

123 - A AGROINDÚSTRIA RURAL ARTESANAL DOS DERIVADOS DO LEITE: REGIÃO DO MÉDIO ALTO URUGUAI, RS¹

Lisane Regina Vidal² e Vera Maria Favila Miorin³

RESUMO

O trabalho aborda a identificação da Agroindústria Rural Artesanal dos Derivados do Leite, na Região do Médio Alto Uruguai. A presente pesquisa objetivou a identificação da diversificação e a classificação dos processos tecnológicos utilizados na transformação da matéria-prima e na formação dos derivados do leite, junto às unidades de agricultura familiar da referida Região. A realização da pesquisa está dividida em etapas: a primeira Etapa constou do aprofundamento dos conceitos e definições da terminologia que está sendo tratada, e da abordagem Sistêmica, como: processos tecnológicos na produção rural, a agroindústria do leite, o processamento artesanal nas unidades de produção familiar, desenvolvimento rural, trabalho rural e metodologia sistêmica. A segunda Etapa aborda o desenvolvimento metodológico do trabalho e a adoção do procedimento sistêmico, trata do reconhecimento da área de estudo, da realização do instrumento de investigação e da coleta das informações, através do trabalho de campo junto aos produtores familiares da Região. A seguir nesta Etapa ocorreu a operacionalização das informações e a aplicação de estatísticas que permitem a composição, a ordenação e a análise das informações necessárias ao cumprimento dos objetivos da pesquisa. A Região possui grande diversidade em relação aos produtos transformados bem como de seu mercado consumidor, destacando-se a presença da transformação artesanal que responde por 50% dos produtos elaborados. Embora significativo estes valores ocorre a ausência de maior incentivos ao setor da transformação nas unidades familiares, como também de intensificação dos procedimentos de agregação de valor ao produto, o qual, em si, representa uma importante fonte de renda para a família rural.

PALAVRAS-CHAVES: Derivados do leite; Agroindústria artesanal; Agricultura familiar.

INTRODUÇÃO

O trabalho de pesquisa proposto no projeto junto ao órgão financiador (FIEX) procura identificar as características da Agroindústria Rural Artesanal e, principalmente os seus derivados no que se refere ao LEITE, na Região do Médio Alto Uruguai. A presente pesquisa objetivou a identificação, a diversificação e a classificação dos processos tecnológicos utilizados na transformação desta matéria-prima junto às unidades de agricultura familiar da referida Região que apresentam agregação de valor ao produto buscando auferir alguma renda familiar. A Região do Médio Alto Uruguai é composta por 30 municípios, sendo que a população rural representa 62,60% do total e os

¹ Trabalho de pesquisa financiado pelo FIEX e desenvolvido no LEPeR, Departamento de Geociências, CCNE/UFSM, 2003.

² Acadêmica do Curso de Geografia/ UFSM - Santa Maria, RS. Endereço CEU II, APTO: 4130, Camobi Santa Maria CEP: 97111-970.lis.vidal@bol.com.br

³ Orientadora, Profª. Dr. Adj., Departamento de Geociências, CCNE/UFSM. vmiorin@base.ufsm.br

estabelecimentos rurais estão distribuídos em 430 006 hectares.(FIBGE, 95/96). Destes municípios, foram selecionados 13 municípios, levando em consideração as unidades de agricultura familiar cuja média das propriedades e de 13,8 hectares, tendo uma produção voltada para a comercialização de produtos "in natura" e derivados do leite. Portanto, são representativos destes critérios os municípios de: Alpestre, Caiçara, Cristal do Sul, Erval Seco, Frederico Westphalen, Liberato Salzano, Pinhal, Pinheirinho do Vale, Planalto, Rodeio Bonito, Seberi, Vicente Dutra e Vista Alegre.

MATERIAL E MÉTODO

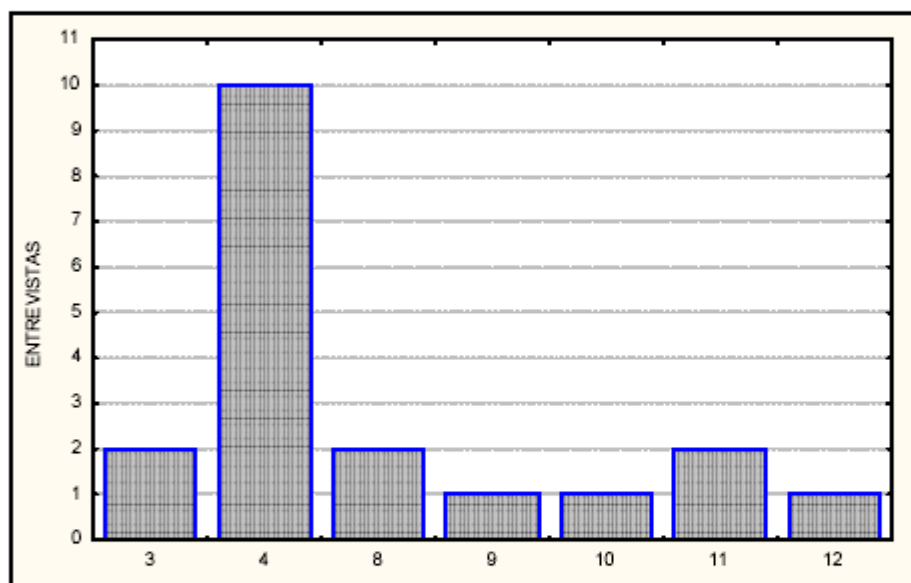
O desenvolvimento da investigação que adota a metodologia sistêmica tratou do detalhamento do trabalho na área de estudo partindo do reconhecimento da Região e da construção de um instrumento de coleta de informações, através do trabalho de campo junto aos produtores familiares, desenvolvendo as tarefas seguintes: a informações obtidas foram tabuladas e codificadas em planilhas de Excel, processadas e analisadas com o recurso do Software Basic Estatística (SOFTSTAT); buscou-se dados junto as Secretarias Municipais da Agricultura, INCRA, FIBGE e FEE, tratadas como fontes secundárias auxiliando o entendimento da compreensão de algumas informações de campo. Como seqüência da aplicação de estatísticas que permitiram a composição, a ordenação e a análise das informações necessárias ao cumprimento dos objetivos da pesquisa, obteve-se os resultados que são discutidos a seguir.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Deve-se lembrar que a produção de leite e de seus derivados é caracterizada por sua forte heterogeneidade, a qual esta presente tanto nas grandes regiões como também em nível local, ou seja entre os diferentes tipos de produtores de leite. As unidades produtivas desenvolvem novas alternativas tecnológicas e as agregam a produção, de forma diferenciada, porém atendendo as necessidades de produção individual de cada unidade produtiva e observando o grau de capacidade de gerenciamento que possuem, bem como o custo financeiro destas novas introduções. Isto traz vantagens comparativas para as populações do meio rural, principalmente das unidades produtivas familiares, até então, marginalizadas. Considerando a transformação da produção nas unidades rurais familiares, chamadas de agroindústria ou agroindústria artesanal, no que se refere a

