

NOTAS SOBRE A QUALIDADE DA PRODUÇÃO LEITEIRA: UM ESTUDO DE CASO SOBRE A COOPAVEL (PR) ¹

Gisele de Lorena Diniz Chaves ²

Érika B. Vilas Boas ³

Jovir Vicentini Esser ⁴

Pedro Alves ⁵

Pery Francisco Assis Shikida ⁶

Resumo - O novo cenário de globalidade econômica com liberalismo comercial instigou o aumento da competitividade das empresas. Para que a cooperativa ou qualquer outra empresa possa sobreviver no contexto de competição acirrada, uma das questões prementes é a da qualidade. Para acompanhar as mudanças, a visão das cooperativas vem sofrendo importantes modificações, a exemplo da Coopavel (PR), que implantou um sistema diferenciado de pagamento de leite cru para garantir a qualidade do leite recebido e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade dos produtos. O objetivo deste trabalho é apresentar um estudo de caso sobre a Coopavel, analisando seu programa de melhoria da qualidade da produção leiteira.

Palavras-chave: cooperativismo, qualidade, Coopavel, leite.

1. Introdução

A cooperativa é uma das formas mais avançadas de organização na sociedade moderna, porque mescla desenvolvimento econômico com evolução social de seus integrantes, mediante união e participação. Diferentemente de uma empresa que segue os princípios mercantilistas, a cooperativa representa a união de esforços de uma comunidade na bus-

¹ Recebido em 05/12/2003. Aceito em 02/02/2004.

² Engenheira de Alimentos (UFV), mestranda em Desenvolvimento Regional e Agronegócio UNIOESTE / Toledo. E-mail: giselechaves@yahoo.com.br

³ Administradora (UNIOESTE), mestranda em Desenvolvimento Regional e Agronegócio UNIOESTE / Toledo.

⁴ Economista (UEM), mestranda em Desenvolvimento Regional e Agronegócio UNIOESTE / Toledo.

⁵ Filósofo (FEBE), mestrando em Desenvolvimento Regional e Agronegócio UNIOESTE / Toledo.

⁶ Professor adjunto do curso de Ciências Econômicas e do curso de Mestrado em Desenvolvimento Regional e Agronegócio UNIOESTE / Toledo. Bolsista do CNPq e pesquisador do GEPEC. E-mail: pfashiki@unioeste.br

ca dos benefícios não possíveis de serem alcançados, individualmente, pelas pessoas .

O cooperativismo brasileiro é, hoje, uma importante força econômica no país. Composto por 7.026 cooperativas singulares dos diversos ramos e com 4.779 milhões de cooperados, o sistema gera cerca de 176 mil empregos, de forma direta, e é responsável por um volume de transações econômicas equivalentes a 6% do Produto Interno Bruto (PIB) (A Força Econômica do Sistema Cooperativista, 2003, p.20). Dentre os diversos segmentos de cooperativas, o cooperativismo agropecuário destaca-se pela grandeza.

Além disso, o cooperativismo representa, atualmente, uma alternativa econômica ao desemprego e à concentração de renda (já que os lucros são divididos entre os cooperados), dois graves problemas evidenciados pelo processo de globalização da economia.

Os empreendimentos cooperativos são organizações atuantes no *agribusiness*, como formas eficientes de coordenar relações de contratos, bem como possibilitar a redução de riscos para o produtor, como a agregação de *commodities* agropecuárias. Essa evidência é clara quando se visualizam o número e a expressão dos empreendimentos cooperativados nos setores primário e secundário da economia de diversos países no mundo, incluindo o Brasil (Bialoskorski Neto, 2000).

No Paraná, o desenvolvimento do cooperativismo é bastante recente, em comparação aos demais estados do Sul do país. No entanto, desde o início do século XX, surgiram no Paraná diversas iniciativas de caráter cooperativista (Akimura e Shikida, 2003). Atualmente, este estado conta com 60 cooperativas agrícolas (As cooperativas paranaenses e sua importância no desenvolvimento do Estado do Paraná, 2002).

Segundo dados da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), a região Sul do país possui 27,5% das cooperativas de leite do Brasil, nas quais a captação de leite representa 59,8% do total de leite na região. No estado do Paraná, onde existem 29 cooperativas de leite, esta relação é

de 46,8%. A região destaca-se, também, na modernização da cadeia produtiva, a exemplo do nível de granelização, que é de 81,3%, perdendo somente para a região Sudeste, onde este alcança 85,1%. O Paraná já possui 79% da sua captação de leite granelizado.

Esse investimento em granelização e, conseqüentemente, em qualidade é importante, pois o setor de alimentos é altamente competitivo, os produtos possuem baixo valor agregado, e as empresas ganham pela economia de escala, razão por que necessitam aumentar sua participação no mercado para se manterem competitivas. Nesse sentido, as empresas têm buscado um diferencial para o seu produto, seja preço, sabor, segurança, praticidade, seja qualidade, dentre outros, com vistas em conquistar o consumidor e ganhar mercado.

