou-se que, em geral, o volume de emprego direto gerado pelos laticínios era pequeno, mas aumentava substancialmente quando se considerava os efeitos para trás (produtores de leite e seus familiares) e para frente (empregos gerados nos estabelecimentos comerciais), além da mobilização de recursos para a aquisição dos demais insumos para o processamento do leite, o que revela o importante papel desempenhado por essas empresas para a estruturação da cadeia e geração de emprego e renda na região. Em média, cada laticínio empregava dois gerentes na administração, um queijeiro e três auxiliares de produção no setor operacional, e contava com quatro motoristas, dois motoqueiros e três auxiliares que desempenhavam os serviços de coleta de leite (em parte terceirizados).

Em relação à formalização do vínculo empregatício, dos cinco laticínios, três assalariavam formalmente seus trabalhadores. Entre as empresas legalizadas, os serviços de contabilidade também eram terceirizados.

No que se refere à qualificação da mão de obra, todas as empresas informaram que seus trabalhadores tinham recebido algum tipo de treinamento, normalmente ministrado pelos próprios proprietários. Esses treinamentos estavam ligados à produção de queijo mussarela (queijaria) e práticas de higiene. Deve-se ressaltar que os proprietários tinham experiência na produção de queijo por terem vindo de outras regiões em que possuíam ou trabalharam como funcionários em laticínios.

Os principais problemas indicados por três das firmas quanto à mão de obra estavam relacionados a não qualificação para a manipulação de alimentos (higiene), à falta de treinamento dos trabalhadores, e de mão de obra qualificada (especialmente queijeiro), e ao custo alto para os que assalariavam legalmente os

trabalhadores. Deve ser ressaltado que, dois laticínios informaram não ter nenhum tipo de problema em relação aos empregados.

Nesse contexto, verificou-se, em geral, a necessidade de maior treinamento dos trabalhadores para o desempenho de outras atividades, especialmente para que pudessem se adequar aos planos futuros de investimento das empresas de melhora na qualidade do produto e diversificação da produção. As áreas de interesse dos laticínios para a capacitação de mão de obra eram o aproveitamento do soro para a produção de novos produtos (iogurte e bebidas lácteas), a fabricação de outros queijos além do mussarela, e boas práticas de higiene e produção.

Em relação à média salarial praticada pelas empresas, o pró-labore dos proprietários, sofria grande variação, de acordo com os entrevistados, o que os impedia de fazer uma aproximação do valor recebido mensalmente. No que se refere ao setor operacional, foi observado que um tipo de profissional bastante valorizado pelas

3.3 GERENCIAMENTO

Em relação ao tipo de mão de obra responsável pela gestão das empresas, apenas em um estabelecimento o gerenciamento era realizado por profissionais contratados, no restante das firmas a administração era conduzida pelos proprietários, os quais tinham experiência prática na atividade, o que representava um ponto positivo para a tomada de decisão na gestão dos estabelecimentos.

A análise sobre a adoção de inovação tecnológica e/ou organizacional pelos laticínios nos últimos cinco anos revelou que um deles adquiriu programa de controle financeiro com o objetivo de organizar e controlar os dados

empresas era o queijeiro, situação ligada ao reduzido grau de automação da produção e ao fato de o queijo ser o principal produto vendido pelas empresas. Contudo, apesar disso, em termos salariais, a diferença salarial entre este profissional e os demais auxiliares de produção não era muito expressiva, com os queijeiros recebendo, em média, R\$ 703,89 e os auxiliares de produção R\$ 653,89. Os auxiliares de produção desempenhavam as mais variadas atividades no interior da fábrica envolvendo ações diretamente ligadas ao processamento do leite e, também, de limpeza das instalações.

No caso dos terceirizados, sua remuneração era variável de acordo com a quantidade de leite trazida e a distância percorrida para transportar a matéria-prima das propriedades ao laticínio, uma vez que isso tinha repercussões nas despesas com combustível e manutenção de veículos utilizados nesse transporte. Este custo representava, de acordo com os proprietários, alta proporção no custo total da produção, com impactos sobre o preço pago aos produtores por litro de leite.

financeiros da empresa. Em relação a mudanças ligadas ao setor de recursos humanos, um laticínio reduziu o quadro de trabalhadores da empresa para diminuir custos. No setor de processamento, um deles passou a produzir queijo no mesmo dia de recebimento da matéria-prima, um retomou a produção de coalhada e outro implantou a pasteurização no processo de fabricação do produto.

