

DANIELLA CHIAFITELA



**PROPOSTA PARA CRIAÇÃO DE UMA COOPERATIVA DE
LATICÍNIOS PARA FOMENTAR O DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO E SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO/PR.**

CURITIBA
2011

DANIELLA CHIAFITELA



**PROPOSTA PARA CRIAÇÃO DE UMA COOPERATIVA DE
LATICÍNIOS PARA FOMENTAR O DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO E SOCIAL DO MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO/PR.**

Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Desenvolvimento Regional do Curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Departamento de Economia Rural e Extensão, Setor de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Paraná

Orientador Prof. Rafael Tortato

CURITIBA
2011

SUMÁRIO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES	v
LISTA DE SIGLAS	vi
RESUMO	vii
ABSTRACT	viii
CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO	9
1 OBJETIVOS ESPERADOS	10
1.1 OBJETIVO GERAL	10
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
CAPÍTULO 2 - O DESENVOLVIMENTO REGIONAL	11
2.1 CONCEITO	11
2.2 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA E SOCIAL DAS ASSOCIAÇÕES COOPERATIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL/REGIONAL	14
2.2.1 Cooperativismo Brasileiro	15
2.2.2 Cooperativismo No Paraná	16
2.2.3 Produção De Leite No Paraná	18
2.2.4 Perfil Do Produtor E De Sua Família	19
2.3 MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO E SEU POTENCIAL AGROPECUÁRIO	21
CAPÍTULO 3 - METODOLOGIA E ESTRATÉGIA DE AÇÃO	25
3.1 METODOLOGIA.....	25
3.2 ESTRATÉGIAS DE AÇÃO	26
3.2.1 Constituição Da Cooperativa De Laticínios “Campo Agro”	26
3.2.1.1 Classificação e definição da cooperativa	26
3.2.1.2 Edital de convocação	27
3.2.1.3 Assembleia geral de constituição	27
3.2.1.4 Cadastro nacional de pessoa jurídica – CNPJ	28
3.2.1.5 Registro na OCE (Organização Estadual das Cooperativas)	29
3.2.1.6 Registro no INSS e Ministério do Trabalho	29
3.2.1.7 Alvará de localização e funcionamento	29

3.2.1.8 Livros	30
3.3 PROJETO: ENQUADRAMENTO TÉCNICO	30
3.3.1 Tipo Do Negócio	30
3.3.2 Setor Da Economia	30
3.3.3 Ramo De Atividade	30
3.3.4 Produtos A Serem Ofertados	31
3.3.5 Investimento Previsto	31
3.3.6 Faturamento Anual Esperado (100% Da Capacidade).....	31
3.3.7 Índices De Avaliação (100% Da Capacidade)	31
3.3.8 Capacidade De Produção	31
3.3.9 Número De Funcionários (Diretos E Indiretos)	31
3.4 ESTRATÉGIAS TECNOLÓGICAS DE FABRICAÇÃO	31
3.4.1 Produção De Queijos	31
3.4.1.1 Processo de Fabricação	31
3.4.1.2 Equipamentos necessários	35
3.4.2 Fabricação De Ricota	37
3.4.2.1 Processo de fabricação da ricota	37
3.4.2.2 Equipamentos necessários para fabricação de ricota	38
3.4.3 Bebidas Lácteas	38
3.4.3.1 Processo para fabricação de bebida láctea	39
3.4.3.2 Equipamentos necessários para fabricação de bebida láctea	40
3.5 LAYOUT DE PRODUÇÃO	40
3.6 CAMPO AGRO, A COOPERATIVA SUSTENTÁVEL.	42
CAPÍTULO 4: RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS	44
4.1 CONSIDERAÇÕES FINAIS	46
REFERÊNCIAS	47
ANEXOS	50

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

FIGURA 01 – LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO/PR	21
FIGURA 02 - BACIA DO RIO IGUAÇU NA REGIÃO DE CAMPO MAGRO	22
FIGURA 03 - RODOVIA PR 090	22
FIGURA 04 - LAY OUT DA USINA DE LATICÍNIOS	41

GRÁFICOS

GRÁFICO 01 - PERCENTUAL DE PRODUTORES E DA PRODUÇÃO DE LEITE, SEGUNDO ESTRATO DE PRODUÇÃO DIÁRIA DE LEITE NO PARANÁ NOV. 2006 A OUT. 2007.	18
---	----

QUADROS

QUADRO 01 - APLS NO ESTADO DO PARANÁ SEGUNDO AS ATIVIDADES ECONÔMICAS	13
QUADRO 02 - TAXAS QÜINQUÊNAIS DE CRESCIMENTO NO NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS E VALOR AGREGADO NA AGROINDÚSTRIA E INDÚSTRIA DE TRANSFORMAÇÃO DO PARANÁ	17
QUADRO 03 - EFETIVO DA PECUÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO/PR ..	23
QUADRO 04 - PRODUÇÃO DE ORIGEM ANIMAL	23
QUADRO 05 – EXEMPLOS DE AÇÕES SUSTENTÁVEIS	43

LISTA DE SIGLAS

AFINCO	Administração e finanças para o desenvolvimento comunitário
EMATER-PR	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FIEP-PR	Federação das Indústrias do Estado do Paraná
IAP	Instituto Ambiental do Paraná
IAPAR	Instituto Agrônômico do Paraná
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPARDES	Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social
OCB	Organização Brasileira de Cooperativas
OCEPAR	Organização das Cooperativas do Paraná
OCE	Organização Estadual das Cooperativas
OMS	Organização Mundial da Saúde
SBRT	Sistema Brasileiro de Respostas Técnicas
SEAB	Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAR	Serviço Nacional da Aprendizagem Rural
SETI	Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior
SIF	Serviço de Inspeção Federal

RESUMO

A finalidade deste é propor a criação de uma cooperativa de laticínios sustentável, visando o desenvolvimento local da região de Campo Magro. Para tanto será necessário discorrer sobre o conceito de cooperativa, bem como traçar o perfil dos pequenos produtores leiteiros da região, e a partir disso, trabalhar a proposta da criação da cooperativa que contará com o fornecimento de matérias primas dos próprios produtores, além de contar com sua mão de obra. O projeto descreverá o processo das atividades de beneficiamento do leite, que se dará por meio do processamento industrial obtendo-se queijos tipo minas *frescal* e padrão. Do soro resultante da transformação, também considerado resíduo, serão fabricados subprodutos como ricota e bebidas lácteas. A gordura será doada aos produtores para adicionar à alimentação animal. Para este trabalho, serão utilizadas bibliografias pertinentes ao tema, bem como pesquisas aos órgãos competentes como Prefeitura Local, IAP, IPARDES, IBGE, entre outros. Espera-se com este projeto, demonstrar que a partir da associação cooperativa, não só o município se desenvolverá economicamente, como também trará melhor qualidade de vida aos seus associados, promovendo também a atividade econômica local e consequentemente o desenvolvimento local de forma sustentável.

Palavra chave: cooperativa agropecuária de laticínios, sustentabilidade, desenvolvimento social e local.

ABSTRACT

The intention it is propose the creation of a sustainable dairy cooperative, for the development of Campo Magro. For this, will be necessary conceptualize cooperative, as well as the profiles of small milk producers in this place, then, work with cooperative establishment proposal, that will provide raw materials from the producers themselves, and using their own labor. The project will describe the process of milk processing activities, which will be through the industrial processing, resulting in minas frescal cheese type and pattern. Serum produced by processing, also considered as waste, will be manufactured products such as cottage cheese and milk drinks. The fat will be donated to the producers to add the animal feed. For this work, will be used relevant bibliographies topics, as well as research bodies such as the Local Municipality, IAP, IPARDES, IBGE, among others. The expectations of this project, it is show that through the cooperative association, not only will develop the city economically, but also bring better quality of life for the members, and also promoting local economic activity and hence the local development in a sustainable way.

Keyword: dairy farming cooperative, sustainability, social and local development.

CAPÍTULO 1 - INTRODUÇÃO

O presente projeto tem por finalidade estudar as questões referentes ao desenvolvimento regional do Município de Campo Magro-PR, promover o levantamento da realidade local tanto fisicamente como socialmente, a fim de propor soluções pertinentes, como a criação de uma cooperativa de laticínios para fomentar o desenvolvimento do município.

Para tanto, será necessário levantar o perfil do pequeno produtor rural do Estado do Paraná, inserido na agroindústria leiteira, pois o desenvolvimento de uma cooperativa agroindustrial de laticínios terá forte componente socioambiental cuja finalidade é promover a geração de emprego e renda, e a produção de queijos e derivados de forma sustentável, que buscará impactar minimamente o meio ambiente.

A cooperativa terá por finalidade capacitar o produtor rural nas técnicas de laticínios, para o aumento da produtividade do rebanho leiteiro, em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, no processamento do leite em queijos, bebidas lácteas e ricota inicialmente, e na comercialização destes produtos. Os produtores irão colaborar com o fornecimento das matérias primas bem como auxiliar na linha de produção, caracterizando a associação cooperativa.

A relevância deste projeto sobrevém, não só porque o município se fortalecerá economicamente, como também criará a independência financeira do pequeno produtor, que resultará numa melhor qualidade de vida para ele e sua família, cumprindo seu papel econômico, político e social, sanando as necessidades até então não supridas pelo Estado.

1 OBJETIVOS ESPERADOS

1.1 OBJETIVO GERAL

O projeto tem como objetivo principal propor a criação de uma cooperativa de laticínios para promover o desenvolvimento econômico e social de forma sustentável, do Município de Campo Magro-PR, por meio da geração de emprego e renda, bem como através da atividade econômica gerada na região, premissa verdadeira e necessária ao desenvolvimento.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo I – Levantar as informações referentes ao cooperativismo agroindustrial no Estado do Paraná, bem como justificar a criação da cooperativa de laticínios para o desenvolvimento local.

Objetivo II – Identificar o perfil do pequeno produtor rural do Estado, qualificando-o para participar do projeto, justificando, igualmente, a necessidade do desenvolvimento social na região.

Objetivo III – Apresentar o Município de Campo Magro/PR, como a região que se pretende desenvolver e apontar seu potencial para a criação sustentável da cooperativa de laticínios.

Objetivo IV - Descrever os meios para o desenvolvimento sustentável da cooperativa bem como os processos pertinentes à concretização da mesma, e de que forma a cooperativa assessorará o produtor rural na comercialização dos seus produtos de forma individual ou organizado em grupos e/ou associações;

CAPÍTULO 2 - DESENVOLVIMENTO LOCAL E REGIONAL

2.1 CONCEITO

Em meados da década de 40, o mundo viu-se imerso sob os escombros do Pós Segunda Guerra e uma necessidade imediata de reconstruir as cidades, estados e países buscando reestruturar suas economias, políticas e sociedades. Imaginou-se, então, um modelo de desenvolvimento baseado nos altos índices de produção das nações industrializadas.

A tentativa de generalizar o desenvolvimento para todos os países falhou e gerou desconfiças tanto de ordem socioeconômica quanto de ordem ambiental. Diante desse cenário, surgiu a proposta de desenvolvimento local, concebendo que numa região pobre pode haver casos isolados de sucesso.

Existem muitas definições para “desenvolvimento” muitas até contraditórias. Alguns autores defendem que o desenvolvimento local e regional deve ser considerado como um processo integrado, cooperativo e autossustentável. O conceito de desenvolvimento encontra-se em constante transformação e atualmente possui cinco variáveis interrelacionadas: crescimento, trabalho, igualdade, participação e independência.

