

gestão da qualidade no agronegócio do leite

Prof. Dr. Luís Fernando Soares Zuin

hoje e futuro

o produto que possui qualidade está no mercado,
se não possui,
não está no mercado!

introdução

padrões de qualidade

diferentes interesses

consumidores

agentes

países

barreiras não tarifárias internas

selos da vigilância sanitária

municipal

estadual

nacional

certificações não-voluntárias

documentário

documentário em finalização pretende desvendar o
contrabando de queijo dentro do Brasil



O mineiro e o queijo, ou é melhor nem falar nisso!

Helvecio Ratton

documentário

Para o Ministério da Agricultura, o queijo deve ser maturado por 60 dias mas uma lei estadual de Minas estabelece que devem ser apenas 21 dias

Quem está certo?

Ratton, para esclarecer isso, foi buscar ajuda dos acadêmicos. “Conversei com pessoas de duas universidades e elas mostram que há um contrassenso sem qualquer base científica nesse tipo de imposição” .

padrões de qualidade

Consumidor



cadeia produtiva do leite deve planejar conjuntamente os atributos desejados pelo consumidor

atributos

segurança físico-química
ambientalmente sustentável
socialmente justo
valorização da cultura local
barato (?)

garantir a qualidade

em todos os agentes da cadeia produtiva

os padrões de qualidade devem ser preservados em cada agente, desde a matéria-prima até consumidor final

certificações

Produto

alimentos
transgênicos



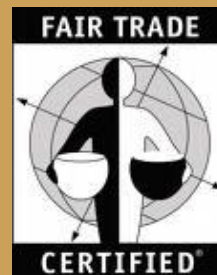
Processo

alimentos
orgânicos



Ambiente

Fair Trade
(comércio justo)



Origem

identificação de
procedência



certificações voluntárias

sistemas de garantia da qualidade

ISOs

22 000 (segurança do alimento)

26 000 (responsabilidade social)

28 000 (segurança da cadeia logística)

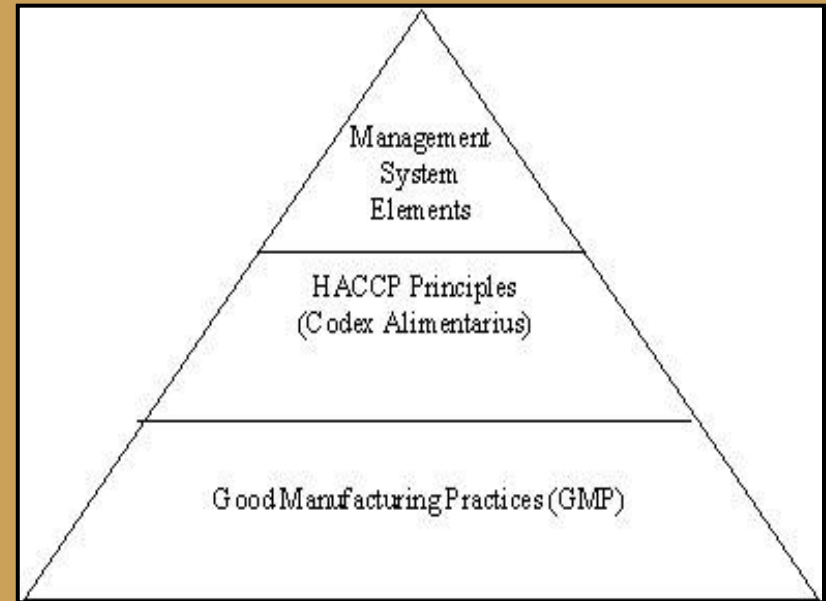
14 000 (sistemas de gestão ambiental)

indicação de procedência

ISO 22 000

- é reconhecida internacionalmente;
- traz requisitos para um sistema de gestão completo para a segurança na produção de alimentos, excedendo os requisitos do APPCC;
- é aplicável a todas as empresas, perpassa toda a cadeia de fornecedores da indústria de alimentos.

ISO 22 000



Implementação



(Início em 1997)

objetivos:

- facilitar o reconhecimento mútuo de sistemas de produção por meio de um sistema transparente de equivalência (*benchmarking*);
- aumentar a participação no sistema de Garantia da Qualidade nas empresas rurais do mundo inteiro; e
- promover um aperfeiçoamento contínuo.

Euro-Retail Produce Working Group (EUREP) e Good Agricultural Practices (GAP)

Uma associação privada e sem fins lucrativos, localizada em Colônia (Alemanha)

protocolo EurepGap



Padrões globais de
segurança do alimento
APPCC/BPA



Saúde e segurança dos
trabalhadores

EUREPGAP®



Proteção do meio
ambiente



Bem-estar animal

é uma certificação voluntária

Requisitos exigidos pela norma:

- Monitoramento da utilização dos fertilizantes;
- Saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores;
 - Saúde e bem-estar dos animais;
 - Gestão da água;
- Manejo de solo e substratos e contaminantes;
 - Histórico e gerenciamento da propriedade;
- Manejo, reutilização e reciclagem de descartes;
 - Variedades e cultivares;
 - Tratamento pós-colheita;
- Rastreabilidade Colheita/Animais; e
 - Proteção à cultura local;
 - Formulário de reclamações.