Sobre a principal dificuldade enfrentada para controlar os custos de produção, os dois laticínios, ainda, não formalizados legalmente, informaram que o controle de custos era feito manualmente, pois não tinham programa

computacional e nem contavam com serviços de contabilidade. Um laticínio informou não ter dificuldade, pois desde o início de suas atividades utilizou *software* de gerenciamento financeiro. Outro laticínio enumerou problemas para contratar contador, como a dificuldade de encontrar profissionais qualificados na região, mas deve ser destacado que, essa empresa tinha adquirido um *software* para controle financeiro e estava em processo inicial de organização de sua situação financeira. Por fim, outro laticínio também afirmou que o principal problema era a falta de pessoal qualificado para desenvolver a atividade de controle de custos nas empresas na região.

Verificou-se, assim, que os problemas relatados pela maioria das empresas no gerenciamento da parte financeira dos empreendimentos refletiam limitações administrativas que precisavam ser sanadas para que esses laticínios pudessem aumentar e diversificar a produção com menor risco. Ações ligadas à assessoria e consultoria técnica nessa área poderiam ajudar na melhoria do gerenciamento dessas empresas.

Em relação a adoção de programas de qualidade como Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), uma parte das empresas não tinha conhecimento sobre esses programas, o que era agravado por também possuírem problemas com relação à infraestrutura física necessária para a adoção de programas de qualidade, sendo citado por um laticínio a necessidade de maior oferta de cursos nessa área por parte de órgãos públicos. Verificou-se que essa situação era bastante grave, pois dificultava a obtenção e manutenção do SIM, SIE e SIF, essenciais para que essas empresas pudessem

permanecer ou aumentar a participação no mercado local, e expandir a comercialização de seus produtos para outros municípios e estados brasileiros.

Nesse contexto, no que concerne às dificuldades enfrentadas pelas empresas para a manutenção da qualidade dos produtos, três laticínios informaram não ter dificuldades, sendo que os dois laticínios não legalizados alegaram não possuir controle de qualidade, o que pode trazer riscos à saúde das pessoas que consumirem os produtos comercializados por essas empresas informais. Para dois laticínios, os empecilhos estavam ligados à falta de treinamento da mão de obra a qual trabalhava no processamento de leite e às dificuldades de higiene no momento da ordenha por parte dos produtores, fazendo com que o leite já apresentasse problemas antes mesmo de iniciar o processamento nas dependências das empresas.

Em relação aos fatores que dificultavam o cumprimento da legislação por parte dos laticínios, foram citados problemas ligados a pouca disponibilidade, na região em estudo, de profissionais que pudessem prestar assistência na elaboração de projetos para a obtenção de licenças, especialmente a licença ambiental. A distância física dos órgãos governamentais também foi mencionada como entrave para as empresas. O fato de a legislação ser a mesma para todas as empresas, independente do porte trazia problemas, especialmente para as empresas pequenas. Os laticínios alegaram, ainda, enfrentar dificuldades financeiras (decorrentes da pequena produção e da dificuldade de acesso a crédito) para poder seguir todos os trâmites legais exigidos.

3.4 PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Os dados da Tabela 1 revelam que os laticínios pesquisados apresentavam, em geral, um nível de utilização da capacidade instalada abaixo de 50%, sendo que essa ociosidade tendia a ser proporcionalmente mais acentuada nos laticínios com maior capacidade de processamento de volume de leite. Observou-se também que, entre os laticínios não legalizados, o nível de ociosidade era menor, o que poderia estar ligado ao fato de estarem localizados no município de maior produção leiteira entre os estudados, facilitando a coleta de um maior volume de leite para processamento.

De forma geral, o elevado nível de ociosidade somado ao uso de máquinas e equipamentos obsoletos e desgastados diminuía a eficiência dessas empresas. Contudo, essa situação, também, mostrava que esses laticínios apresentavam condições imediatas de absorver um aumento no fornecimento de matéria-prima, o que era um aspecto positivo para os produtores que desejavam aumentar a produção de leite e poderia ser também um fator favorável a auxiliar medidas de curto prazo para melhorar a qualidade e quantidade do produto entregue aos laticínios e diminuir a perda de matéria-prima.