Alguns Conselhos Regionais de Desenvolvimento entendem que o desenvolvimento está relacionado às questões referentes às disparidades e desigualdades socioeconômicas e, sobretudo de fatores sociais, econômicos, de educação, de saúde, de saneamento e ambientais, bem como os indicadores que os compõe: densidade populacional, índice de pobreza; Produto Interno Bruto, renda per capita; escolaridade, alfabetização; mortalidade infantil, leitos hospitalares; água potável, tratamento de esgoto; poluição do ar, percentual de cobertura florestal. O autor Rambo e Ruppenthal (2004) *apud* Becker (1996) entende que:

Geram-se condições concretas para a coexistência de múltiplos modelos de desenvolvimento. Essa diversidade de processos de desenvolvimento orientar-se-á

pelas necessidades e interesses locais. Cada localidade, comunidade, municipalidade, sub-região, região, poderá e deverá optar por um processo de desenvolvimento que respeite seus valores e recursos específicos e melhor lhe oportunize participar do processo mundial de desenvolvimento. (RAMBO e RUPPENTHAL, 2004 *apud* BECKER, 1996, p.46).

Com base nisso, importa observar a dimensão local no processo de desenvolvimento econômico, uma vez que é neste campo que os processos de mobilização, aprendizado e novos conhecimentos se concentrarão. A atividade econômica se desenvolve em locais de maior lucratividade, resultando no rápido crescimento e competições regionais. Isto se deve à capacidade de especialização em algo que ofereça vantagens comparativas, resultado dos conhecimentos técnicos e da capacidade de inovação.

De acordo com Serra e De Paula, 2006 *apud* Diniz (2000), “o processo de inovação resulta da combinação entre pesquisa, desenvolvimento e sua interação com as condições econômicas e sociais presentes em cada espaço, através da interação entre firmas e o meio nas quais estão envolvidas”.

Para aumentar a competitividade e fortalecer o segmento do produto especializado, muitas empresas se aglomeram num dado local/região, por vezes criando parcerias e tornando-se interdependentes umas das outras. Este tipo de alocação das empresas denomina-se Arranjos Produtivos Locais – APLs. Serra e de Paula (2006) *apud* Cassiolato e Lastres definem as APLs como:

... aglomerações territoriais de agentes econômicos, políticos e sociais – com foco em um conjunto específico de atividades econômicas – que apresentam vínculos mesmo que incipientes. Geralmente envolvem a participação e a interação de empresas – que podem ser desde produtoras de bens e serviços finais até fornecedoras de insumos e equipamentos, prestadoras de consultoria e serviços, comercializadoras, clientes, entre outros – e suas variadas formas de representação e associação. “Incluem também diversas outras instituições públicas e privadas voltadas para: formação e capacitação de recursos humanos (como escolas técnicas e universidades); pesquisa, desenvolvimento e engenharia; política, promoção e financiamento” (SERRA e DE PAULA, 2006 *apud* CASSIOLATO & LASTRES, 2003, p. 27).

Segundo uma pesquisa realizada pelo IPARDES, a economia do Paraná após 1990, sofreu uma revolução produtiva, tanto pelo surgimento e fortalecimento das novas indústrias quanto pela modernização das tecnologias de produção, o que configurou um movimento amplo de diversificação da base industrial e de integração regional. Em tese o Estado do

Paraná encontra-se num processo de formação de APLs, conforme demonstrado no quadro 01.

Quadro 01: APLs no Estado do Paraná segundo as Atividades Econômicas

ATIVIDADE ECONÔMICA	REGIÃO/ LOCALIDADE
Agricultura e Agroindústria	
Erva mate	Curitiba
Cafê	Londrina
Cana de açúcar	Norte
Leite	Ponta Grossa
Suínos	Toledo
Semente Soja	Londrina
Seda	Norte, Assai
Mandioca	Oeste
Aves	Toledo
Piscicultura	Toledo, Jacarezinho
Papel e Celulose, Madeira e Mobiliário	
Papel e Celulose	Telêmaco Borba, Jaguariaiva, Ponta Grossa, Guarapuava
Madeira	Ponta Grossa, Curitiba, Guarapuava
Mobiliário	Apucarana, Rio Negro
Têxtil e Vestuário	
Confecções	Cianorte, Curitiba
Bonés	Arapongas
Metal-mecânica	
Automobilística	Curitiba, Ponta Grossa
Eletro-eletrônico	
Software	Curitiba
Elétrico	Curitiba, Pato Branco
Química	
Fitoterápicos e perfumaria	Curitiba

Fonte: Serra e de Paula (2006).

Salienta-se que a criação das APLs não cabe ao Estado, mas cabe a ele promover, juntamente com os diversos segmentos da sociedade, condições para que as empresas possam se articular e se estruturar em prol de objetivos comuns.

Outra forma de associação, fortalecida na década de 1920 para promover o desenvolvimento regional, com intuito também da promoção social, foi a cooperativa, que pretendia ser uma ponte entre o mercado e o bem estar social para fomentar o desenvolvimento. Este assunto é de relevante importância, portanto terá um capítulo próprio para ser mais profundamente discutido.

2.2 A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA E SOCIAL DAS ASSOCIAÇÕES COOPERATIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL/REGIONAL.

Inicialmente as cooperativas foram criadas como resposta aos problemas impostos pela globalização com a finalidade de melhorar a redistribuição de rendas e oportunidades, estabelecendo assim, o capital social.

Segundo Schneider (2004a), *apud* Puttman e Coleman “o desenvolvimento das nações é determinado por um leque de capitais: o capital natural (terra, água), o capital físico (recursos materiais), o capital financeiro (dinheiro, ações), o capital humano (educação, saúde) e o capital social.”

O capital social constitui a base da equidade, pois pessoas confiam umas nas outras naturalmente a fim de desenvolver um trabalho colaborativo e participativo, onde cada um sabe e desempenha seu papel de forma organizada e espontânea.

A atuação da cooperativa, descrito por Schneider (2004b), se dá primeiramente em benefício de seus cooperados que devido ao vínculo gerado passam a estreitar os laços com a comunidade local ou regional, assegurando o desenvolvimento econômico social e cultural da comunidade, bem como o desenvolvimento de forma sustentável, cujo fator primordial é a prática eficaz e adequada à realidade local e regional.

Ao desempenhar seu papel social, a cooperativa combina trabalho, capital, tecnologia e gerenciamento maximizando a eficiência dos serviços e, sobretudo, satisfazendo as necessidades dos associados. Com isso promove melhores condições de renda e de qualidade de vida aos envolvidos refletindo também na comunidade local. A atividade econômica está no fato de que a riqueza gerada numa dada região retorna a mesma, seguindo a dinâmica das cooperativas onde o cooperado participa e vivencia dos resultados obtidos, onde vive e trabalha.

O autor também infere que um dos requisitos para o desenvolvimento sustentável é o desenvolvimento socialmente justo e equilibrado. Schneider (2004) *apud* Ulrich Beck (2003), afirma que “a desigualdade é o mais importante problema “ecológico” do planeta; ao mesmo tempo esse é o mais importante problema de desenvolvimento”.

Outro fator de relevância é que o desenvolvimento local e sustentável seja democrático e participativo, além da constante vigilância em prol da preservação do meio ambiente o que requer uma consciência ecológica dos participantes.

2.2.1 Cooperativismo Brasileiro

O cooperativismo brasileiro é amparado pela lei 5.764/71 que estipula para sua constituição um número mínimo de 20 sócios, e responde formalmente em nível nacional à Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) e em nível estadual a Organização estadual de Cooperativas (OCE). Em 1999, foi instaurada a lei 9.867, que criou e normatizou as cooperativas especiais, com objetivo de auxiliar pessoas em situação de “desvantagem” a se inserirem no mercado de trabalho.

A regionalização do cooperativismo foi fortemente influenciada pelos imigrantes alemães, italianos e japoneses que se instalaram inicialmente na região Sul e Sudeste, os quais já traziam experiência no campo do associativismo, servindo de base para a consolidação do cooperativismo brasileiro.

A proposta inerente ao cooperativismo estava fundamentada em uma sociedade solidária baseada no trabalho coletivo onde o bem estar individual e da comunidade está acima dos interesses econômicos. Neste sentido o associativismo se sobressai na tentativa de frear a dissociação dos valores, e sentidos do vazio social e político das áreas colonizadas (Schneider, 2004) e de acelerar as mudanças, o movimento, a circulação de capitais, bens, serviços e informações, substituindo o Estado na promoção do desenvolvimento, conforme entende Schneider (2004) *apud* Duarte (1986).

A partir de 1996 houve um crescimento acentuado no número de cooperativas, fato atribuído ao cenário econômico advindo da criação do plano real, onde houve uma procura maior pelas terceirizações das atividades públicas e privadas que foram atribuídas às cooperativas.

Os maiores ramos do cooperativismo brasileiro até a década de 80 eram o agrícola e de crédito e hoje se encontram estruturados nos seguintes ramos: agropecuário, consumo, crédito, educação, especiais, mineral, produção, infraestrutura, turismo, lazer, transporte de cargas, e passageiros (OCB, 2002).

O desenvolvimento sustentável compõe o grande desafio, na questão cooperativa, uma vez que nossos modelos baseiam-se no uso indiscriminado dos recursos naturais não renováveis que ameaçam a vida das gerações vindouras.

2.2.2 Cooperativismo no Paraná

As cooperativas paranaenses desempenham papel fundamental na reestruturação produtiva do Estado, classificando-se como o setor mais significativo nas iniciativas de investimentos agroindustriais.

Fajardo (2000) explica que essa reestruturação teve início em 1971 com a criação dos Projetos de Integração Cooperativo (PIC), que dividiu o Estado em três grandes áreas. O Projeto Iguaçu abrangia o Oeste e Sudeste, o Projeto Norte de Cooperativismo (NORCOOP) cobria o Norte e parte da área central do Estado e o Projeto Sul de Cooperativismo – SULCOOP abrangia o Centro-sul. A Organização das Cooperativas do Paraná (OCEPAR), também advinda deste projeto, defende que:

Tal integração possibilitou uma participação mais efetiva das cooperativas na economia estadual, em função da agregação dos interesses dos produtores rurais paranaenses, permitindo a concretização da montagem de uma infraestrutura básica para o atendimento de crescente produção estadual e de fundamental importância para o início da integração vertical a agroindustrialização. Significa dizer que, a partir da organização da produção agrícola, as cooperativas agropecuárias passaram a preocupar-se com a montagem do Complexo Agroindustrial, não se conformando com a condição de meras repassadoras de matérias-primas as indústrias. (OCEPAR, 1997, p.5).

A OCEPAR também discorreu a respeito das cooperativas paranaenses que se industrializaram, alegando que as mesmas apresentaram maior estabilidade, conseguindo pagar seus investimentos agregando maior valor ao produto de seus associados.

Fajardo, 2000 *apud* Bialoskorki, 2002 complementa: "Quando há um aumento de 10% na proporção de produtores associados em cooperativas, há um aumento médio de 2,5% da renda média regional, corroborando a hipótese de que a organização cooperativa é importante para a geração de renda".

Cabe dizer que o padrão das agroindústrias de antigamente era baseado na disponibilidade de matéria-prima que atraía as agroindústrias processadoras, entretanto, Fajardo, 2000 *apud* Assumpção, Galina e Consoni, 1990 p. 136, destacara "... uma mudança de padrão de desenvolvimento agroindustrial, à medida que não apenas a matéria-prima abundante estimula e determina a instalação das agroindústrias processadoras, como também

surgem projetos para estimular a produção da mesma (matéria-prima), sendo integrado pelo setor agrícola”.

O crescimento da esfera cooperativa em relação à participação na indústria agroalimentar, tanto nos ramos tradicionais (café, cereais, laticínios) como os de abate e produção de óleos vegetais, estabeleceu as cinco cooperativas que geraram maior valor adicionado, segundo relatório do IPARDES, destacando-se a de laticínios, conforme demonstrado no quadro 02.