É nítida a importância de diferentes estratégias para as cooperativas, bem como para cooperativas e firmas de capital, como forma de facilitar a gestão e possibilitar melhor relacionamento de negócios com o associado. “Estas arquiteturas empresariais diferentes podem ser usadas sem preconceito para buscar soluções para as principais dificuldades de organização e negócios das sociedades cooperativas” (Bialoskorski Neto, 2000: 247). Isso possibilita

... o crescimento da firma, a maior flexibilidade na tomada de decisão, a garantia de melhores negócios entre o associado e a cooperativa e, principalmente, a possibilidade de incrementar a postura de maximização de resultados e lucros, procedendo-se à divisão entre a propriedade e o controle na cooperativa (Bialoskorski Neto, 2000: 248).

Objeto deste estudo de caso, a Cooperativa Agropecuária Cascavel Ltda. foi instituída em 1970 por um grupo de 42 agricultores. Localizada em Cascavel (PR), é uma cooperativa singular, cujas principais atividades envolvem o frigorífico de aves, suínos e bovinos, laticínio, fábrica de ração, indústria de óleos, usina de beneficiamento de sementes e indústria de fertilizantes. Além disso, possui matizeiros próprios, um terminal junto à Ferropar (o que facilita suas exportações) e a UNICOOP, Universidade Coopavel, para aperfeiçoamento profissional de funcionários

e associados (Coopavel, 2000).

A Coopavel conta com amplo parque agroindustrial, onde são fabricadas desde matérias-primas para o campo até produtos finais. No ano de 2002, ela processou 18 milhões de litros de leite e, atualmente, envasa 60 mil litros de leite pasteurizado por dia. A Cooperativa, como um todo, possui 2.849 funcionários e seu faturamento bruto, em 2002, foi da ordem de 550 milhões de reais.

Além disso, a Coopavel investe na capacitação de seus funcionários e na atualização de seus associados por meio da UNICOOP. Em 2002, investiu 1,2 milhão de reais em 32 cursos nos quais participaram 17.679 pessoas. Engenheiros-agrônomo e médicos veterinários estão participando dos cursos de pós-graduação oferecidos pela UNICOOP (Coopavel, 2003).

Desde então, a Cooperativa vem se destacando no mercado. Em 2003, subiu no ranking das 500 maiores e melhores empresas da Revista Exame, passando de 402ª posição para a 392ª posição. Em maio deste ano, a empresa recebeu o prêmio nacional de empresa “Top de Qualidade 2002”, oferecido pelo Instituto de Qualidade, e garantiu, uma vez mais, o prêmio ao queijo parmesão como melhor do país. Além disso, novamente é citada, pela pesquisa Senap, como uma das melhores empresas do estado, dada a qualidade dos produtos e dos serviços. Na região Sul, a Coopavel aparece como a 25ª maior empresa, enquanto no Paraná é a 4ª em faturamento, a 8ª em imobilizados e a 6ª em rentabilidade (Coopavel, 2002 e 2003).

1.1. O problema

Na atualidade, uma das indagações é se o cooperativismo terá condições de sobreviver no novo contexto de globalidade econômica com liberalismo comercial, num cenário de forte concorrência. Contudo, para a cooperativa ou para qualquer outra empresa sobreviver no contexto de competição acirrada, uma das questões prementes é a da qualidade.

A definição formal de qualidade, segundo a *International Standards Organization* (ISO, 2003), que é uma entidade reguladora e fiscalizadora mundialmente reconhecida, pode ser “a totalidade das características de um produto ou serviço que suportam a sua capacidade para satisfazer às necessidades especificadas ou implícitas”.

Todo produto possui uma série de atributos característicos, mas é a qualidade destes que definirá o sucesso ou o insucesso na comercialização dos produtos.⁷ Essa qualidade é observada, principalmente, por dois aspectos fundamentais: o primeiro diz respeito ao consumidor, que busca características desejáveis, do ponto de vista econômico, nutricional, estético, etc; e o segundo se refere à legalidade, em que o produto passa por uma série de análises laboratoriais e é classificado dentro de padrões preestabelecidos e sua qualidade final é atestada.

Atualmente, a preocupação com a qualidade vai além dos aspectos anteriormente mencionados, deixando de ser uma simples exigência burocrática dos órgãos de regulamentação e inspeção, para ser uma estratégia fundamental e indispensável para garantir a competitividade das empresas. A qualidade passa a ter uma abordagem muito mais ampla e envolve todos os níveis da empresa (Qualidade Total). Faz-se necessário promover um trabalho em equipe e a interligação das diferentes áreas da organização, de modo a criar um ambiente de trabalho que favoreça a sua plena integração, para, assim, prestar um serviço que satisfaça - ao máximo - as necessidades e expectativas do cliente, a um preço competitivo (Shikida, 2001).