Tabela 1 - Capacidade máxima de processamento e capacidade efetivamente utilizada nos laticínios, Oeste Paraense, 2010

Laticínio	Capacidade máxima de processamento	Capacidade média efetivamente utilizada
Laticínio 1	6.000 litros de leite/dia	2.800 litros de leite/dia
Laticínio 2	6.000 litros de leite/dia	2.000 litros de leite/dia
Laticínio 3	8.000 litros de leite/dia	2.437 litros de leite/dia
Laticínio 4	500 litros de leite/dia	122 litros de leite/dia
Laticínio 5	5.000 litros de leite/dia	1.800 litros de leite/dia

Fonte: dados da pesquisa.

Os laticínios na região em estudo produziam basicamente queijo mussarela para comercialização, conforme observado na Tabela 2. Apenas uma das empresas possuía maior diversificação de produtos, que incluía além do queijo mussarela, queijo minas *frescal light*, iogurte (principal produto) e manteiga. Um dos laticínios não legalizados produzia eventualmente uma pequena quantidade de manteiga.

Observou-se que a concentração na produção de queijo mussarela por parte dos laticínios estava relacionada ao fato de esse produto ter uma grande procura no mercado, o

que, de certa forma, fornecia segurança a essas empresas que não tinham condições, no momento da pesquisa, de diversificar a produção. O queijo mussarela, por apresentar baixo risco de mercado em razão de ser um produto de alto consumo, tornou-se, assim, mais atrativo.

Outra questão importante a ser ressaltada está ligada à sazonalidade. A produção, na área em estudo, era maior no verão (os laticínios pesquisados enfrentavam menor concorrência de outras regiões nesta estação, tornando-se mais eficientes devido à entressafra nas outras regiões brasileiras) do que no inverno. Nesse último

período, as condições de trafegabilidade das estradas pioravam, impedindo o acesso a uma parte das propriedades para a coleta de leite, além disso, ocorria uma diminuição do volume de leite obtido na ordenha por parte dos produtores, em decorrência dos pastos ficarem encharcados e os animais sofrerem mais intensamente ataques de

insetos no período mais rigoroso do inverno, aliado a isso, a ordenha realizada em currais descobertos, situação enfrentada pela quase totalidade dos produtores, tornava-se também mais difícil. Esses fatores faziam com que a sazonalidade na produção de queijo fosse bastante acentuada para a maioria das empresas, com reflexos negativos para elas.

Tabela 2 - Produção diária de queijo mussarela nos laticínios durante os períodos de inverno e verão, Oeste Paraense, 2010

Laticínio	Produto	Produção diária	
		Inverno	Verão
Laticínio 1	Queijo mussarela (1 kg e 4 kg)	250 kg	350 kg
Laticínio 2	Queijo mussarela (4 kg)	300 kg	600 kg
Laticínio 3	Queijo mussarela (4 kg)	200 kg	500 kg
Laticínio 4*	Queijo mussarela (1/2 kg)	Produção não contínua	Produção não contínua
Laticínio 5	Queijo mussarela (1 kg e 4 kg)	163 kg	272,73 kg

Fonte: dados da pesquisa.

Nota: (*) este laticínio não produz queijo mussarela todos os meses. Outros produtos da empresa são: iogurte, manteiga e queijo minas frescal *light*.

A Tabela 3 mostra que a maior parte da produção dos laticínios da região em estudo era direcionada para o município de Santarém, a qual apresentava um grande mercado consumidor (mais populoso da região) e mais próximo geograficamente dos municípios em que estavam localizados os laticínios. Em segundo lugar surgiu Itaituba, o município que concentrava o maior contingente populacional entre os estudados na pesquisa. Uma quantidade pequena da produção era direcionada para o mercado local em cada município (exceto para o laticínio de Itaituba, que comercializava toda sua produção nessa mesma cidade).

O mercado local dos outros municípios estudados para o queijo produzido pelos laticínios era pequeno, existia assim, pequeno volume de comercialização vendido

para supermercados, padarias e outros estabelecimentos do setor de alimentação.

Intermediários faziam a comercialização do queijo mussarela proveniente dos municípios de Rurópolis, Trairão e Placas para Santarém e Itaituba.

Uma questão que pode ser aproveitada de forma mais vantajosa pelos laticínios instalados na região é que muitos produtos lácteos chegam com prazo de validade já próximo de expirar ou vencido em razão da distância desses mercados dos centros distribuidores, que normalmente são de outros estados brasileiros, como Minas Gerais, Goiás, São Paulo e Mato Grosso, por exemplo. Os laticínios existentes na região não tinham esse problema e entregavam produtos com prazo de validade maior para serem ofertados aos consumidores nos estabelecimentos comerciais locais.