Quadro 02: Taxas quinquenais de crescimento no número de estabelecimentos agroindustriais e valor agregado na agroindústria e indústria de transformação do Paraná

GRUPOS GERAIS DE INDUSTRIA DE ALIMENTOS	NUMERO DE ESTABELECIMENTOS				VALOR AGREGADO			
	Resfriamento e prep. do leite e prod. laticínios	27.1	6.6	86.2	152.1	128.4	84.5	112.8
laticínios	20.0	0.0	150.0	100.0	7.0	109.9	12.3	97.0

Fonte: IPARDES, 1985

Diante disso, apesar das dificuldades enfrentadas pelas cooperativas agroindustriais, com relação a restrição de subsídios, e constante aumento das taxas de juros na década de 80, estas vem conseguindo se expandir e diversificar suas atividades, estimulando um aumento na produtividade e conseqüentemente o surgimento de novos segmentos cooperativos.

2.2.3 Produção de leite no Paraná

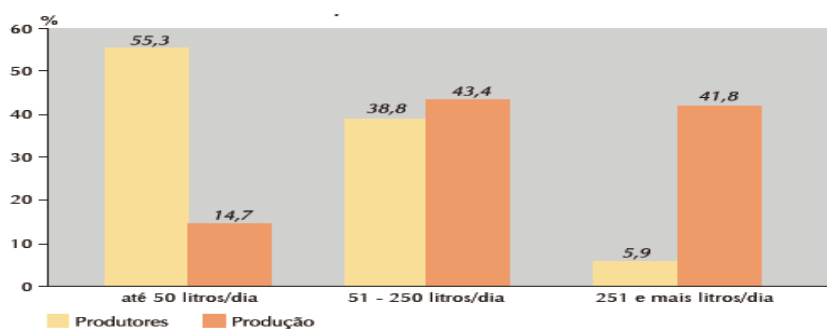
Devido ao potencial agropecuário e logístico da região é que estuda-se instalar a Cooperativa no Município de Campo Magro, uma vez que no local já havia funcionado a Cooperativa da Batavo, que justamente deixou as imediações devido seu crescimento no setor.

Tomou-se por base o projeto: “Caracterização Socioeconômica da Atividade Leiteira no Paraná” publicado conjuntamente pelos órgãos IPARDES, EMATER, SEAB e SETI, onde destacou-se os diversos aspectos que envolvem a produção primária, além de destacar a tecnologia empregada na produção de leite. O estudo incluiu, ainda, questões relacionadas às características da família do produtor e da unidade produtiva; condições em que se desenvolveu o processo produtivo; principais atividades realizadas na propriedade;

importância do leite no conjunto das atividades desenvolvidas na propriedade; tecnologia adotada para a produção de leite; acesso à assistência técnica e crédito rural, inserção em redes de representação, como sindicatos, associações e cooperativas. E com base neste estudo é que será traçado o perfil do pequeno produtor de pecuária de leite e da sua produção diária.

Para justificar a necessidade da criação da Cooperativa de Laticínios em Campo Magro, que a partir de agora será designada por **“CAMPO AGRO”**, e para demonstrar o potencial do projeto é que o estudo se baseou na classificação de produtores segundo seu porte, verificando-se que 55,3% dos produtores com produção de até 50 litros/dia são responsáveis por 14,7% da produção paranaense de leite, onde se enquadram nossos potenciais associados. De outra forma, apenas 5,9%, que produzem acima de 251 litros/dia, respondem por 41,8% da produção conforme gráfico 01.

Gráfico 01: Percentual de produtores e da produção de leite, segundo estrato de produção diária de leite no Paraná nov. 2006 a out. 2007.



Fonte: IPARDES / EMATER

A Cooperativa **“CAMPO AGRO”**, terá uma capacidade de processamento de 1000L de leite por dia para a fabricação de queijos e de seus derivados, podendo ser ampliada conforme a necessidade.

Apesar do estudo mostrar que existe uma irregularidade no volume de produção dos pequenos produtores, não há muita diferenciação quanto à produção no verão ou inverno, não apontando problemas quanto à sazonalidade.

A média nacional diária de produção das vacas ultrapassa os 10,9 litros. Entretanto existem diferenciações conforme o porte dos produtores, variando de 7,1 litros/vaca/dia, para os pequenos, a 18,5 litros/vaca/dia, para os maiores produtores.

A produção de leite resulta numa importante fonte de renda para os produtores paranaenses, pois, para metade deles, 50% da renda é obtida com a exploração agropecuária,

sendo que grande parte é distribuída entre as despesas de manutenção da família e restante reinvestido na própria atividade leiteira.

2.2.4 Perfil do Produtor Leiteiro Paranaense e de sua Família

O projeto “Caracterização Socioeconômica da Atividade Leiteira no Paraná” abordou também a situação socioeconômica do pequeno produtor, concluindo que cerca de 93% dos produtores de leite são do sexo masculino, sendo que mais de 50% tem faixa etária superior a 51 anos. Entretanto grande parte da mão-de-obra na produção dos lácteos é feminina.

Quanto ao grau de instrução, grande parte dos produtores possui apenas o ensino fundamental incompleto, reproduzindo o padrão de escolaridade da população rural do Estado. Com base em sua idade, conclui-se que esse quadro de baixa escolaridade está consolidado e dificilmente sofrerá mudanças sem que haja políticas específicas voltadas para o homem do campo.

O benefício previdenciário rural (aposentadoria e/ou pensão) constitui, muitas vezes, a única fonte de rendimento significativo além daquela proveniente da exploração agropecuária. O estudo mostrou que uma parcela significativa dos produtores em idade de aposentadoria já dispõe desse tipo de benefício, sendo o acesso mais expressivo entre os pequenos produtores de leite.

As famílias dos produtores de leite possuem em média três membros residindo na mesma casa. É importante ressaltar que 1/3 das famílias não possui filhos residentes na mesma moradia. Nas famílias que possuem filhos residentes, tem-se a média de dois filhos por família.

As famílias dos produtores de leite do Paraná constituem uma população de cerca de 371 mil pessoas, considerando, inclusive, os parentes do produtor residentes em outras moradias na propriedade. É importante ressaltar que $\frac{3}{4}$ dessa população desenvolvem alguma atividade agropecuária dentro das terras exploradas.

Essa população encontra-se em processo de envelhecimento, onde o percentual da população idosa em relação ao percentual da população jovem atinge 24,1%. Este aspecto pode afetar o processo de sucessão nas propriedades de agricultores familiares dedicados à atividade leiteira, parte provocada pelo êxodo rural dos jovens.

Em relação à situação de moradia dessa população, foram observados alguns avanços importantes, uma vez que grande parte desses produtores reside nos estabelecimentos rurais: a totalidade das residências é servida por energia elétrica; a maioria dispõe de pelo menos um ponto de distribuição de água e de banheiros internos; sendo que o nível de adequação entre número de dormitórios e membros residentes encontra-se dentro do parâmetro (até duas pessoas por dormitório) recomendado pela Organização Mundial da Saúde – OMS.

Levando-se em conta as condições básicas de habitabilidade, observou-se que ainda é reduzida a parcela de produtores que reside em moradias que atendem a todos os requisitos mínimos. Este baixo índice, em torno de 20%, está relacionado à existência de um número reduzido de produtores que não dispõem de infraestrutura adequada de abastecimento de água e destino dos dejetos e do lixo.

Outros aspectos relacionados às condições de moradia apontam algumas carências que merecem destaque. A maioria dos produtores depende de água proveniente de fontes existentes na propriedade as quais apresentam indícios do não monitoramento periódico da qualidade dessa água.

O destino dos resíduos produzidos pelas moradias também é um problema entre os produtores, tanto em termos de saneamento quanto em relação à geração de lixo. Quase metade das moradias ainda faz uso da **fossa negra**¹ e menos de ¼ dos produtores tem o lixo doméstico coletado pelas prefeituras; a maioria ou queima ou enterra na própria propriedade.

2.3 MUNICÍPIO DE CAMPO MAGRO E SEU POTENCIAL AGROPECUÁRIO

O município de Campo Magro-PR era até 10 anos considerado parte de Almirante Tamandaré. Hoje possui uma área de 278.224 km² e fica a uma distância de 19 km da capital Curitiba. Segundo o Censo do IBGE de 2010, a população atual do Município é de 24.836 habitantes, sendo 79% urbana e 21% rural. Na Figura 01, demonstra-se a localização do município no estado do Paraná, bem como os municípios vizinhos a Campo Magro.

¹ tanque destinado ao tratamento de esgotos, construído de forma precária ou inadequada, proporcionando contato direto do material em seu interior com o solo, constituindo um foco de contaminação para o lençol freático e o subsolo. SEMASA decreto 14.311/99.

Figura: 01 – Localização do Município de Campo Magro/PR

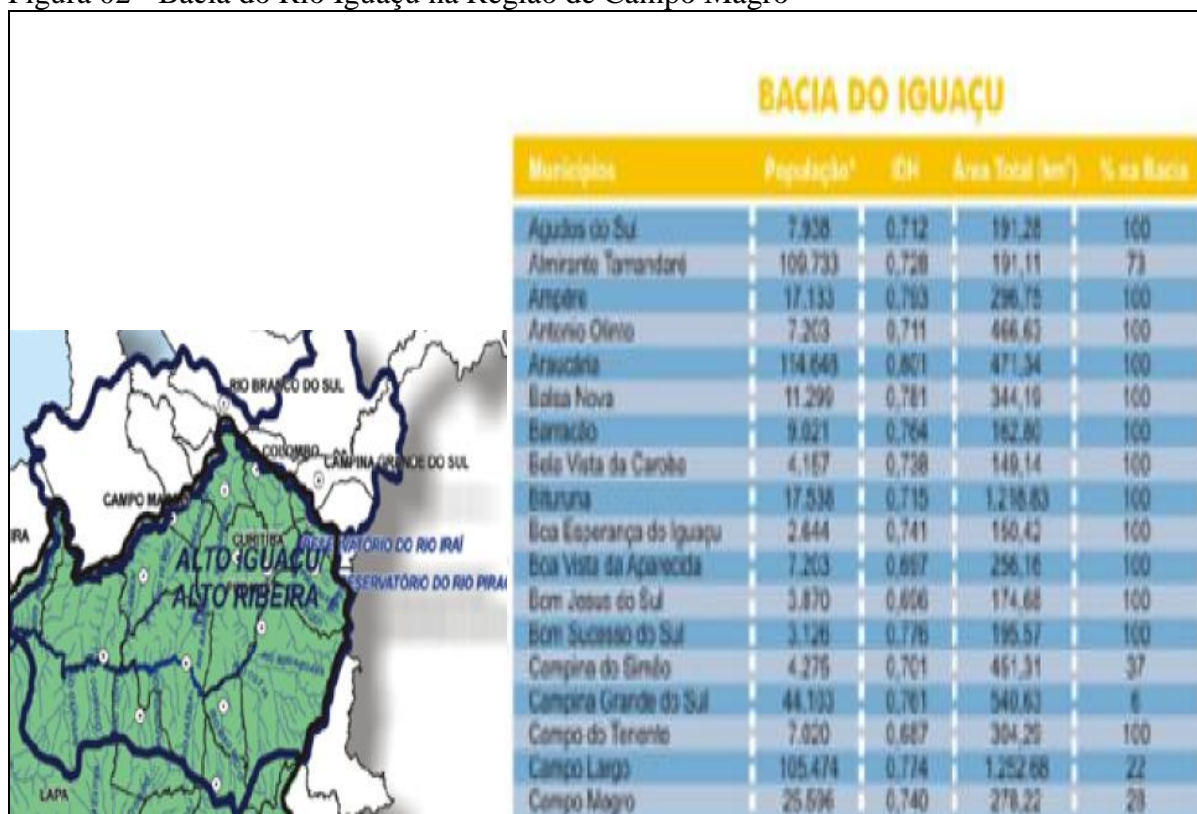


Fonte: IPARDES

O Município possui um relevo montanhoso sendo seu ponto mais alto, o Morro da Palha, com 1190m de altitude. Os royalties de preservação configuram o Turismo Rural que são a principal fonte de renda do município. Mais de 90 % da área do município é formada por área de mananciais que compõe a bacia do rio Iguaçu, o que constitui uma grande área de preservação ambiental.