As intensas mudanças no cenário econômico ocorridas na última década instigaram esse incremento da competitividade, dada a exigência com qualidade tanto na produção como no gerenciamento de toda atividade. Para se manterem no mercado, as empresas levaram diversos segmentos econômicos a reunir forças para enfrentar as dificuldades impostas (Shikida e Frantz, 2002, p. 187).

⁷ Sobre aspectos da gestão da qualidade no agribusiness, ver, dentre outros, Zylbersztajn e Neves (2000) e Zylbersztajn e Scare (2003).

Na cadeia produtiva do leite não foi diferente. Com a abertura de mercado, o número de opções disponíveis ao consumidor, bem como o volume ofertado por produto, vem aumentando em todos os pontos de venda. Tal aumento e diversificação de produtos e marcas estão gerando forte pressão para melhoria da qualidade dos produtos. Para acompanhar as mudanças, a visão das cooperativas vem sofrendo importantes modificações.

A pecuária leiteira está passando por intenso processo de especialização da produção, em decorrência da introdução de sistemas de pagamento diferenciados por produtividade, qualidade nutricional e microbiológica da matéria-prima. Tudo isso gera uma tendência à concentração e à especialização dos produtores, dadas as mudanças no sistema de pagamento, e no sistema de captação de leite.

Diante desse cenário, a qualidade é fator essencial ao sistema, o que torna mais rigorosas as análises de plataforma e a introdução de normas de origem (animais, resfriamento na propriedade, ordenha mecânica, granelização). Tudo isto não é mais um “futuro” da pecuária de leite no país; o Programa de Melhoria da Qualidade do Leite, instituído pela Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 (DISPOA-MA), tem impulsionado mudanças, como obrigatoriedade do resfriamento de leite na propriedade e transporte a granel, requisitos básicos de sanidade da matéria-prima, dentre outros. Porém, o processo de modernização está ocorrendo mais rápido que a modernização preconizada pela legislação, dada a exigência do mercado.

1.2. Objetivo

Este trabalho objetivou apresentar um estudo de caso sobre a COOPAVEL (PR), enfatizando seu programa de melhoria da qualidade na produção leiteira.

Por meio de pesquisas diretas com produtores rurais e da administração da Coopavel, objetiva-se a construção de um diagnóstico do processo de implantação e gerenciamento do pagamento por qualidade do leite e suas implicações, a partir do qual será possível estabelecer um paralelo da situação da Cooperativa com o exigido pela legislação vigente.

Além desta introdução, este artigo constitui-se de três seções. Na segunda, evidenciam-se o material e os métodos utilizados (metodologia) e, na seguinte, são apresentados os resultados e a discussão. As considerações finais sumarizam este estudo.

2. Metodologia

Este trabalho caracteriza-se por um estudo de caso, cujo propósito é proporcionar uma visão global do problema ou identificar possíveis fatores que o influenciam ou são por ele influenciados (Gil, 2000).

O estudo de caso foi realizado em uma Cooperativa singular da região oeste do Paraná, a Coopavel, que não trabalha exclusivamente com leite, embora a abordagem deste trabalho se refira, exclusivamente, a esta atividade.

O método de pesquisa utilizado foi o levantamento (pesquisa qualitativa descritiva). A busca de dados deu-se mediante técnica de indagação, por meio de entrevista pessoal com aplicação de questionário. Segundo Gil (2000, p. 142), esta é uma técnica de interação social por meio de “um diálogo assimétrico, em que uma das partes busca coletar dados e a outra se apresenta como fonte de informação”, ou seja, o pesquisador interage com o pesquisado, interrogando-o para obter as informações que deseja, procurando minimizar a assimetria de informação existente entre as partes.

Além disso, foram realizadas entrevistas pessoais com a alta administração da Cooperativa, com gerentes e funcionários do laticínio, no intuito de obter informações “nas duas pontas da relação”, ou seja, dos cooperados e da Cooperativa.

Na construção da base amostral considerou-se o número de produtores que receberam acima do preço-base pago ao produtor no mês de agosto de 2003 - que foi de R\$ 0,42. Assim, foram considerados produtores que receberam bonificações inclusive por qualidade do leite cru, ou seja, a pesquisa abrangeu todos os produtores que conseguiram se adequar ao programa de melhoria da qualidade da produção leiteira.

Desse modo, foi obtida uma proporção de 0,136646 de produtores que receberam acima do preço-base. Como a distribuição de probabilidades da variável aleatória é conhecida, o tamanho da amostra é definido por

$$n' = \left(\frac{z}{e} \right)^2 p(1 - p), \quad (1)$$

em que

z é o valor da distribuição normal padrão associado ao coeficiente de confiança;

e , erro amostral

p , proporção obtida pela distribuição de probabilidades da variável aleatória. Neste estudo, $p = 0,136646$.