Tabela 3 - Mercados em que é comercializada a produção dos laticínios, Oeste Paraense, 2010

Laticínio	Santarém (%)	Itaituba (%)	Comércio local (%)	Total (%)
Laticínio 1	85	10	5	100
Laticínio 2	90	10	0	100
Laticínio 3	80	18	2	100
Laticínio 4	0	0	100	100
Laticínio 5	60	30	10	100

Fonte: dados da pesquisa.

Os dados da Tabela 4 revelam que os laticínios mais estruturados e legalmente formalizados recebiam um preço maior pelo quilo de queijo mussarela produzido em relação aos laticínios não legalizados, embora seus custos de produção, também, fossem maiores, pois englobavam custos decorrentes da formalização (tributos, inspeção, adequação estrutural, etc.),

o que, evidentemente, não ocorria no caso das empresas informais. Essa situação trazia vantagens para essas últimas por terem um custo total de produção menor, embora tivessem que enfrentar maior risco de perda das mercadorias, que podiam ser apreendidas a qualquer momento pelas autoridades legais, conforme já mencionado.

Tabela 4 - Preço médio pago aos laticínios por quilo de queijo mussarela, Oeste Paraense, 2010

Laticínio	Preço (R\$/kg)	Situação Legal
Laticínio 1	6,25	Informal
Laticínio 2	7,50	Informal
Laticínio 3	8,80	Formal
Laticínio 4*	12,50	Formal
Laticínio 5	10,00	Formal

Fonte: dados da pesquisa.

Nota: (*) esse laticínio não produz queijo mussarela de forma contínua.

Em relação ao número de fornecedores de leite cru, observou-se que os laticínios instalados no município de Placas contavam com o maior número de produtores para o fornecimento de leite (uma empresa tinha 130 fornecedores e a outra 55), vindo a seguir a firma localizada em Trairão (45 produtores) e, posteriormente

Rurópolis (29 produtores), o laticínio de Itaituba apenas processava leite proveniente da propriedade de seu proprietário. Um fato a destacar era o pequeno número de fornecedores de leite para os laticínios pesquisados, com exceção do laticínio informal localizado em Placas, o que era agravado ainda pela baixa

produtividade nas propriedades leiteiras. Esse fato mostra a necessidade de envolvimento de um maior número de produtores de leite e/ou aumento da produção individual, pois os laticínios apresentavam capacidade instalada a qual comportava um crescimento no volume de produção, o que contribuiria para o fortalecimento da cadeia produtiva de leite na região em estudo. A redução de custo pelo aumento da escala de produção possibilitaria melhor remuneração aos produtores e rentabilidade aos laticínios.

Os dados da Tabela 5, sobre a quantidade média de leite recebida diariamente nas empresas durante os meses de inverno e verão, confirmam a questão da sazonalidade como um fator importante que as afetam e precisaria ser diminuído para que os laticínios pudessem ter um volume de produção a qual não sofresse variações muito significativas ao longo do ano. Essa estabilização na produção ajudaria no planejamento financeiro do fluxo de caixa das empresas, assim como na possibilidade de

realização de investimentos e no fornecimento regular de produtos aos seus clientes.

Em relação ao preço pago pelo litro de leite, entre os laticínios informais o preço era o mesmo, em razão da concorrência estabelecida entre eles ser maior. O laticínio localizado em Trairão era o único a diferenciar o preço pago pelo litro de leite nos períodos de inverno (R\$ 0,35) e verão (R\$ 0,40) sob a justificativa do aumento de custos com transporte durante os meses de maior ocorrência de chuvas (é importante frisar que neste município não havia concorrência entre laticínios na captação de leite cru).

No município de Rurópolis, era pago o preço mais alto pelo litro de leite, R\$ 0,42 para o coletado pelo veículo do laticínio e R\$ 0,49 aquele entregue diretamente pelo produtor nas dependências da empresa, situação a qual correspondia a apenas 10% dos casos. Vale ressaltar que o preço para fins de composição deve ser o efetivamente pago na propriedade rural situação mais comum.