A figura 02 demonstra as áreas de mananciais que compõe a Bacia do Rio Iguaçu na Região de Campo Magro:

Figura 02 - Bacia do Rio Iguaçu na Região de Campo Magro

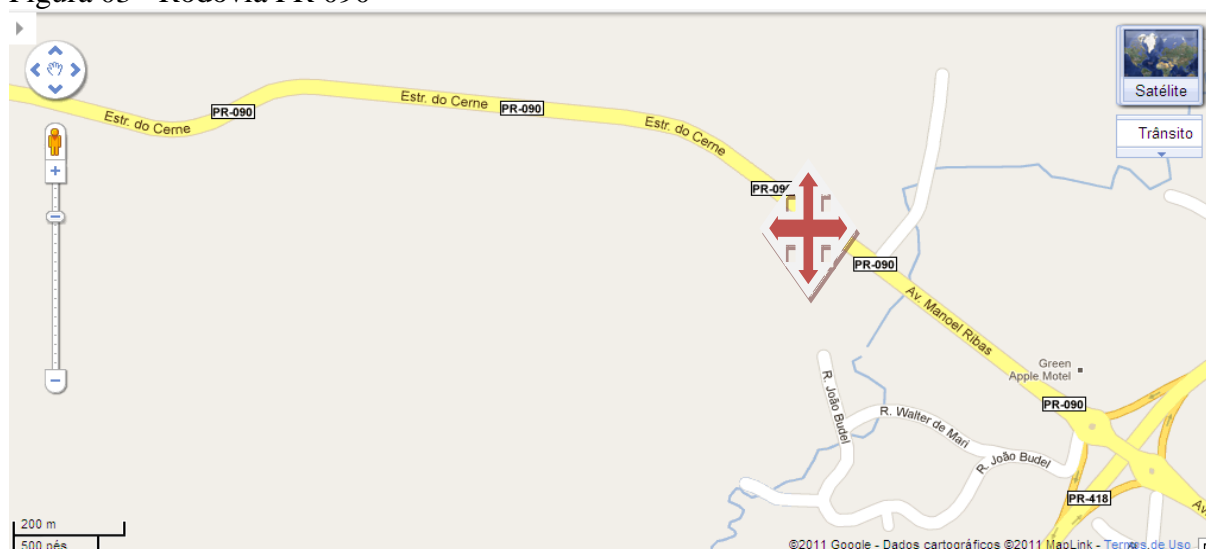


Fonte: IAP

Devido grande parte da região ser caracterizada como área de preservação ambiental, será necessário um estudo de impacto ambiental e licenciamento ambiental pelo Município conforme Resolução N° 285/2006 do CONAMA (**Anexo I**) e sanitária pelo SIF para instalação e regulamentação da Cooperativa na região. Com intuito do desenvolvimento sustentável da mesma no que tange ao reaproveitamento do soro do queijo no desenvolvimento dos subprodutos, busca-se a minimização do impacto ambiental na região, entretanto este assunto não será abordado neste momento, para não fugir do foco da criação da Cooperativa, para o desenvolvimento.

Segue abaixo a figura 03 que demonstra trecho da PR 090, onde se pretende instalar a Cooperativa e demonstrar o canal pela qual será escoada a produção, localizando-se próximo ao contorno norte.

Figura 03 - Rodovia PR 090



Fonte: Google Mapas

A região conta com uma modesta atividade agropecuária se comparada com as regiões pioneiras na produção de leite no Centro-Oriental, Oeste e Sudoeste do Estado do Paraná. Entretanto, observa-se um potencial na região, uma vez que não existem cooperativas leiteiras, mesmo havendo disponibilidade de matérias-primas, onde os produtores de forma organizada podem ter sua qualidade de vida melhorada contribuindo para o desenvolvimento econômico do Município. Os quadros 03 e 04 demonstram o efetivo pecuário e a representatividade de sua produção no Estado:

Quadro 03: Efetivo da Pecuária do Município de Campo Magro/PR de 2010.

EFETIVOS	NÚMERO
Rebanho de bovinos	4.580
Rebanho de equinos	1.353
Galináceos (galinhas, galos, frangos(as) e pintos)	317.000
Rebanho de ovinos	200
Rebanho de suínos	6.008
Rebanho de caprinos	180
Coelhos	300
Rebanho de muares	193
Rebanho de ovinos tosquiados	200
Rebanho de vacas ordenhadas	850

FONTE: IBGE - Produção da Pecuária Municipal

Quadro 04: Produção de Origem Animal de 2010

PRODUTOS	VALOR (R\$1000,00)	PRODUÇÃO	UNIDADE
Lã	2	1.180	kg
Leite	886	1.476	mil litros
Mel de abelha	10	2.160	kg
Ovos de galinha	1.971	1.792	mil dúzias

FONTE: IBGE - Produção da Pecuária Municipal

A Cooperativa “CAMPO AGRO” contará com parcerias para o seu desenvolvimento e manutenção. Essas parcerias se darão por meio de convênio firmado com a Prefeitura do Município de Campo Magro/PR, que comprará parte da produção para cumprir as diretrizes da merenda escolar. Também receberá apoio financeiro da SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná e apoio técnico da EMATER - Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural.

Outro provável parceiro será o SEBRAE, que fornecerá consultoria para constituição e execução da Cooperativa. Também contará com o SENAR – Serviço Nacional da Aprendizagem Rural e SENAC – Serviço Nacional da Aprendizagem Comercial, para capacitar os produtores nas boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, além de oferecer uma vez por mês, cursos de finanças pessoais e técnicas de vendas, entre outras áreas de interesse a ser definidas pelos cooperados.

A Cooperativa promoverá feiras municipais/locais e estaduais para venda e divulgação de seus produtos além de buscar novas parcerias, para futuramente aumentar sua produção, melhorando ainda mais sua contribuição no desenvolvimento social e regional. O Supermercado Condor, também é visto como um potencial parceiro, uma vez que se trata de uma empresa paranaense, dá preferência a fornecedores/parceiros também paranaenses, objetivando contribuir com o desenvolvimento econômico do estado.

Os produtos da “CAMPO AGRO” também poderão ser vendidos em mercados locais, adegas e em eventos promovidos na própria cooperativa, que pretende futuramente abrir uma loja para venda de seu excedente. Parte da produção também fará parte da subsistência de seus associados, podendo ele escolher em consumir ou vender sua cota mensal, obtendo assim mais uma forma de renda.

CAPÍTULO 3 - METODOLOGIA E ESTRATÉGIA DE AÇÃO

3.1 METODOLOGIA

“Em seu sentido mais geral, o método é a ordem que se deve impor aos diferentes processos necessários para atingir um fim dado ou um resultado desejado. Nas ciências, entende-se por método o conjunto de processos que o espírito humano deve empregar na investigação e demonstração da verdade" (MORESE, 2003 p. 13 *apud* CERVO E BERVIAN, 1978 p. 17).

Para o alcance dos objetivos propostos neste trabalho, optou-se pela utilização do método indutivo, que caminha de fatos singulares para chegar a uma conclusão ampla, ou seja, parte de uma conclusão genérica utilizando-se fatos particulares (MEDEIROS, 2009).

Deste modo, a pesquisa realizada, segundo sua classificação, utilizou-se dos seguintes métodos:

Quanto ao tipo de pesquisa, a metodologia utilizada para elaboração do projeto foi por meio de pesquisa descritiva dos objetivos onde se apresenta a necessidade da criação de uma cooperativa de laticínios visando à geração de emprego e renda, conseqüentemente a atividade econômica local para fomentar o desenvolvimento social e regional do Município de Campo Magro-PR.

No que tange à técnica de pesquisa, utilizou-se a pesquisa bibliográfica. Os dados foram coletados tomando-se por base o referencial teórico de outras pesquisas já realizadas, citando os autores: Rambo e Ruppenthal (2004), Serra e De Paula, (2006), Fajardo (2000), Schneider (2004) e relatórios do IBGE, IAP, IPARDES, entre outros.

Quanto à metodologia, utilizou-se a pesquisa qualitativa, por abordar mais profundamente as questões inerentes ao desenvolvimento, sendo a pesquisa quantitativa irrelevante neste momento.

Quanto à amostra, é apenas simbólica, pois não se dispõe de amostras representativas.

Quanto à análise de dados, optou-se por descrevê-los relacionando-os com a teoria.

Assim sendo, a metodologia da pesquisa utilizada neste trabalho resume-se em:

- **Tipo de Pesquisa:** descritiva.
- **Metodologia:** qualitativa.

- **Técnica de Pesquisa:** pesquisa bibliográfica.
- **Amostra:** apenas ilustrativa, pois não há condições de realizar um trabalho com amostra representativa.
- **Análise dos Dados:** descrição dos resultados relacionados com a teoria.

3.2 ESTRATÉGIAS DE AÇÃO

É comum considerar estratégia como a força capaz de produzir um plano de ação detalhado compreensivo e integrativo para o conjunto da organização. Através desse prisma, a estratégia certifica-se de que os objetivos básicos do empreendimento total serão atingidos (MONTEIRO, 2010). Desta forma, será descrito detalhadamente a forma de constituição da cooperativa de leite, bem como todo o processo produtivo do queijo, ricota e bebida láctea, além de apresentar um demonstrativo de custos no enquadramento técnico.

3.2.1 Constituição da Cooperativa de Laticínios “Campo Agro”

Com base em dados fornecidos pela AFINCO - Administração e finanças para o desenvolvimento comunitário, a constituição da Cooperativa deve seguir os seguintes passos:

3.2.1.1 Classificação e definição da cooperativa

A Cooperativa “Campo Agro” está classificada como uma Cooperativa Agropecuária, contará inicialmente com 20 (vinte) associados sendo eles pequenos produtores rurais do município de Campo Magro-PR. Estes se unirão voluntariamente, tendo objetivos comuns, e será regida de forma economicamente organizada e democrática, sem fins lucrativos, buscando a satisfação das necessidades e aspirações econômicas, sociais e culturais dos seus associados, bem como da região onde a cooperativa será implantada.

3.2.1.2 Edital de convocação

Será constituída uma Comissão Organizadora da Cooperativa, devendo após ser publicado um Edital de Convocação para Constituição da Cooperativa (modelo Anexo II), com no mínimo 10 dias de antecedência, em pelo menos um jornal de circulação da cidade, convocando todos os interessados em criar a cooperativa, já definida, para a Assembleia de sua Constituição. Esse Edital de Convocação deve ser assinado por um representante da Comissão de Constituição.

3.2.1.3 Assembleia geral de constituição

Será realizada uma Assembleia Geral de Constituição, para a aprovação do Estatuto e eleição dos membros que ocuparão os cargos sociais (Diretoria ou Conselho de Administração e Conselho Fiscal).

- a) Deverão ser tomadas as seguintes providências antes da reunião:
- 1) Livro de Registro de Presença;
 - 2) Livro de Registro de Atas;
 - 3) Preparar minuta do Estatuto Social;
 - 4) Definir no mínimo uma chapa para eleição da Diretoria (com a Declaração de Desimpedimento dos candidatos - modelo Anexo III);
 - 5) Providenciar os dados dos cooperados, como:
 - Nome completo;
 - Endereço residencial completo;
 - Fotocópia dos documentos (Identidade e CPF);
 - Nacionalidade;
 - Estado Civil;
 - Duas fotografias 3x4.

Os fatos e ocorrências advindos da reunião durante a assembleia serão obrigatoriamente registrados imediatamente após o término da reunião, em Ata da Assembleia de Constituição da Cooperativa (modelo - Anexo IV).