indicação de procedência

- um tipo de certificação mais simples (quando comparada com a de denominação de origem). Esse selo indica exclusivamente o local onde o produto foi manufaturado e que a maior parte (ou totalidade) da matéria prima é oriunda da região em questão;□□

indicação de procedência

objetivos:

- agregar valor a commodities agropecuárias por meio da valorização dos saberes-fazeres locais; e
- evitar fraudes (*são produtos autênticos*).

importância dos saberes-fazeres



pasteis de belém

≠



melhor pão de Paris

importância dos saberes-fazeres rurais na saúde

diferenças na fabricação de vinhos podem explicar a longevidade:

processo tradicional de fabricação (4 a 6 semanas de fermentação) possuem maiores concentrações de flavonoides, resveratrol e procianidas;

quando comparados com a fabricação industrial (1 ou 2 semanas de fermentação).

o produto

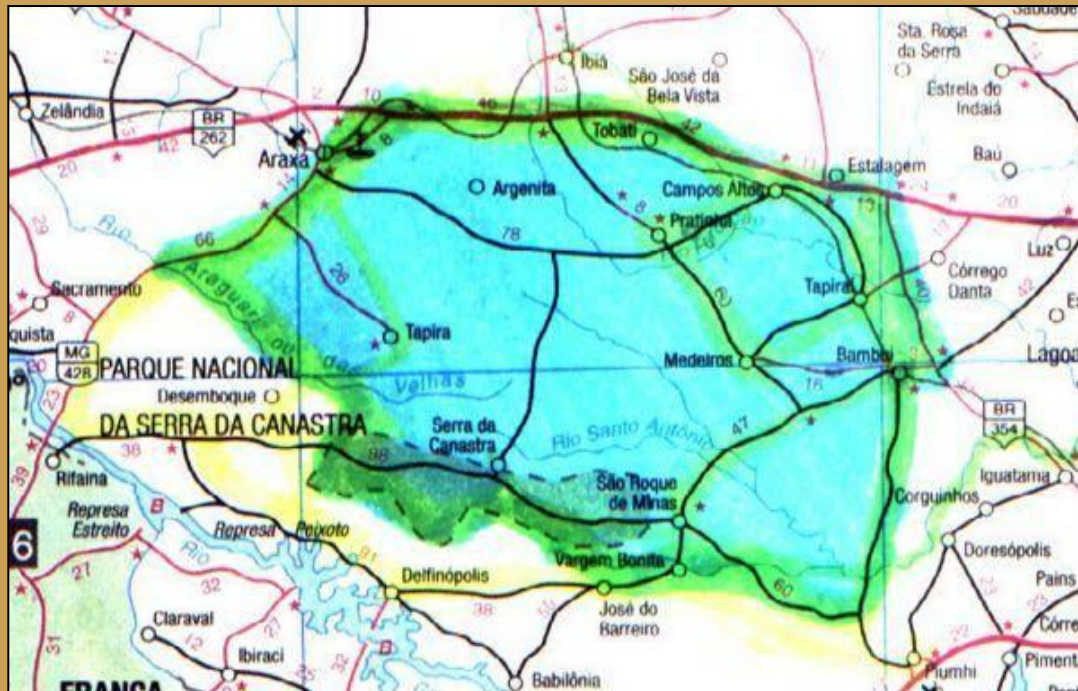
commodities certificadas e/ou processadas:

- fomentar os saberes-fazeres locais;
- gerar renda;
- desenvolver a agroindústria de forma sustentável e com responsabilidade social;
- artesanato (arte + trabalho); e
- *delícias autênticas.*

o caminho

- associação de pecuaristas de uma região;
- coordenação de incentivo à Indicação Geográfica de produtos agropecuários (CIG), do departamento de propriedade intelectual e tecnologia da agropecuária (Depta), do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA) ajuda a implementar um padrão único de qualidade entre os pecuaristas;
- instituto nacional da propriedade industrial (INPI) emite o selo de IP;
- reconhecimento da união europeia (vinhos).

queijo-de-minas artesanal mg

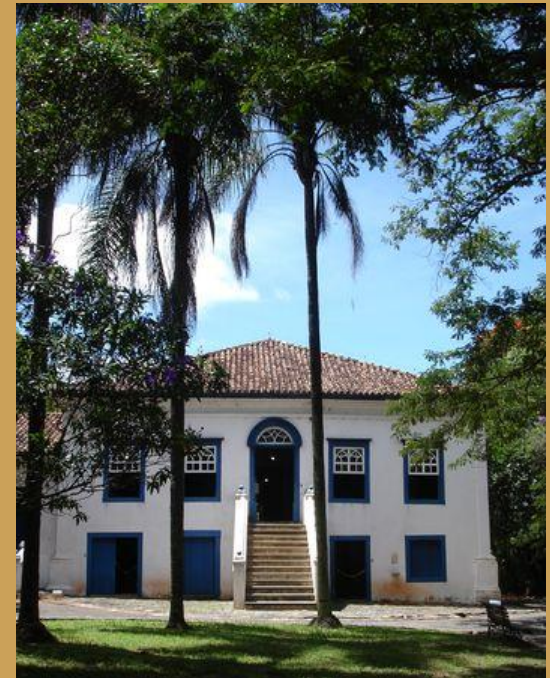


serra da canastra: serro, araxá e alto paranaíba

queijo-de-minas artesanal mg



O modo de produção artesanal da fabricação do queijo da Serra da Canastra foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em 2008.