Tabela 5 - Quantidade média de leite coletada diariamente pelos laticínios nos períodos de inverno e de verão, Oeste Paraense, 2010

Laticínio	Inverno (litros de leite/dia)	Verão (litros de leite/dia)	Preço médio pago aos fornecedores (R\$)	Forma de pagamento aos produtores pelo leite
Laticínio 1	2.500	3.500	0,40	Quinzenal
Laticínio 2	2.000	2.000	0,40	Quinzenal
Laticínio 3	1.625	3.250	0,38*	Mensal
Laticínio 4	110	135	1,00	Mensal
Laticínio 5	1.800	3.000	0,46**	Quinzenal

Fonte: dados da pesquisa.

Notas: (*) o laticínio fazia pagamento diferenciado pelo litro de leite durante os períodos de inverno e verão, respectivamente, R\$ 0,35 e R\$ 0,40.

(**) o laticínio pagava R\$ 0,42 por litro de leite recolhido pelo veículo de transporte da empresa e R\$ 0,49; quando o leite era entregue na plataforma pelo próprio produtor.

No que concerne à quantidade de queijo perdida mensalmente nas empresas, os laticínios informaram que era raro ocorrerem perdas de produção. Quando isso acontecia, a

principal causa das perdas estava ligada ao vencimento do prazo de validade da mercadoria que por algum motivo não tinha sido vendida.

3.5 INVESTIMENTO E FINANCIAMENTO

A análise sobre os investimentos realizados pelas empresas revelou que o segmento agroindustrial da cadeia do leite era visto com boas perspectivas pelos empresários, o que vinha estimulando a inversão de recursos na atividade. Todos os laticínios pesquisados realizaram investimentos nos últimos quatro anos, sendo que essas iniciativas estiveram mais ligadas à melhoria na infraestrutura predial e não à aquisição de novas máquinas e equipamentos. Entre as ações realizadas foram citadas reformas nos prédios e áreas em torno da empresa, tais como calçamento da área externa, revestimento do piso da fábrica, reforma de banheiros e da sala de pasteurização, aquisição de terreno para construir novo laticínio, e compra de dois veículos usados para auxiliar no transporte de leite das propriedades rurais para as empresas.

No que se refere à intenção de realizar investimentos nos próximos anos, todos os laticínios pesquisados pretendiam mobilizar recursos para fazer isso, o que confirma a visão empresarial positiva em relação ao futuro da atividade na região em estudo. Três laticínios planejavam construir novos empreendimentos, já de acordo com as normas legais para a obtenção do SIF. Uma empresa pretendia comprar mais equipamentos e outra adquirir equipamentos para a produção de bebidas lácteas e tanques de resfriamento em parceria com os produtores de leite.

A análise sobre o acesso a financiamento revelou que um laticínio já tinha conseguido obter esse tipo de recurso. Essa empresa obteve dois financiamentos provenientes do Fundo

Constitucional de Financiamento do Norte (FNO) nos anos de 1999 e 2005. Esses recursos foram destinados a compra de máquinas e equipamentos (tanque pasteurizador, empacotadeira, fermenteira, por exemplo). Outro laticínio (cooperativa) recebeu recursos financeiros da Secretaria de Estado da Agricultura (SAGRI) e de uma igreja evangélica. Por fim, deve ser ainda ressaltado que um dos laticínios não legalizados pretendia recorrer a financiamento para construir nova fábrica e adquirir novos equipamentos, visando à legalização de suas atividades.

De acordo com as empresas, apesar de considerarem o financiamento como um instrumento importante para viabilizar a melhora do negócio, entraves para o acesso a esses recursos ainda persistiam e precisariam ser superados. Entre os principais empecilhos apontados pelos laticínios encontravam-se dificuldades no processo de adequação da estrutura de produção à legislação vigente; problemas devido à distância física dos órgãos responsáveis pela emissão da documentação de projetos exigida pelos bancos para reforma e construção de novas instalações, localizados em outras cidades, distantes dos municípios estudados, e; dificuldades para conseguir profissionais na região que pudessem elaborar a documentação necessária ao processo de constituição de um novo laticínio.

Observou-se que grande parte dos pontos colocados como problemas para obtenção de financiamento por parte das empresas estavam ligados ao acesso às informações e à assessoria técnica sobre os procedimentos que deveriam ser tomados.