- b) Principais passos para a realização da Assembleia Geral de Constituição:
- 1) Um representante da Comissão Organizadora dá início à reunião com a leitura do Edital de Convocação;
 - 2) Os membros presentes escolhem um Presidente e um secretário para a reunião;
 - 3) O Presidente solicita que todos os presentes assinem o Livro de Registro de Presença, sendo assim, todos considerados sócios fundadores;
 - 4) Leitura e aprovação do estatuto social da cooperativa;
 - 5) Eleição da Diretoria, Conselho de Administração e Conselho Fiscal;
 - 6) Leitura e aprovação da Ata de Assembleia e assinatura de todos os cooperantes fundadores da cooperativa.

O texto do estatuto (modelo – Anexo V) social pode ser redigido na própria Ata de constituição da cooperativa, ou ser anexado na mesma, devidamente rubricado e assinado pelo Presidente e por todos os fundadores presentes, e com o visto do advogado.

3.2.1.4 Cadastro nacional de pessoa jurídica - CNPJ

A Cooperativa deverá apresentar os seguintes documentos na Junta Comercial:

- 1) Ata da Assembleia Geral de Constituição da Cooperativa;
- 2) Estatuto Social;
- 3) Requerimento preenchido, através de formulário próprio, sob a forma de capa, adquirido em papelaria;
- 4) Ficha de Cadastro Nacional da Cooperativa (FCN 1 e 2), formulário adquirido em papelaria;
- 5) Cópia autenticada da Carteira de Identidade e CPF dos eleitos;
- 6) Comprovante de pagamento do Guia de Recolhimento Federal (DARF), formulário a venda em papelarias;
- 7) Comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da Junta Comercial, adquirido em papelaria;
- 8) Ficha de Inscrição do Estabelecimento - Sede, CNPJ, em três vias (a venda em papelaria);

- 9) Nada Consta dos componentes do Conselho de Administração junto à Receita Federal;
- 10) Certidão de Desimpedimento do Presidente do Conselho Administrativo, autenticada em cartório.

Todas as páginas da Ata e do Estatuto devem estar rubricadas pelo advogado e pelo presidente da Cooperativa, e na última página deve conter as assinaturas de todos os associados.

3.2.1.5 Registro na OCE (Organização Estadual das Cooperativas)

Documentação necessária para o registro junto à OCE:

2 Vias da Ata de Constituição da Cooperativa;

2 Vias do Estatuto Social;

2 Vias da Ficha Cadastral, fornecidas pela OCE, devidamente preenchidas e assinadas; (modelo de Requerimento para Inscrição na OCE - Anexo VII).

2 Vias da certidão de arquivamento dos documentos de sua constituição na Junta Comercial (autenticadas).

3.2.1.6 Registro no INSS e Ministério do Trabalho

Conforme o Artigo 91 da Lei nº 5.764/71, se a cooperativa contratar empregados, iguala-se às demais empresas relativamente aos encargos sociais. Para isso será necessário efetuar o seu registro no Instituto Nacional do Seguro Social e na Delegacia Regional do Trabalho.

3.2.1.7 Alvará de localização e funcionamento

Será feita na Prefeitura Municipal de Campo Magro a solicitação do Alvará de licença para localização e funcionamento para normalizar sua localização e atividade exercida. Para obter o registro, a Cooperativa deverá apresentar os seguintes documentos:

- 1) Requerimento padrão fornecido pelo órgão municipal;
- 2) Ata de Constituição da Cooperativa;
- 3) Estatuto Social;
- 4) Imposto Predial e Territorial Urbano - IPTU pago, do local onde funcionará a Cooperativa;
- 5) Contrato de locação ou título de propriedade de sua sede.

3.2.1.8 Livros

A Cooperativa deverá possuir os seguintes livros:

- 1) De Matrícula;
- 2) De Atas das Assembleias;
- 3) De Atas dos Órgãos de Administração;
- 4) De Atas do Conselho Fiscal;
- 5) De Atas do Conselho de Ética;
- 6) De Presença dos Cooperantes nas Assembleias Gerais;
- 7) Outros, Fiscais e Contábeis.

3.3 PROJETO: ENQUADRAMENTO TÉCNICO

Com base num projeto desenvolvido pelo SEBRAE em 1999, segue o enquadramento técnico da cooperativa “CAMPO AGRO”, que é um resumo de todas as informações relevantes à execução do projeto.

3.3.1 Tipo do negócio

Cooperativa de laticínios

3.3.2 Setor da economia

Primário

3.3.3 Ramo de atividade

Agroindústria de alimentos

3.3.4 Produtos a serem ofertados

Queijo tipo minas frescal e padrão, ricota e bebida láctea.

3.3.5 Investimento previsto (dados de 2009)

Investimento total R\$ 190.447,45

Investimento Fixo R\$ 17.995,98

Capital de Giro R\$ 58.000,00

Reserva Técnica R\$ R\$ 8.520,31

3.3.6 Faturamento anual esperado (100% da capacidade).

R\$ 1.025.940,00

3.3.7 Índices de avaliação (100% da capacidade).

Ponto de Equilíbrio (%) 25,73

Valor Presente Líquido (a 11%) R\$ 2.543.472,97

Taxa Interna de Retorno (anual) 51,23%

Tempo de Recuperação do Investimento (Pay-Back Time) – 6 meses.

Índice de Lucratividade das vendas 38,83%

3.3.8 Capacidade de produção

1000L por dia

3.3.9 Número de funcionários (diretos e indiretos)

20 Funcionários cooperados.

3.4 ESTRATÉGIA TECNOLÓGICA DE FABRICAÇÃO

3.4.1 Produção de queijos:

3.4.1.1 Processo de fabricação:

1 - Recepção do leite: O leite deve ser de boa qualidade, proveniente de rebanhos sadios, deve passar satisfatoriamente pelos testes de rotina (alizarol e acidez), com baixa contagem bacteriana, resfriado, fresco e livre de antibióticos, devendo ser filtrado e resfriado a 4°C se não for processado imediatamente após a ordenha.

2 – Pasteurização: A pasteurização do leite é o melhor meio de eliminar as bactérias patogênicas e as formas vegetativas de microorganismos prejudiciais, assim como algumas enzimas do leite. A pasteurização permite nivelar a qualidade e evitar a produção de queijos inferiores, mas geralmente os queijos de leite pasteurizado ficam com a textura ligeiramente diferente. A temperatura ideal de pasteurização, nunca deve exceder os 72-73°C por 15-20 segundos, e para queijos com massa e textura mais delicada, é aconselhável o uso de pasteurização lenta a 62-65°C por 30 min.

3 - Coagulação corte e agitação: Ao leite pasteurizado devem ser adicionados o fermento láctico, coalho e cloreto de cálcio. Existem muitos tipos diferentes de queijo, as variações de sabor e consistência são devidas a diferentes razões, como o modo de cortar a coalhada, o cozimento da massa, lavagem com água, etc., mas o tipo de fermento é muito importante, já que será ele que imprimirá as características especiais no produto final. Dependendo da acidez e da temperatura de coagulação, será determinada a consistência da coalhada e por

consequência a do queijo. No momento que a coagulação estiver completa, a coalhada está pronta para realizar o corte.

O corte tem por finalidade provocar e acelerar a sinerese² é realizado com ferramentas apropriadas, chamados “liras”, que fracionam o coágulo na forma vertical e horizontal, formando assim um grão. Variando a intensidade do corte, se faz variar o tamanho dos grãos conforme a textura de massa desejada. Na superfície do grão, forma-se uma película elástica, que retêm a gordura e parte do soro, essa película endurece rapidamente pela ação do calor e impede a saída do soro.

A agitação, acompanhada de aquecimento ou não, tem por finalidade facilitar a sinerese, afirmar o grão e evitar que “embole”, e deve ser realizada com extremo cuidado, considerando que no início, a agitação deve ser suave, para facilitar a formação e o fechamento do grão (restabelecendo-se o gel inicial), evitando assim perdas de gordura. O aquecimento muito rápido endurecerá a película dos grãos dificultando a saída do soro, deixando-os borrachudos, elásticos na superfície e muito macios no interior e aumentando os tempos de elaboração. O ideal, é que a temperatura seja elevada em 1°C cada 3 minutos.

4 - Retirada do soro e pré-prensagem: Ao terminar o aquecimento e a agitação, quando o grão apresenta a consistência e características típicas de cada tipo de queijo, interrompe-se a agitação e deixa-se o grão descer ao fundo do tanque para iniciar a retirada do soro ou dessoragem. Depois da dessoragem, a massa deve ser imediatamente distribuída nas formas ou pré-prensada no fundo do tanque ou em dreno-prensa, para formar um bloco que será logo em seguida cortado e colocado nas formas ou deixado no fundo do tanque para fermentar. A

² expulsão da água, decorrente da aproximação das moléculas devido à formação de gel e redução de volume.

pré-prensagem é realizada com ajuda de chapas metálicas e pistões pneumáticos, comprimindo a massa, formando o bloco acima mencionado.

5 - Enformagem e Prensagem: A enformagem tem por finalidade dar ao queijo determinado formato e tamanho de acordo com suas características. Ao colocar a massa nos moldes, estes estão geralmente revestidos com panos, para facilitar a saída de parte do soro e formar a casca. Hoje, além dos panos tradicionais, existem panos com batentes plásticos específicos para cada forma (dessoradores), ou formas micro perfuradas, que dispensam o uso de panos, deixando a casca lisa e sem rugas, que durante a maturação poderão causar defeitos nos queijos. A forma e o tamanho do queijo têm muita importância sobre a qualidade final do produto, pois deles depende a relação entre a superfície e o volume do queijo e desta relação depende a intensidade e velocidade de salga, a proporção de perdas de umidade por evaporação, a extensão da permeabilidade gasosa do queijo (a respiração), a extensão e importância da flora superficial, etc. A prensagem tem como objetivo separar ainda mais o soro da massa e compactá-la, unindo os grãos para dar ao queijo o formato desejado.

6 – Salga: A salga do queijo é feita com a finalidade de melhorar o sabor; aumentar sua conservação, inibir ou retardar o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis e selecionar a flora microbiana do queijo. A quantidade de sal no queijo pode variar entre 0,8 a 2%. Durante a salga, o produto pode perder entre 2 a 4,5% de seu peso, segundo tamanho e forma, perdendo também um pouco de ácido láctico. Quanto maior o queijo maior o tempo para absorver a quantidade de sal necessária. A concentração exagerada de sal na salmoura

apresenta o inconveniente de formar uma casca muito grossa e fraca demais facilitando a proteólise³ do queijo pela água, dando aspecto de queijo melado.

7 – Maturação: Logo após a salga, o queijo passa para as câmaras de maturação, onde é fundamental ter sistemas de climatização do ar, renovando-o e mantendo a temperatura e umidade. O tempo que deverá permanecer em câmara depende do tipo de queijo e seu formato.

8 – Embalagem: No caso do queijo minas padrão, depois de lavados e secos serão embalados a vácuo. A maturação deve prosseguir por mais 20 dias em câmara a 10-12°C para desenvolvimento de sabor e consistência. Encerrado este período os queijos podem ser comercializados ou estocados a 2-4°C

3.4.1.2 Equipamentos necessários

Estes itens são escolhidos de acordo com as características técnicas exigidas pela linha de produtos idealizada e os aspectos de tecnologia e produtividade, entre outros. Abaixo estão as listas dos principais equipamentos necessários para uma pequena indústria que fabrica queijos tipo minas frescal e minas padronizados:

- Um tanque para recepção de leite fabricado em aço inoxidável AISI 304 nº 16, com polimento sanitário, saída de 1 1/2", macho SMS, com tampa e coador com furos de 2 mm e capacidade de 500 litros;

³ degradação parcial de uma proteína por uma enzima.

