

Dificuldades De Produtores De Leite Na Adequação De Boas Práticas E Manejo Do Leite Ordenhado

Pedro Gabriel SILVA
Faculdade Laboro, MA

RESUMO

O leite bovino é considerado um dos alimentos de maior valor nutricional para o ser humano. Em zonas rurais a produção é constante, entretanto por falta de conhecimento é gerado um leite de má qualidade. O presente trabalho tem objetivo de planejar estratégias pra melhoria da qualidade do leite em zonas rurais.

PALAVRAS-CHAVE: Produção; qualidade; gestão.

No Brasil, o leite é um dos principais produtos agropecuários, devido principalmente à sua elevada produção, comercialização e consumo. A grande importância deste alimento está relacionada ao seu valor econômico e nutricional, pois, além de gerar empregos e renda, o leite desempenha um importante papel na alimentação humana sendo recomendado em todas as fases da vida, principalmente para atingir a adequação diária de cálcio, um nutriente fundamental para a formação e manutenção da estrutura óssea, entre outras funções no organismo (MARTINS et al., 2016; BRASIL, 2006).

A atividade leiteira é predominantemente desenvolvida em pequenas propriedades rurais, sendo comum, o trabalho da família na propriedade, tanto na gestão quanto na disponibilidade da força de trabalho, estando presente em um de cada três estabelecimentos da agricultura familiar, sendo responsável pela produção de 58% do leite consumido no Brasil. (ZUMACK, 2015). Diante disso, em virtude da falta de orientações e por características intrínsecas dos produtores, grande parte do leite produzido se apresenta para o consumidor impróprio para o consumo, como constatado no estudo de que revelou leites contaminados em todas as propriedades rurais estudadas. (GUERREIRO, 2005).

Correlacionando ao que foi previamente demonstrado, se faz necessário apresentar aos produtores de leite as formas padronizadas e eficazes de produção e

Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 18/06/2022

Aluno do MBA em gestão de UAN, segurança dos alimentos e marketing para food service /, e-mail: Pedro_gabriel99@outlook.com

Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

manejo com base nas boas praticas de fabricação e instrução normativa 51, que discorre sobre regulamentos técnicos de produção e qualidade do leite.

Visando melhorar o contexto supracitado, no presente trabalho é proposto a criação de um aplicativo, que contaria com uma rede de conexão entre os usuários que demonstraria todos os critérios que devem ser adotados para a produção de um leite de qualidade, bem como pontos relevantes sobre o manejo do animal, a estocagem do leite, refrigeração e dentre outros pontos. Irá possuir informativo e noticias sobre o cenário nacional e mundial do que se refere ao produto "leite". Ademais o aplicativo seria uma ligação entre quem produz e quem vende, com o cadastramento dos produtores no banco de dados do sistema, quadro de objetivos a ser cumprido na produção e selos de qualidade para produtores ativos. Além disso, seria buscado junto a órgãos governamentais um incentivo para os produtores sem acesso a tecnologia, com a obtenção de tablets ou celulares.

Como resultado da incorporação do aplicativo é esperado que a produção e qualidade do leite nacional cresçam ainda mais. Empresas que compram o leite de produtores rurais estariam previamente seguros sobre a qualidade, visto que os produtores serão mais conscientes da importância dos seus produtos. Além disso, com a ferramenta informativa de noticias que estaria disponível no aplicativo, os produtores estariam à pá de como o mercado está se apresentando e quais subprodutos do leite estão em crescimento podendo assim gerar outra fonte renda atrás da produção de queijos, doces, iogurtes e etc.

Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 18/06/2022

Aluno do MBA em gestão de UAN, segurança dos alimentos e marketing para food servisse /, e-mail: Pedro_gabriel99@outlook.com

Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BNDES – BANCO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL. Produto 9a: relatório final do estudo. Jan. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**, 2006.

GUERREIRO, Paola Kiara et al. Qualidade microbiológica de leite em função de técnicas profiláticas no manejo de produção. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 29, p. 216-222, 2005.

MARTINS, A.G.L.A.; NASCIMENTO, A.R.; AMARAL, D.S.; MENDES FILHO, N.E.; OLIVEIRA, A.B. Evaluation of the contamination of the raw milk commercialized in the public roads of the city of Açailândia - MA by coagulase positive Staphylococcus. **Revista Higiene Alimentar**, v.30, n.256/257, p.94- 98, 2016.

ZUMACK, Cleidomiro. **O estudo da viabilidade da produção de leite em propriedades familiares rurais do município de Rolim de Moura-RO**. 2015.

MANFRIN SCABIN, K.E.; KOZUSNYANDREANI, D.I.; RODRIGUES FRIAS, D. F. Qualidade microbiológica do leite in natura durante o processo de obtenção e após o resfriamento. **CES Medicina Veterinária y Zootecnia**, v.7, n.1, 2012.