queijo-de-minas artesanal mg



o queijo é feito com leite cru
emprega boas práticas de fabricação no processo

cadeia produtiva do queijo de leite cru de mg

- 27.000 produtores artesanais;
- produz 44.000 toneladas de queijo;
- 30 % da produção nacional; e
- 75% das propriedades produzem menos de 5 litros por dia.

essa produção precisa oferecer segurança sanitária ao consumidor

queijo artesanal de Araxá mg

AGRIFERT (Associação para Gestão de Projetos de Fortalecimento das Economias Rurais e Desenvolvimento Territorial) atua em parceria com a **Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento** de Minas Gerais, e com o **IPHAN** (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), no Programa de apoio aos queijos tradicionais de fabricação artesanal de MG. Está sendo criada uma certificação de origem do queijo da microrregião de Araxá.

gestão da qualidade em queijos finos de cabra

- três capris paulistas;
- Microempresas;
- um possui selo de inspeção municipal e dois estadual da vigilância sanitária;
- os selos de inspeção da vigilância sanitária são o principal determinante do sucesso e sobrevivência do negócio;

gestão da qualidade em queijos finos de cabra

- permitem o acesso do caprinocultor aos mercados consumidores;
- queijos de cabra são consumidos por um nicho de mercado.

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Produtos			Tipo de inspeção
A	leite congelado (60%)	queijos (35%)	matrizes (15%)	SIM
B	leite congelado (5%)	queijo fresco (70%)	queijo maturado (25%)	SIE
C	queijo fresco (100%)			SIE

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Mercado	Certificação
A	município de 45 mil hab.	SIM
B	São Paulo e Campinas	SIE
C	São Paulo e Campinas	SIE

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Fornecedor de leite	Contrato formal	Exigência de qualidade/penalidade
A	não	-----	-----
B	sim	sim	sim
C	sim	sim	sim

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Local de venda dos produtos lácteos		
	contrato formal	mantêm os padrões de qualidade	aplica penalidades
A	não	sim	não
B	não	sim	não
C	não	sim	não

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Possui formalmente?			
	BPA	BPH e BPF	APPCC	Rastreabilidade
A	não	sim	não	não
B	não	sim	não	não
C	não	sim	sim	não

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Capril	Possui interesse em adotar a certificação abaixo?				
	BPA	APPCC	Rastreabilidade	<i>Fair trade</i>	Orgânicos
A	não	não	não	não	não
B	não	não	não	não	não
C	não	já possui	não	não	sim*

* mercado europeu

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

A qualidade do produto é resultado principalmente da...	CAPRIL		
	A	B	C
matéria-prima	X	X	X
controle do processo	X	X	X
controle do produto	X	X	X
equipamentos	X	X	X
armazenamento	X	X	X
mão-de-obra	X	X	X

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

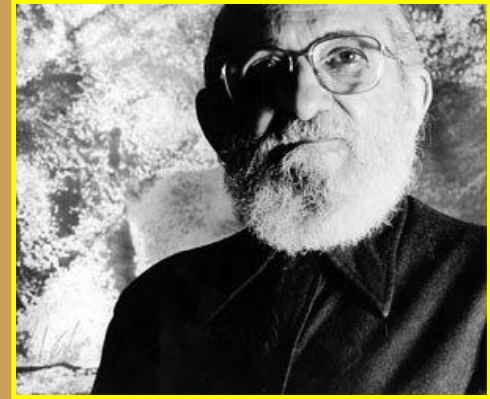
O controle da qualidade na empresa deseja...	CAPRIL		
	A	B	C
qualidade da matéria prima	X	----	X
qualidade do produto nas etapas produtivas	----	----	X
qualidade do processo	----	X	X
qualidade no produto final	X	----	X

gestão da qualidade em queijos finos de cabra paulistas

Qual a postura da empresa frente ao um produto que não está no padrão de qualidade?	CAPRIL		
	A	B	C
Entrega assim mesmo	----	----	----
Tenta corrigir	----	----	----
Descarta	X	X	X
Outro fim	----	----	----

tendências mercadológicas

- produtos cultivados, processados e consumidos localmente;
 - produtos tradicionais;
 - produtos pouco processados;
- produtos com vida de prateleira menores;
- produtos ambientalmente sustentáveis;
- produtos socialmente justos; e
 - produtos orgânicos.



**“Agrônomos, técnicos agrícolas, sanitaristas,
cooperativistas, alfabetizadores, todos nós temos muito o
que aprender com os camponeses e se a isso nos
recusarmos, nada a eles poderemos ensinar”**

Paulo Freire



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos
Departamento de Zootecnia

obrigado pela atenção

lfzuin@usp.br