- Um tanque de parede para fabricação de queijo com formato retangular construído internamente em aço inoxidável AISI 304 n.14, com polimento sanitário, e externamente em aço de 1/8 com serpentina para circulação do meio aquecedor ou refrigerador ou refrigerante, entrada para vapor e água gelada, ladrão suspiro, tampão de esgotamento, saída em tubo de aço inoxidável de 2", com macho de expansão em rosca RJT, com pintura em branco e capacidade unitária de 500 litros;
- Uma tina para filtragem da massa, fabricada em aço inoxidável AISI 304;
- Duas mesas medindo 1,90m x 1,90m, com tampo em aço inoxidável AISI 304, com polimento sanitário e pés em tubo preto de 1, com acabamento pintado de branco;
- Uma pá para filtragem da massa, fabricada em aço inoxidável AISI 304, com polimento sanitário;
- Um tanque para salga de queijo com capacidade para 1.000 litros;
- Uma prensa mecânica com capacidade para 100 kg, fabricada em aço AISI 304 com rodízios;
- Liras;
- Formas microperfuradoras;
- Espátula;
- Colher industrial;
- Baldes;
- Prateleiras;
- Carrinho com prateleiras para transporte das peças;
- Termômetro.

Desta forma, estima-se que a capacidade de processamento de leite será de 1000L por dia, que produzirá 142 queijos, ou seja, cada 7 L de leite produz 1 kg de queijo, sendo assim, por dia (8h) serão fabricados 142 queijos totalizando 3124 queijos mensais, sendo metade da produção para venda do queijo fresco e metade para venda do queijo maturado. Observa-se que desse processo resulta 93% de resíduo (soro e gordura), que serão reaproveitados para fabricação de subprodutos.

Quanto à formação de preços, buscar-se-á tomar por base os preços praticados pelos concorrentes, bem como os custos totais e variáveis na produção dos queijos. Assim sendo, estima-se se um preço médio de venda no valor de R\$15,00 o Kg do queijo minas frescal e R\$25,00 o Kg do queijo padrão ou maturado.

A Previsão de vendas dos queijos tipo minas frescal é de 1562 unidades a R\$15,00 o Kg, totalizando R\$23.430,00; e de queijo colonial ou maturado também 1.562 unidades a R\$25,00 o Kg 39.050,00 totalizando uma receita mensal de R\$62.480,00.

3.4.2 Fabricação De Ricota

A Ricota é um tipo de queijo elaborado a partir do soro de queijos, é considerado um produto de baixas calorias, usado em dietas, justamente devido seu baixo índice de gordura.

3.4.2.1 Processo de fabricação da ricota:

- Pode-se utilizar soro proveniente de qualquer tipo de queijo, desde que o soro não esteja ácido (azedo);
- Colocar o soro em um recipiente de alumínio após coá-lo em pano;

- Levar ao fogo em constante agitação com uma colher até que a temperatura atinja 65°C (medida com um termômetro);
- Adicionar então leite ao soro. Utilizar para cada 10 litros de soro, ½ litro de leite.
- Continuar aquecendo até 85°C e adicionar então 4% de fermento láctico lentamente até que se inicie a coagulação da mistura; neste ponto deve-se parar a agitação e continuar o aquecimento até 95°C;
- Na superfície do soro deverá se formar uma camada esbranquiçada e grossa que deve ser deixada em repouso por aproximadamente 20 minutos;
- Coletar com uma espumadeira esta camada e transportá-la para um recipiente forrado com um pano de algodão. Este recipiente deve ser perfurado para permitir o escoamento do soro;
- Deixar algumas horas escorrendo e depois colocar em geladeira para uma melhor conservação.

A durabilidade da ricota é curta. Em geladeira dura aproximadamente uma semana. Ela pode ser consumida pura, com sal ou açúcar.

3.4.2.2 Equipamentos necessários para fabricação de ricota:

Irá utilizar basicamente os mesmos equipamentos para fabricação de queijos.

Desta forma, a produção da ricota se dará por meio do processamento do soro resultante da fabricação do queijo, que a cada 20 litros de soro somando-se mais 1 litro de leite produzem 1 kg de ricota, logo a produção de soro diária considerando o mês de 22 dias é de 93% ou 930 litros, entretanto usaremos a metade para a produção de ricotas. Assim sendo, estima-se uma produção de 23 ricotas por dia, totalizando 511 ricotas mensais.

Com base nas pesquisas feitas por meio da concorrência, e estimativa de custos, fixou-se um preço médio de venda no valor de R\$5,00 o kg. Prevê-se uma venda mensal de toda a produção de 511 ricotas, a R\$ 5,00 o kg, totalizando uma receita de R\$ 2.555,00.

3.4.3 Bebidas lácteas

O soro de queijo, se pasteurizado a 90°C, pode ser fermentado com *S. termophilus* e *L. bulgaricus* e o produto final destinado ao consumo humano através da comercialização sob o nome de bebida láctea. Como ponto positivo, cita-se a ausência da produção de resíduos diretos, sejam sólidos e/ou líquidos juntamente com a agregação de valor ao soro de queijo, até então resíduo de queijaria. Cabe salientar que bebida láctea não é iogurte, pois é feita do soro do queijo. Ela pode ser produzida com poupas de frutas ou achocolatados, tornando-a mais palatável.

3.4.3.1 Processo para fabricação de bebida láctea:

Utilização de soro fresco, resultante da elaboração de queijos coalhados por coalho, com acidez máxima de 13%, livre de substâncias inibidoras (no caso da bebida fermentada) e não contendo água de lavagem de massa;

- O soro deverá ser filtrado ou clarificado em desnatadeiras ou padronizadoras para eliminação de partículas de massa;
- Antes da mistura de qualquer ingrediente ou leite, o soro deverá ser submetido a um tratamento térmico em torno de 70°C;

- Verificar o tipo de estabilizante e especificações ao formular uma bebida. Fazer testes. A carragena é um tipo de estabilizante com boa ação na elaboração de bebida láctea e achocolatados;
- O leite utilizado na elaboração da bebida láctea deve seguir as mesmas recomendações para o leite destinado à fabricação de iogurte, verificar suas características organolépticas, físicas, químicas e microbiológicas;
- Igualmente para o fermento láctico seguir as mesmas recomendações;
- Quando da elaboração da bebida achocolatada, utilizar cacau de boa qualidade, solúvel e alcalinizado.

3.4.3.2 Equipamentos necessários para fabricação de bebida láctea

Irá utilizar basicamente os mesmos equipamentos para fabricação de queijos, além da envasadora.

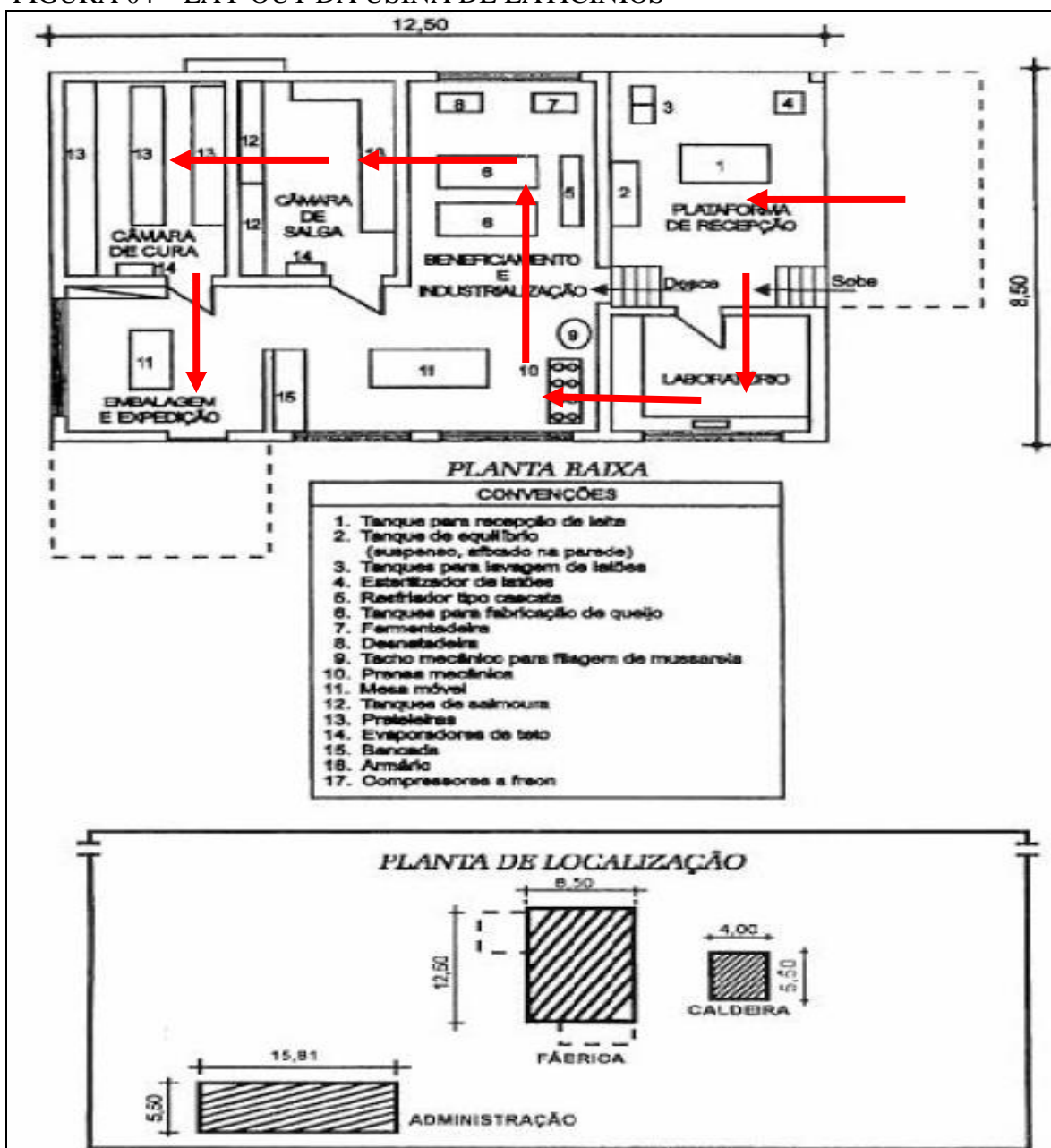
Desta forma, a produção da bebida láctea se dará por meio do processamento do soro resultante da fabricação do queijo, sendo que a cada 100 litros de soro há um rendimento de 100 litros de bebida láctea, somando-se os aditivos, poupas de frutas e/ou achocolatados a produção diária considerando o mês de 22 dias é de 93% ou cerca de 930 litros, e como usaremos a metade para esta finalidade, logo se estima uma produção de 465 litros de bebida láctea por dia, totalizando 10.230 litros mensais (22 dias).

Com base nas pesquisas feitas por meio da concorrência, e estimativa de custos, fixou-se um preço médio de venda no valor de R\$2,00 por litro. Prevê-se uma estimativa de venda dos 10.230 litros de bebida láctea, a R\$ 2,00 o litro, totalizando uma receita bruta de R\$ 20.460,00.

3.5 LAYOUT DE PRODUÇÃO

A nossa produção será em série tipo linha/produto o que caracteriza uma produção de menor variedade, mas com maior volume. O layout de produção demonstra a estrutura física onde ocorrerá o processo de fabricação dos lácteos, conforme segue:

FIGURA 04 – LAY OUT DA USINA DE LATICINÍOS



Fonte: SBRT

O leite que vem dos caminhões tanques refrigerados será recepcionado na plataforma de recepção, indo após para o laboratório para analisar amostras para assegurar a qualidade do leite, posteriormente vai para a sala de processamento e industrialização, passando pela câmara de salga e então para a câmara de cura onde ficará maturando por 20 dias no caso dos queijos padronizados, para finalmente ser embalado e distribuído.

Os alojamentos com banheiros devem ser separados por sexo e deve ficar a uma distância de 30m do local de processamento.