Porém, como é conhecido o tamanho da população (N), que, no caso, é o número total de produtores que entregam leite na Coopavel, o tamanho da amostra é obtido por meio da equação 3.2:

$$n = \frac{n'}{1 + \frac{(n'-1)}{N}}, \quad (2)$$

em que

n' é o tamanho amostral obtido na equação 1;

N , tamanho populacional.

Para melhor retratar a realidade, os questionários foram aplicados a pequenos, médios e grandes produtores de localidades distintas, ou seja, a pesquisa abrangeu cooperados com diferentes níveis de produtividade e diferentes distâncias da unidade processadora. Portanto, caracteriza-se pela amostragem probabilística, utilizando-se a técnica de estratificação de amostras.

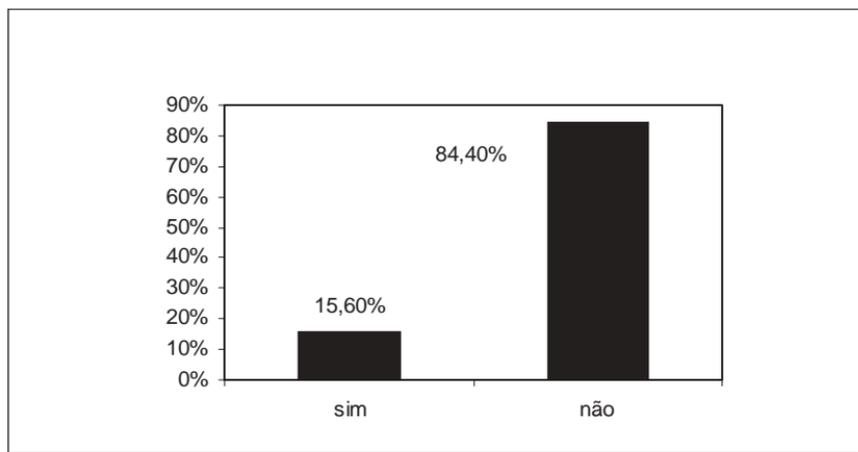
Foi realizado um levantamento de dados para obter o processo de implantação do sistema de pagamento por qualidade do leite e suas implicações. Realizou-se também uma pesquisa, com base na legislação vigente, sobre o aspecto de qualidade do leite cru resfriado recebido do produtor.

Além disso, uma análise estatística descritiva do controle do leite dos produtores, referente aos parâmetros temperatura em (°C), contagem bacteriana em (UFC/mLx1000) e células somáticas em (CS/mLx1000), foi realizada e os resultados foram comparados com a legislação vigente - que é o Anexo IV da Instrução Normativa nº51, de 18 de setembro de 2002, do DIPOA/MA.

3. Resultados e discussão

O tamanho da amostra foi determinado de acordo com a equação 2, considerando-se a proporção de 0,136646 de produtores que receberam acima do preço-base, um nível de confiança de 90% e um erro amostral de 8%. Assim, o tamanho da amostra obtido foi de 45 produtores. Salienta-se, outrossim, que a pesquisa abrangeu 14% do total de cooperados, percentual representativo estatisticamente, diante do escopo de estudar o efeito do pagamento diferenciado aos produtores.

Em média, os entrevistados fornecem leite à Cooperativa há 9,4 anos, e sua produtividade média, no mês de agosto de 2003, foi de 6.310 litros, considerada uma média bastante elevada. Os entrevistados afirmaram fornecer todo o seu leite à Cooperativa, porém 15,6% já deixaram de fornecê-lo após associar-se (Figura 1).

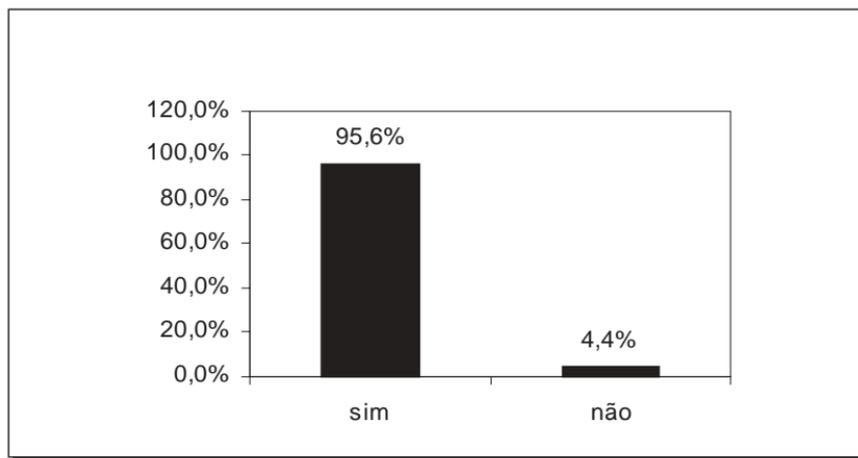


Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 1 - Gráfico de entrevistados que deixaram de fornecer leite à Cooperativa depois de associarem-se a ela.