4 CONCLUSÃO

Os cinco laticínios instalados nos municípios de Itaituba, Rurópolis, Trairão e Placas, localizados no oeste do estado do Pará, enfrentam problemas internos e externos para expandir a produção e ampliar mercado. Internamente, existe defasagem tecnológica com nível de ociosidade alto, falta de mão de obra qualificada, deficiências no gerenciamento dos empreendimentos e dificuldades para seguir a legislação sobre a fabricação de produtos alimentícios. O fato de nenhum laticínio possuir SIF mostra a necessidade de melhor estruturação dessas empresas para alcançar novos consumidores, aliado a isso, a existência de laticínios não legalizados, aumenta o risco tanto para os proprietários quanto para os produtores e consumidores de leite. Externamente, enfrentavam problemas relacionados à quantidade e qualidade do leite captado, deficiência na infraestrutura rodoviária e elétrica, e de acesso a linhas de crédito para financiamento das atividades.

A situação detectada no momento da pesquisa refletia a maneira como essas empresas, de alguma forma, tinham se estruturado para funcionar de acordo com as especificidades econômicas, sociais e ambientais presentes nesses municípios. Entretanto, ao lado desses problemas, puderam ser identificadas oportunidades de ações para dinamizar a pecuária leiteira na região.

A intensificação da assistência técnica aos laticínios, para os que já se encontram legalizados, e expansão dessas ações para os que, ainda, não estão formalmente legais, a fim de que possam melhorar práticas de gestão do processo produtivo é uma ação importante para o fortalecimento da cadeia produtiva.

O maior apoio em termos de crédito para as empresas pode colaborar significativamente para o crescimento e diversificação do setor, pois pode viabilizar melhora na infraestrutura física dos laticínios, possibilitando maior volume de captação e processamento de leite.

A melhor estruturação em termos de quantidade e diversificação de produtos ofertados pelos laticínios pode contribuir para que se tornem mais competitivos e consigam maior espaço no mercado de Itaituba, Santarém e possivelmente de outros grandes centros urbanos da Região Norte. Diante dessa situação, ações que visem diminuir a sazonalidade no fornecimento de leite para os laticínios são necessárias, e devem vir acompanhadas de melhorias na infraestrutura de transportes e de energia elétrica.

Por fim, essas ações devem envolver também os produtores de leite, pois o fortalecimento da atividade na região somente será efetivo com ações integradas abrangendo todos os elos da cadeia produtiva.

REFERÊNCIAS

CASTRO, E. M. R.; SILVA, R. N. M. Pecuária e dinâmicas socioterritoriais. In: VENTURIERI, A. **Zoneamento-ecológico econômico da área de influência da rodovia BR 163 (Cuiabá-Santarém)**: gestão territorial. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2007.

FERREIRA, M. A. M.; BRAGA, M. J. Desempenho das cooperativas na indústria de laticínios no Brasil: uma abordagem por grupos estratégicos. **Revista de Administração da Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 42, p. 302-312, jul./set. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/xml/pof_2008_2009.shtm>. Acesso em: 10 jun. 2012.

MARION FILHO, P. J.; FAGUNDES, J. O.; SCHUMACHER, G. A produtividade, a especialização e a concentração da produção de leite nas microrregiões do Rio Grande do Sul (1990-2009). **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, Maringá, v. 5, n. 1, p. 82-101, jan./abr. 2012.

POCCARD-CHAPUIS, R.; VEIGA, J. B.; PIKETTY, M. G.; FREITAS, C. M. K. H.; TOURAND, J. F. **Cadeia produtiva do leite**: alternativa de consolidação da agricultura familiar nas frentes pioneiras da Amazônia. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001 (Documentos, 14).

SANTOS, J. C.; ROSSETO, A. G.; RODRIGUES FILHO, J. A.; SENA, A. L. S.; QUINZEIRO NETO, T.; SANTOS, M. A. S.; MATOS, G. B.; HOMMA, A. K. O. A. **Diagnóstico e caracterização da cadeia produtiva leiteira na Região Oeste do Pará**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2010 (Relatório de Pesquisa).

SENA, A. L. S.; SANTOS, J. C.; SANTOS, M. A. S. Estrutura de produção e comercialização da agroindústria do leite no Oeste do Pará. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 48., 2011, Belém. **Anais...** Belém: SBZ, 2011.

VEIGA, J. B.; POCCARD-CHAPUIS, R.; PIKETTY, M. G.; TOURAND, J. **Produção leiteira e o desenvolvimento regional na Amazônia Oriental**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 80).