3.6 CAMPO AGRO, A COOPERATIVA SUSTENTÁVEL

A “**Campo Agro**” será uma cooperativa voltada para ações sustentáveis, pretendendo com isso, impactar minimamente o meio ambiente uma vez que da fabricação dos queijos resulta resíduos poluentes. Diante disso, pretende-se futuramente implantar um sistema de aproveitamento da água da chuva, que poderá ser utilizada para descargas em sanitários, lavar utensílios e máquinas que não necessitem de água potável além de lavar a sala de produção, bem como instalar placas de captação de energia solar, para diminuir o consumo de energia elétrica diminuindo assim o impacto sobre o ambiente.

Quanto aos resíduos, 90% serão resultantes da matéria-prima, ou seja, o soro do leite, que será reaproveitado na fabricação de subprodutos, como ricota e bebida láctea, devendo ainda o excedente ser doado aos produtores para agregar na nutrição animal. Estima-se que 8% serão restos de embalagens que serão separados como lixo reciclável e 2% como lixo “doméstico” como restos de comida, condimentos e a própria sujeira resultante do processo de produção que serão postos em sacos pretos e armazenados em tambores colocados na rua em frente à cooperativa nos dias de coleta.

Durante a fabricação do queijo, um resíduo com alta concentração de matéria orgânica é produzido, por causa do soro resultante deste processo, bem como um pH mais baixo, devido à formação do ácido láctico. Como essas substâncias poluem o meio ambiente é obrigatório que se faça um tratamento desses dejetos. Além disso, os produtos químicos utilizados na limpeza da fábrica e dos equipamentos também precisam receber um tratamento adequado, visto que também podem contaminar o meio ambiente. Assim, para reduzir e até eliminar esses resíduos oriundos do processo de fabricação e também da limpeza, é preciso

que haja um tratamento de efluente adequado e eficiente levando em consideração cada tipo de sujidade produzida em cada setor e também a quantidade de resíduos gerados.

Segue no quadro 05, exemplos de ações sustentáveis, pretendidas pela cooperativa “CAMPO AGRO”.

Quadro 05: Exemplos de ações sustentáveis.

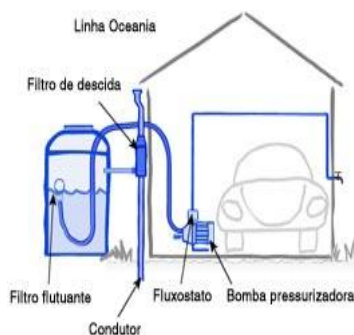
- Lixeiras Ecológicas



Fonte: Belosch

A cooperativa disporá de lixeiras ecológicas para separar o lixo, fornecerá as orientações para todos os cooperados a fim de conscientizar sobre a importância da separação adequada do lixo.

- Reaproveitamento da Água



Fonte: Acquasave

Os filtros são instalados no ponto de união da tubulação que drena a água da chuva ou de outro recipiente. Utilizam um princípio original de filtragem que garante grande eficiência, separando a água de chuva de impurezas como folhas, galhos, insetos, musgo e outras sujeiras, com mínima perda de água e baixa exigência de manutenção, afirmando sua ação sustentável.

- Placas de captação de energia solar



Fonte: Edu ambiental

A energia solar é a captação de energia proveniente do sol, e posterior transformação dessa energia em alguma forma utilizável. A energia solar é importante na preservação do meio ambiente, pois tem muitas vantagens sobre as outras formas de obtenção de energia, como: não ser poluente, não influir no efeito estufa, não precisar de turbinas ou geradores para a produção de energia elétrica.

Fonte: Elaborado pela autora

Deste modo, apresentaram-se exemplos de ações sustentáveis pretendidas futuramente pela cooperativa “Campo Agro”, uma vez que a tecnologia voltada para as questões ambientais, como as placas de captação de energia solar e equipamentos para o reaproveitamento da água da chuva, bem como o tratamento dos resíduos, possui alto custo.

CAPÍTULO 4 - RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

A relação desenvolvimento regional, cooperativismo e sustentabilidade, para consolidar seu papel político, econômico e social de empresa cidadã em todas as suas dimensões, deverá estar apta a cumprir os seguintes quesitos:

É de suma importância que o desenvolvimento da cooperativa contribua com o desenvolvimento econômico adequado à realidade local e regional do Município de Campo Magro/PR. Apesar de ser uma organização sem fins lucrativos, é imprescindível que haja transparência perante o quadro social e o público em geral.

A cooperativa possui capacidade para promover emprego e renda, e defender os interesses dos seus cooperados, deste modo, possui todas as condições para contribuir com desenvolvimento econômico e conseqüentemente regional. O Cooperativismo, como empresa, requer igualmente a eficiência dos recursos técnicos e administrativos para o bom funcionamento da “empresa” como um todo, sendo assim, a Cooperativa compromete-se em qualificar os pequenos produtores ou interessados nas práticas administrativas e contábeis, a fim de assegurar a qualidade nos seus produtos e serviços, bem como buscará parcerias para que essas intensões sejam postas em práticas.

De modo geral, a cooperativa tem por princípio a educação, a capacitação e a informação cooperativa, que busca introduzir novas técnicas e metodologias, para poder concorrer com as empresas de ponta na área dos laticínios, pela exigência e pela qualidade total com isso deve continuar investindo na formação e reciclagem permanente dos seus coordenadores, associados, técnicos e funcionários. Para tanto a cooperativa firmará parcerias com SENAC, para capacitação profissional sobre as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, bem como com a EMATER e EMBRAPA para receber as orientações técnicas sobre manejo do gado leiteiro, aumento da produtividade do rebanho, entre outros.

Outro quesito para o desenvolvimento sustentável é que haja um desenvolvimento socialmente justo e equitativo que contribua no avanço da cidadania, em todas as suas modalidades. O fato de a cooperativa exercer democraticamente seu papel social e econômico constitui-se numa das melhores formas da participação cidadã e solidária, no que tange ao controle da propriedade e do processo de produção e de distribuição dos bens e serviços econômicos, sociais e culturais de cada sociedade. Os associados também trabalharão na linha de produção, recebendo salário mensal bem como ao final do período de 12 meses receberão parte do lucro líquido gerado pela cooperativa.

Outrossim, outra condição para o desenvolvimento da cooperativa faz-se necessária, resumindo-se na preservação do meio ambiente, o que requer uma consciência ecológica, devendo o homem ser cada vez mais sensível à preservação da biodiversidade. O associado que aprende a “participar” na cooperativa, usará seus conhecimentos e experiências para exercer seu direito e dever de “cidadão” no contexto político e social mais amplo, a começar pelo fechamento das fossas negras, bem como da melhoria do saneamento básico, orientações quanto às queimadas pós-colheitas, separação do lixo, reaproveitamento de resíduos, fabricação de adubo orgânico (compostagem), biodigestores, etc.

Deste modo, espera-se com este trabalho demonstrar que é possível o desenvolvimento social e local do município de Campo Magro/PR, por meio da criação de uma cooperativa de laticínios, onde os cooperados participarão ativamente do processo de produção, contribuindo tanto para a geração de atividade econômica local, quanto para a melhoria da qualidade de vida do pequeno produtor rural e de sua família.

A cooperativa de laticínios foi escolhida para este propósito, uma vez que não existe na região um segmento associativo deste porte, mesmo dispondo de matéria-prima. Busca-se, com isso, comprovar que com a criação planejada e organizada da cooperativa, e a educação ambiental para a sustentabilidade todos tem a ganhar.

Os pequenos produtores rurais participarão de uma organização que lhes garantirá renda, e defenderá seus interesses, além de contribuir na melhoria da qualidade de vida do homem do campo. A cooperativa receberá o auxílio dos seus cooperados, se desenvolverá e se consolidará como uma cooperativa de laticínios no Estado do Paraná e poderá desempenhar seu papel político, econômico e social, agregando valor ao desenvolvimento da região. E o município, arrecadará impostos, e provavelmente atrairá os olhares de outras empresas, dispostas a se fixarem no local promovendo outras demandas.

4.1 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o proposto exposto nos objetivos geral e específicos o presente trabalho foi descrito da seguinte forma.

No Capítulo 1, foi introduzido o discurso sobre a necessidade da criação de uma Cooperativa de Laticínios para fomentar o desenvolvimento local e social do município de Campo Magro-PR, bem como definidos alguns objetivos a serem trabalhados para criação da cooperativa, sendo eles cumpridos no Capítulo 2 deste trabalho, que abordou referenciais teóricos que abordam as questões do desenvolvimento regional e social bem como conceitos históricos do cooperativismo brasileiro e paranaense findando com questões relevantes da agropecuária leiteira no Paraná bem como a descrição do perfil do pequeno produto de leite do Estado, confirmando igualmente a necessidade do desenvolvimento social na região.

No Capítulo 3, descreveu-se a metodologia utilizada e as estratégias de ação adotadas para constituição da cooperativa, apresentando a forma que irá operar, como irá capacitar os associados nas técnicas de produção, como atuará na comercialização dos produtos, além de abordar uma estimativa do custo do projeto, bem como, de quais meios se utilizará para o desenvolvimento sustentável da cooperativa para o cumprimento do seu papel econômico, político e social, carência não suprida pelo Estado.

Já no Capítulo 4 apresentaram-se os resultados e impactos esperados e as considerações finais referentes à efetiva criação da cooperativa de laticínios como forma de contribuir no desenvolvimento econômico e social do Município resultando também no desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

IPARDES. **Crescimento, reestruturação e competitividade industrial no Paraná - 1985-2000**. Curitiba: IPARDES, 2002.

_____, SETI, SEAB, EMATER. **Caracterização Socioeconômica da ATIVIDADE LEITEIRA NO PARANÁ** Curitiba: IPARDES, 2008.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação Científica**. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

OCB. **O cooperativismo no Brasil**. Brasília. OCB, 1996.

OCEPAR - ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS DO ESTADO DO PARANÁ. **O cooperativismo paranaense**. Curitiba: [s.n.], 1997.

SEBRAE. Série Perfil de Projetos. **Usina de Beneficiamento de Leite**. Vitória-ES. 1999.

ULTRAMARI, Clovis. **Desenvolvimento Local e Regional**. Curitiba: IBPEX, 2009.

IBGE. **Dados estatísticos regionais**. Disponível em:

<<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/Montapdf.php?Municipio=83535&btOk=ok>>

Acesso 06/05/2011.

MILK NET. **Laticínios**. Disponível em:

<http://www.milknet.com.br/?pg=guia_laticinios&local=1> Acesso em 09/05/2011.

PREFEITURA DE CAMPO MAGRO. **Nosso Município: História**. Disponível em:

<<http://prefeituradecampomagro.blogspot.com/p/nosso-municipio.html>> Acesso em: 10/05/2011.

CARVALHO, Renato Ferreira de. **Dossiê técnico: ricota e bebida láctea**. Disponível em:

<<http://www.sbrrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/MTQw>> Acesso em 11/05/2011.

EMATER. **Agroindústria: Processamento do Leite: Fabricação de ricota - iogurte – requeijão e doce de leite.** Disponível em: <<http://www.emater.mg.gov.br/doc%5Csite%5Cserevicoseprodutos%5Clivraria%5CAgroid%5C3%BAstria%5CProcessamento%20do%20Leite%20%20Ricota%20-%20Iogurte%20-%20Requeijao%20e%20Doce%20de%20Leite.pdf>> acessado em 11/05/2011.

EPAMIG. **Utilização do soro de leite nas indústrias de laticínios da região de Rio Pomba-MG.** Disponível em: <http://www.cnlepamig.com.br/anais/img/trabalhos_cnl/poster/043.pdf> Acesso em 11/05/2011.

GOOGLE. **Google Mapas.** Disponível em: <<http://maps.google.com.br/maps?hl=pt-BR&tab=wl>> Acesso em 01/06/2011

IAP. **Licenciamento e proteção.** Disponível em: <<http://www.iap.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=1072>> Acesso em 21/07/2011.