A maioria desses produtores que deixou de entregar a produção à Cooperativa alegou que o fizeram porque obtiveram preços melhores da con-

corrência. No entanto, a assistência técnica, principalmente, e a pontualidade e garantia de pagamento fizeram com que esses produtores retornassem a produção à Cooperativa. Aliás, a assistência técnica foi apontada como um dos principais diferenciais da Cooperativa, como pode ser visto na Figura 2. A grande maioria dos entrevistados (95,6%) considerou a assistência técnica eficiente, rápida e sempre presente. Foram ressaltados os bons profissionais, a assiduidade, o plantão de 24 horas e a segurança do atendimento. Um produtor afirmou que não conhecia outra empresa que prestasse assistência igual. Esse fator chegou a ser apontado como razão para um produtor estar associado à Cooperativa, mais que outros fatores.

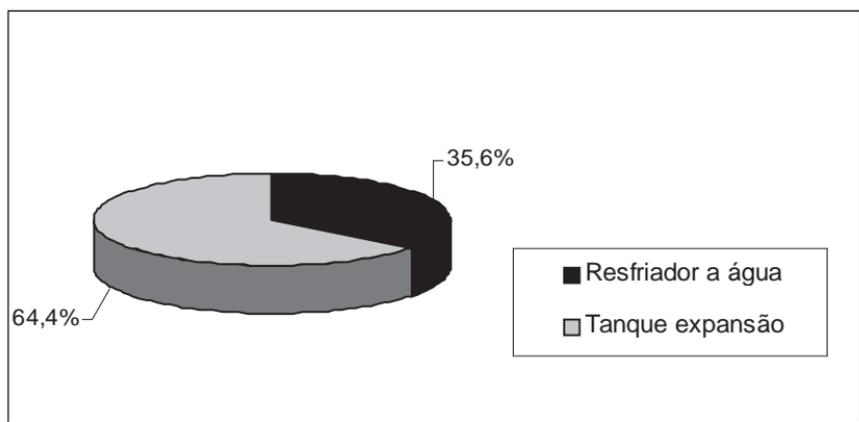


Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 2 - Gráfico de avaliação da assistência técnica prestada pela Cooperativa.

Na Figura 3, pode-se observar que 64,4% dos entrevistados possuíam tanque de expansão na fazenda, contra 35,6% que possuíam resfriador a água. Como o tanque de expansão está diretamente associado ao aumento da qualidade microbiológica do leite cru, pode-se dizer que há correlação entre os produtores que receberam bonificações pelo aumento da qualidade do leite; embora esta não seja a única razão. Porém, o nível

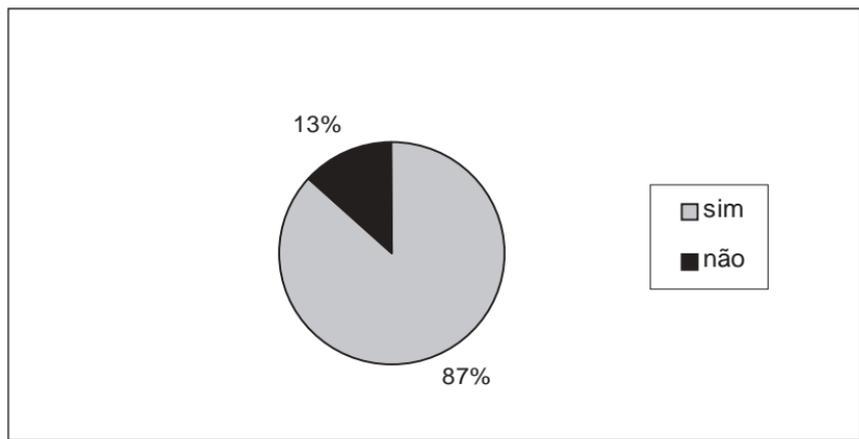
de granelização encontrado na pesquisa foi inferior ao do estado do Paraná que era de 79% (dados da OCB).



Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 3 - Sistema de resfriamento do leite cru nas propriedades dos entrevistados.

Com relação ao novo sistema de pagamento da Cooperativa, que bonifica ou desconta o produtor de acordo com o atendimento a certos atributos (produtividade, nível de microrganismos e células somáticas, teor de gordura e de proteínas, crioscopia, temperatura), a grande maioria dos entrevistados estava satisfeita com ele, 87%, como pode ser observado na Figura 4.



Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 4 - Nível de satisfação dos entrevistados com o sistema de pagamento do leite.

Os entrevistados alegaram que o novo sistema é um incentivo ao produtor que investe em tecnologia e equipamentos e entendem que esse sistema seja uma forma de melhorar a competitividade dos produtos da Cooperativa por meio da qualidade dos produtos. O sistema de pagamento diferenciado e a pontualidade com que o pagamento é realizado foram ressaltados. Porém, muitos não estavam satisfeitos com o preço e, novamente, afirmaram que a assistência técnica oferecida era um fator de compensação aos baixos preços pagos ao produtor.