transformação operada a partir do leite, destaca-se a variedade de produtos transformados como o queijo (principal produto), doce de leite, nata, manteiga, requeijão e o próprio leite "in natura", conforme o gráfico 1, que trata dos derivados.

GRÁFICO 1: Derivados do leite, processados nas unidades de produção familiar dos municípios selecionados na Região do Médio Alto Uruguai, 2003.



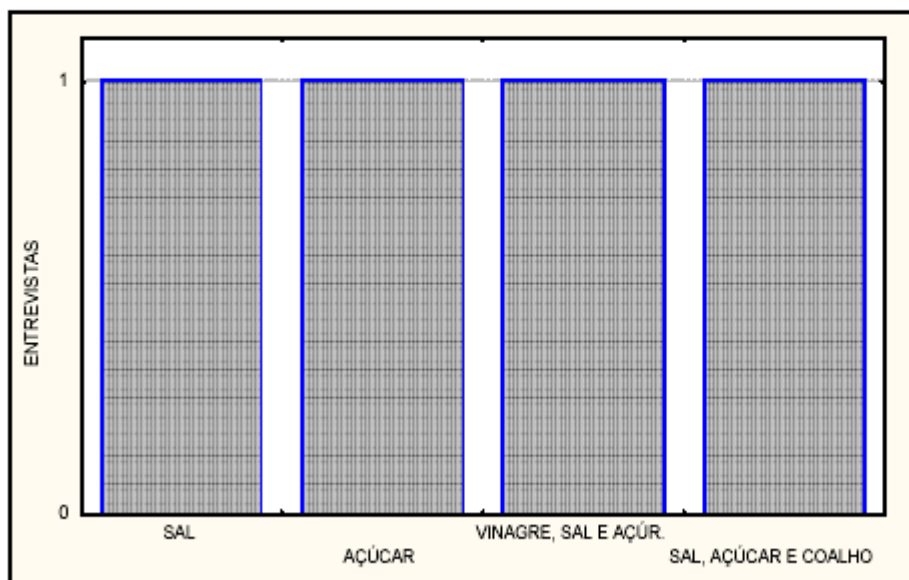
Fonte: Trabalho de campo, Julho de 2003. Organizado por: VIDAL, Lisane.

Legenda:
3 – Nata
4 – Queijo
8 – Outro

9 – Doce de leite, nata, queijo e manteiga
10 - Doce de leite, nata, queijo, manteiga
11 – Nata, queijo e manteiga e requeijão

Ressalta-se que as formas como os produtos são processados não apresentam o uso de material tóxico no processamento da matéria-prima leite, uma vez que se utiliza no preparo o vinagre, sal, açúcar e coalho, conforme o caso e como mostrado no gráfico 2.

GRÁFICO 2: Tipo de aditivos químicos usados no processamento dos derivados do leite nas unidades de produção familiar dos municípios selecionados na Região do Médio Alto Uruguai, 2003.



Fonte: Trabalho de campo, Julho de 2003. Organizado por: VIDAL, Lisane.

Destaca-se que o local de processamento da transformação da matéria-prima ocorre na própria cozinha do produtor, 50% dos casos analisados ou em uma peça especial destinada para este fim, (50%), demonstrando que ainda existe em puma boa parte das unidades de produção o uso comum de dependências da casa, caracterizando a forma tipicamente artesanal na agregação de valor com formação dos derivados. Entretanto, outros já assimilaram a idéia de transformação e de ganhos pela agregação de valor, partindo para a agroindústria familiar.

BIBLIOGRAFIA

- ALTIERI, M. **Agroecologia: A dinâmica produtiva da Agricultura Sustentável**. 2 ed. Porto Alegre: Universidade/UFRGS, 2000. 110p.
- ALMEIDA, J. A. **A construção social de uma nova agricultura**. São Paulo: Hucitec, 1986.
- TEDESCO, J. C. **Agricultura familiar: Realidades e perspectivas**. 2 ed. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. 406p.