RAMBO, Jorge Antonio. RUPPENTHAL, Janis Elisa. **As redes de cooperação no contexto do desenvolvimento local e regional.** Disponível em: <www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2004_Enegep0706_1310.pdf> Acesso em: 16/09/2010

SERRA, Maurício A., DE PAULA, Nilson. **Desenvolvimento Local: A Experiência Paranaense com os Arranjos Produtivos Locais.** Curitiba, 2006. Disponível em: <http://www.economiaetecnologia.ufpr.br/textos_discussao/texto_para_discussao_ano_2006_texto_19.pdf> Acesso em: 16/09/2011.

SCHNEIDER, José Odelso. **Globalização, desenvolvimento local sustentável e cooperativismo.** Disponível em: <<http://www.neticoop.org.uy/IMG/pdf/dc0380.pdf>> Acesso em: 17/09/2011.

FAJARDO, Sergio. **O novo padrão de desenvolvimento agroindustrial e a atuação das cooperativas agropecuárias no Paraná.** R. RA'E GA, n. 11, p. 89-102, Editora UFPR, Curitiba, 2006. Disponível em:

<<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/raega/article/view/7751/5513>> Acesso em: 18/09/2011.

RAUPP, Fabiano Maury. BEUREN, Ilse Maria. **Metodologia da Pesquisa aplicável às Ciências Sociais.** Disponível em: <http://www.geocities.ws/4A511B2E-EBDA-46E5-8CC2-7677D612E7FD/FinalDownload/DownloadId-DE8BBA7A0E66ADD9158EACFA555B759B/4A511B2E-EBDA-46E5-8CC2-7677D612E7FD/cienciascontabeisfecea/estagio/Cap_3_Como_Elaborar.pdf> Acesso em: 30/09/2011.

AFINCO. **Como criar uma Cooperativa.** Disponível em:

<<http://www.afinco.org.br/indios-flash/secao9/secao9.htm>> Acesso em 03/10/2011.

MORESI, Eduardo. **Metodologia da Pesquisa.** UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA – UCB, 2003. Disponível em:

<<http://www.inf.ufes.br/~falbo/files/MetodologiaPesquisa-Moresi2003.pdf>> Acesso em: 03/10/2011.

RODRIGUES, Wiliam Costa. **Metodologia Científica.** FAETEC/IST, 2007.

Disponível em:

<http://professor.ucg.br/siteDocente/admin/arquivosUpload/3922/material/Willian%20Costa%20Rodrigues_metodologia_cientifica.pdf> Acesso em: 05/10/2011.

SEMASA. **Decreto 14.311/99 Art. 2^a § I.** Disponível em:

<<http://www.semasa.sp.gov.br/admin/biblioteca/docs/pdf/DECMUN14311.99.pdf>>

Acesso em 20/10/2011.

MONTEIRO, Gilson. **O Conceito de Estratégia e o Processo de Formação De Estratégia e Questões Básicas do Planejamento Estratégico.** Disponível em:

<<http://fespm.manaus.am.gov.br/wp-content/uploads/2010/04/GEC2.pdf>> acesso em:

11/11/2011.

ANEXOS

CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE
RESOLUÇÃO N^o 385, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2006.

Estabelece procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental

O **CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE-CONAMA**, no uso das competências que lhe são conferidas pela Lei n^o 6.938, de 31 de agosto de 1981, regulamentada pelo Decreto n^o 99.274, de 6 de junho de 1990, e tendo em vista o disposto no seu Regimento Interno, e

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos que agilizem o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental;

Considerando que agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental produzem reduzido volume de efluentes;

Considerando que os resíduos gerados por estas agroindústrias podem ser, em muitos casos, aproveitados como alimento para os animais e/ou como composto orgânico na produção de matéria prima, bem como fonte alternativa de renda;

Considerando que a agroindústria de pequeno porte é um importante instrumento para geração de trabalho e renda;

Considerando os termos do art. 12, §§ 2^o e 3^o, da Resolução CONAMA n^o 237, de 19 de dezembro de 1997;

Considerando os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente, resolve:

Art. 1^o Estabelecer procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental.

Art. 2^o Para efeito desta Resolução, agroindústria de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental é todo o estabelecimento que:

I - tenha área construída de até 250 m²;

II - beneficie e/ou transforme produtos provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais não madeireiros, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas, de baixo impacto sobre o meio ambiente.

§ 1^o Os abatedouros não deverão ultrapassar a seguinte capacidade máxima diária de abate:

I - animais de grande porte: até 03 animais/dia;

II - animais de médio porte: até 10 animais/dia;

III - animais de pequeno porte: até 500 animais/dia.

§ 2º Para estabelecimentos que processem pescados, a capacidade máxima de processamento não poderá ultrapassar 1.500 kg de pescados por dia.

Art. 3º O empreendedor deverá apresentar, no mínimo, a seguinte documentação ao órgão ambiental responsável pelo licenciamento:

I - requerimento de licença ambiental;

II - projeto contendo descrição do empreendimento, contemplando sua localização, bem como o detalhamento do sistema de Controle de Poluição e Efluentes, acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica-ART;

III - certidão de uso do solo expedida pelo município; e IV - comprovação de origem legal quando a matéria prima for de origem extrativista, quando couber.

Art. 4º Os abatedouros deverão apresentar obrigatoriamente, além da documentação listada no art. 3º desta Resolução, descrições sobre:

I - a capacidade máxima diária de abate;

II - o sistema de coleta e destino do sangue, proveniente da sangria; e

III - o funcionamento da seção de evisceração.

Art. 5º O órgão ambiental competente, após a análise da documentação emitirá manifestação expressa sobre a viabilidade da localização do empreendimento e, caso haja comprovação de baixo impacto ambiental e de reduzida produção de efluentes e resíduos, concederá as licenças ambientais correspondentes.

§ 1º Os abatedouros e estabelecimentos que processem pescados serão licenciados em duas etapas:

I - Licença Prévia e de Instalação-LPI, que autoriza a localização e instalação da atividade; e

II - Licença de Operação-LO, que autoriza a operação da atividade.

§ 2º As demais atividades agroindustriais de pequeno porte e baixo impacto ambiental serão licenciadas em apenas uma etapa quando o órgão ambiental competente concederá Licença Única de Instalação e Operação-LIO.

Art. 6º As agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental já existentes deverão atender ao disposto no art. 3º desta Resolução, visando à regularização da atividade ou empreendimento e a obtenção da licença ambiental, na forma do art. 5º desta Resolução.

Parágrafo único. Fica estabelecido o prazo de dezoito meses, prorrogável por igual período, a critério do órgão ambiental competente, para que os empreendedores promovam a regularização prevista neste artigo.

Art. 7º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MARINA SILVA

ESSE TEXTO NÃO SUBSTITUI O PUBLICADO NO DOU EM 29/12/2006

ANEXO II

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA A CONSTITUIÇÃO DA COOPERATIVA

Convoca-se todos os interessados em criar a cooperativa (nome) para a Assembléia Geral de sua Constituição (fundação), a realizar-se(endereço completo) na Cidade de, Estado de no diade de, àshoras, em primeira e segunda convocação respectivamente, para com um mínimo de vinte pessoas presentes, deliberar sobre os seguintes assuntos:

1. Leitura, análise e aprovação do estatuto social;
2. Eleição do Conselho de Administração, do Conselho Fiscal e, se for o caso, do Conselho de Ética;
3. Subscrição e Integralização do Capital;
4. Assuntos gerais:

LOCAL (nome da localidade)

DATA.../.../....

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO (assinaturas) .

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO PARA CARGOS ELETIVOS

DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO

..... (Nome), (Nacionalidade), (Local e data de nascimento), (estado civil), (profissão), portador da C.I. N°....., e CPF N° residente em (cidade), na Rua.....(endereço completo), Filiação(pai e mãe), declara, para fins de direito que não é pessoa impedida por lei ou condenada à pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concurso, peculato ou contra a economia popular, a fé pública, à propriedade nos termos do artigo 51 da Lei 5764/71. Declara, também, que não é parente até segundo grau em linha reta ou colateral, de quaisquer outros componentes de órgãos de administração ou fiscalização da Cooperativa..... Firmo a presente declaração para que produza os efeitos legais, ciente de que, no caso de comprovação de sua falsidade, será nulo de pleno direito perante o registro do comércio o ato a que se integra esta declaração, sem prejuízo das sanções penais a que estiver sujeito.

.....(local), (dia) de (mês), de(ano)

Assinatura com Firma Reconhecida

ANEXO IV

ATA DA ASSEMBLÉIA GERAL DE CONSTITUIÇÃO DA COOPERATIVA.

Aos ... dias do mês de ... do ano de, às ... horas, em ... (indicar a localidade), Estado de ..., reuniram-se com o propósito de constituírem uma sociedade cooperativa, nos termos da Lei 5764, de 16 de dezembro de 1971 e das Normas baixadas pelo CNC - Conselho Nacional de Cooperativismo, as seguintes pessoas:(nome por extenso, nacionalidade, idade, estado civil, RG, CPF, endereço completo), que subscreveram quotas-partes, no valor, cada uma de R\$, totalizando R\$, cuja subscrição foi realizada no ato, devendo ser depositada em conta bancária para movimentação. Foi aclamado para coordenar os trabalhos o Senhor ... (nome do Presidente), que convidou a mim ... (nome do secretário), para lavrar a presente Ata, tendo participado ainda da Mesa as seguintes pessoas:(nome e função das pessoas). O Presidente solicitou que se procedesse a leitura do Estatuto, e em seguida a sua aprovação. O estatuto foi aprovado pelo voto dos cooperantes fundadores. A seguir, o Presidente determinou que se procedesse à eleição dos membros dos órgãos sociais, conforme dispõe o estatuto recém-aprovado. Procedida a votação, foram eleitos para comporem o Conselho de Administração, (ou Diretoria, conforme o caso), os seguintes cooperantes: Presidente: (colocar os demais cargos e respectivos ocupantes) para membros do Conselho Fiscal, os Senhores, ... para seus suplentes, os cooperantes ... todos já devidamente qualificados nesta Ata. Prosseguindo, todos foram empossados nos seus cargos e o Presidente do Conselho de Administração, assumindo a direção dos trabalhos, agradeceu a colaboração do seu antecessor nesta tarefa e declarou definitivamente constituída, desta data para o futuro, a COOPERATIVA ... (nome) com sede em (localidade), Estado de ... , que tem por objetivo: ...(resumo do objetivo definido no estatuto). Como nada mais houvesse a ser tratado, o Senhor Presidente da sociedade deu por encerrada a reunião, solicitando a mim, secretário(a) neste ato, que lavrasse a presente ata, lida e aprovada, foi assinada por todos os presentes.

.....(local), (dia) de (mês), de(ano)

Assinatura do Secretário da Assembléia

Assinatura de todos os cooperantes fundadores ...

ANEXO V

ESTATUTO SOCIAL

CAPÍTULO I

Da Constituição, Denominação, Sede, Ramo e Objeto Social

Art. 1º- É constituída a COOPAI - Cooperativa de Produtores de Artesanatos Indígenas, uma entidade civil sem fins lucrativos a qual será regida pelo presente Estatuto, pelo Regulamento Interno e pelas disposições legais em vigor, com Sede e Foro no Município, no Estado

Art. 2º- Esta Cooperativa insere-se no ramo de Produção de Artesanatos do Setor Cooperativo.

Art. 3º - O objeto social da sua atividade é comercialização de produtos artesanais de origem indígena. .

CAPÍTULO II

Objetivos e Propósitos

Art. - A cooperativa terá por objetivo a Organização em unidade física dos índios produtores em artesanato, visando a defesa econômica e social, proporcionando-lhes condições para o exercício de sua atividade e melhor comercialização dos seus produtos e maior alcance de mercados consumidores.

Art. - Outros

CAPÍTULO III

Da Estrutura

Art. - A Cooperativa terá a seguinte composição: (Conselho de Administração ou Diretoria, Conselho Fiscal e Órgãos Auxiliares da Administração).