Na Tabela 1 apresentam-se os valores de estatística descritiva do controle do leite, referentes aos parâmetros temperatura em ($^{\circ}\text{C}$), contagem bacteriana em ($\text{UFC}/\text{mL} \times 1000$) e células somáticas em ($\text{CS}/\text{mL} \times 1000$), de 45 produtores entrevistados, seguindo os padrões do Anexo IV, da Instrução Normativa nº51, de 18 de setembro de 2002, do DIPOA/MA.

Tabela 1 - Análise exploratória de temperatura, contagem bacteriana e células somáticas

Análise	Temperatura	Contagem bacteriana	Células Somáticas
Padrão (DIPOA-MA)*	7(°C)	1000 (UFC/mLx1000)	1000 (CS/mLx1000)
Padrão Coopavel	7(°C)	300 (UFC/mLx1000)	600 (UFC/mLx1000)
Média	5,09	1634	373,6
Coefficiente de variação	54,08(%)	98,04(%)	66,43(%)
Desvio padrão	2,75	1602	248,2
Teste de normalidade	Normalidade**	Normalidade**	Normalidade**
Teste t de média	Diferem do padrão**	Diferem do padrão**	Diferem do padrão**

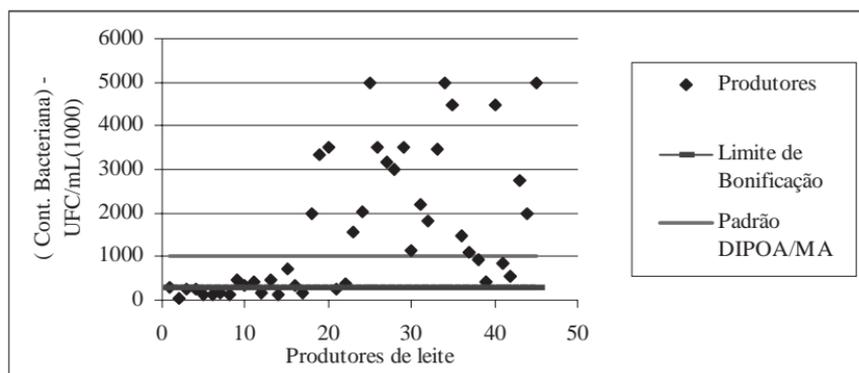
Fonte: Dados da pesquisa.

* Níveis que, segundo o DIPOA-MA, devem ser atingidos até julho de 2005 nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste.

** 5% de significância.

Pelas médias obtidas dos parâmetros abaixo, pode-se observar que apenas a média da contagem bacteriana foi elevada e bastante superior ao padrão da Cooperativa e à legislação. Os valores de coeficiente de variação de 54,08%; 98,04% e 66,43%, para os parâmetros estudados, foram considerados altos, e os valores amostrados apresentaram distribuição normal. Na aplicação do teste t unilateral (média igual *versus* média maior que o valor padrão estabelecido), verificou-se que, a 5% de significância, os valores médios encontrados diferiam com relação às especificações estabelecidas para bonificação dos produtores de leite. Nesse caso, só foram analisadas as variáveis consideradas mais importantes no novo sistema de pagamento, que são temperatura [bonificação abaixo de 7(°C)]; contagem bacteriana [bonificação abaixo de 600 (UFC/mLx1000)]; e células somáticas [bonificação abaixo de 300 (CS/mLx1000)].

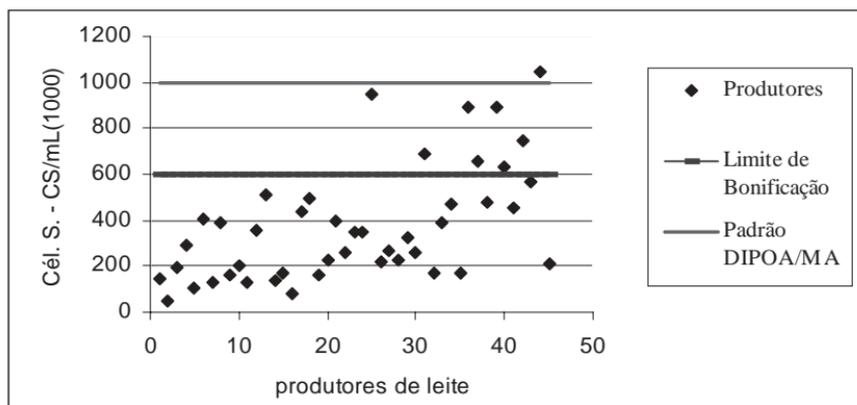
Pode-se observar, na Figura 5, que a maioria dos produtores estava acima do valor máximo permitido para contagem bacteriana, ou seja, 73,33%, tendo descontos no preço pago por litro de leite, e 2,22% não receberam desconto nem bonificação (Figura 1). No entanto, 24,44% dos produtores receberam bonificações que variaram de 0,5% a 3% no preço pago pelo litro de leite, apesar de o limite estabelecido pela Cooperativa (300 UFC/mLx1000) ser bem mais exigente do que o da legislação (1000 UFC/mLx1000). Se fosse seguir a legislação, apenas 48,89% estariam fora dos padrões contra 73,33% dos padrões da Cooperativa. Vale lembrar que os níveis estabelecidos pela legislação vigente deverão ser alcançados pelas propriedades rurais até julho de 2005.



Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 5 - Gráfico de controle para contagem bacteriana do leite em UFC/mLx1000, pelos entrevistados da Coopavel.

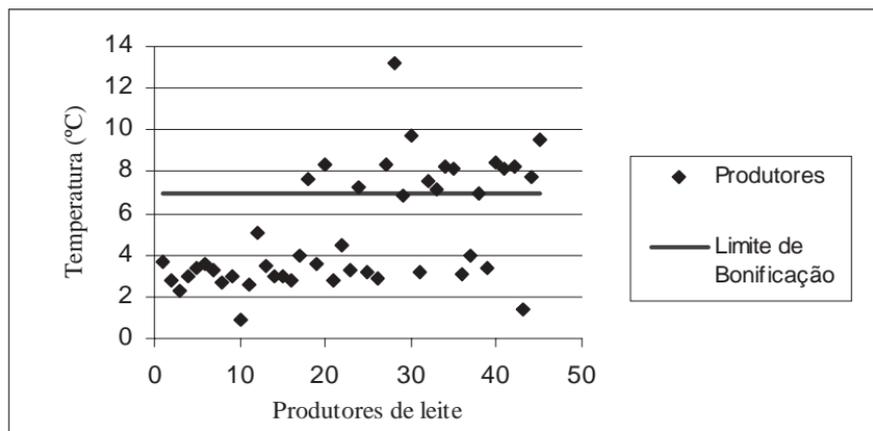
Em relação à Figura 6, pode-se observar que 17,78% dos produtores entregavam o leite com a Contagem de Células Somáticas acima do limite máximo permitido pela Cooperativa, sendo descontado de 1% a 6% do preço por litro de leite recebido pelos produtores, - 4,44% dos produtores não receberam desconto e nem obtiveram bonificação no preço pago pelo litro de leite. O restante dos produtores, ou seja, 77,78%, recebeu bonificação que variou de 0,5% a 5%. Aqui, também, o limite estabelecido pela Cooperativa (600 UFC/mLx1000) foi bem mais exigente que o da legislação (1000 UFC/mLx1000). Se fosse seguir a legislação, apenas 2,22% estariam fora dos padrões.



Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 6 - Gráfico de controle para contagem de células somáticas do leite em CS/mLx1000, pelos entrevistados da Coopavel.

Na Figura 7 pode-se observar a variação dos valores de temperatura em relação ao limite máximo de bonificação de preços pagos aos produtores de leite; nesse caso, o mesmo valor estabelecido pela legislação vigente. Verifica-se que 31,11% dos produtores da Cooperativa entregavam leite acima de 7 °C. Desses produtores, 8,89% não tiveram perdas nem ganhos em bonificação, no entanto, 22,22% tiveram descontos de 0,40% a 2% no preço recebido por litro de leite.



Fonte: Dados da pesquisa.

Figura 7 - Gráfico de controle para temperatura do leite em °C, pelos entrevistados da Coopavel

No geral, 57,78% dos produtores entrevistados receberam 2% de bonificação; 2,22%, 1,33% de bonificação; e 8,89%, 0,67% de bonificação no preço do leite pago pela Cooperativa.

Quando questionados se a Cooperativa fornecia incentivos ao produtor para melhorar a produtividade e a qualidade do leite (crédito/preço de insumos/preço do leite/palestras/cursos), 75,6% dos entrevistados responderam que sim. O sistema de pagamento por qualidade, as palestras, os cursos e a assistência técnica foram ressaltados. Os demais entrevistados (6,6%) criticaram o sistema de crédito e o preço dos insumos oferecidos pela Coopavel, e parcela considerável dos entrevistados (17,8%) ficou em dúvida. Alguns critérios foram elogiados, enquanto outros, criticados.

Isto remete ao que Garcias (2002) citou, ou seja, ao ambiente competitivo do leite, que, segundo a visão das cooperativas, vem sofrendo importantes modificações - o número de opções disponíveis para o consumidor, bem como o volume ofertado por produto, vem aumentando em todos os pontos de venda. Essas mudanças caracterizam o aumento da intensidade da concorrência. Dessa forma, para que a Coopavel possa

manter-se no mercado, o fornecimento de incentivos ao produtor para melhorar a produtividade e a qualidade do leite é uma estratégia crucial para a empresa.

Nesse contexto, a maioria dos entrevistados (84,4%) afirmou participar ativamente de cursos e palestras oferecidos pela Cooperativa, enquanto os demais alegaram que a distância, o horário e a falta de tempo eram empecilhos para a participação.

4. Considerações finais

Este trabalho objetivou apresentar um estudo de caso sobre a Coopavel (PR), enfatizando a qualidade da produção leiteira.

Como corolário, a assistência técnica, junto a cursos e palestras realizados pela Cooperativa e investimentos em tecnologia e infra-estrutura, está conseguindo melhorar os níveis de qualidade do leite cru recebido e atingir as metas do Programa de Melhoria da Qualidade do Leite do Ministério da Agricultura. O padrão para descontos estabelecido pela Coopavel é bem mais exigente que o da legislação vigente, o que faz com que produtores se adequem mais rapidamente a eles. Porém, o índice de produtores com contagem bacteriana do leite cru acima do permitido pela legislação ainda é considerável, mas pode perfeitamente ser corrigido até julho de 2005, o que exige um esforço integrado entre cooperativa-cooperado.

O produtor acredita que a Cooperativa, de forma geral, orienta os produtores na busca de maior produtividade e qualidade por meio da assistência técnica, cursos e palestras. Vale ressaltar que a assistência técnica foi apontada pelos entrevistados como um dos principais diferenciais da Cooperativa, por sua eficiência, pela boa formação dos profissionais, pela rapidez e pela constância.

O novo sistema de pagamento por qualidade do leite entregue à Cooperativa obteve altos índices de aceitação por parte dos entrevistados. A maioria afirmou que este novo sistema incentiva o produtor que investia em tecnologia e equipamentos. O mais importante é que visualizavam neste sistema uma forma de melhorar a competitividade dos produtos da Cooperativa por meio da qualidade dos produtos e, com isso, garantir sua sobrevivência no mercado.

Referências bibliográficas

A força do sistema cooperativista. **Jornal do Oeste**.02/02/2003. p.20.

AKIMURA, P. T.; SHIKIDA, P. F. A. Capacidades tecnológicas da Coopervale (PR): estudo de caso. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 41., Juiz de Fora, 2003. **Anais**. Brasília: SOBER, 2003. p.316 (Resumo, versão na íntegra em CD ROM).

As cooperativas paranaenses e sua importância no desenvolvimento do Estado do Paraná. Disponível em: <<http://www.ocepar.com.br>>. Acesso em: 20/09/2002.

BIALOSKORSKI NETO, S. Agribusiness cooperativo. In.: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. (Orgs). **Economia & gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira/PENSA, 2000. p.235-253.

COOPAVEL, Relatório 2002.

_____. **Jornal da Coopavel** número 243, dezembro de 2000.

_____. **Jornal da Coopavel** número 273, setembro de 2003.

Cooperativismo no Brasil – Estatísticas Dezembro 2002. Disponível em: <<http://www.ocb.com.br>>. Acesso em: 24/09/2003.

GARCIAS, P. M. In: **Agronegócio paranaense: potencialidades e desafios**. CUNHA, M. S. da; SHIKIDA, P. F. A.; ROCHA JÚNIOR, W. F. Cascavel : Edunioeste, 2002. p.213-256.

GIL, A. C. **Técnicas de pesquisa em economia e elaboração de monografias**. São Paulo: Atlas, 2000. 3ª edição.

Instrução Normativa nº 51 – Anexo V. Disponível em: <www.agricultura.gov.br/sarc/legislacaogeral_sarc.htm>. Acesso em: 14/09/2003.

Iso Management Systems Disponível em: <www.isso.ch/iso/en/ISOOnline.openerpage>. Acesso em: 13/10/2003.

SHIKIDA, P. F. A. **A dinâmica tecnológica da agroindústria canaveira do Paraná: estudos de casos das usinas Sabarácool e Perobácool**. Cascavel: Edunioeste, 2001.

SHIKIDA, P. F. A.; FRANTZ, R. L. Estratégias de atuação da ALCOPAR (PR) em face da desregulamentação setorial e da globalização da economia. In: MONTOYA, M. A.; ROSSETO, C. R. (Orgs.); **Abertura econômica e competitividade no agronegócio brasileiro: impactos regionais e gestão estratégica**. Passo Fundo : Editora UPF, 2002. p.181-205.

ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. (Orgs). **Economia & gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira/PENSA, 2000. 428p.

ZYLBERSZTAJN, D.; SCARE, R. F. (Orgs). **Gestão da qualidade no agribusiness: estudos e casos**. São Paulo: Pioneira/PENSA, 2000. 272p.

Abstract - The new scene of economic globalization and commercial liberalism has instigated the increase of corporative competition. For the cooperative or any other company to survive in the context of tough competition, one of the core issues to be concerned is quality. In order to accompany the present changes, the vision of cooperatives has been facing important modifications. An example of it is Coopavel (Brazilian cooperative situated in the southern State of Paraná), which has launched a differentiated system of raw milk payment to assure the quality of its received milk, and, consequently, the improvement of its products' quality. This paper proposes to present a case about Coopavel, analyzing its quality improvement program of milk production.

Key-words: cooperativism, quality, Coopavel, milk.

