



Universidade Federal
de Campina Grande

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA AGROALIMENTAR
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM GESTÃO E SISTEMAS
AGROINDUSTRIAIS

GESTÃO DE UMA QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS - PB

JOÃO MACÁRIO NETO

POMBAL - PB

2023

JOÃO MACÁRIO NETO

GESTÃO DE UMA QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS - PB

Artigo apresentado ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais - PPGSA, do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar - CCTA, da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, *Campus* de Pombal – PB, como requisito necessário à obtenção do grau de Mestre em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

Linha de Pesquisa: Gestão e Tecnologia Ambiental em Sistemas Agroindustriais.

**Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema Integrado Bibliotecas – SISTEMOTECA/UFCG**

M115g

Macário Neto, João

Gestão de uma queijaria artesanal na cidade de Patos – PB / João Macário Neto. – Pombal, 2023.
29f.

Orientadora: Jussara Silva Dantas.

Coorientadora: Rosilene Agra da Silva.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Saúde e Tecnologia Rural, Programa de Pós Graduação em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

1. Queijeira. 2. Queijo de coalho. 3. Queijo de manteiga. I. Dantas, Jussara Silva, *orient.* II. Título.

CDU 614.3

Bibliotecário-documentalista: Bárbara Costa – CRB 15/806

JOÃO MACÁRIO NETO

GESTÃO DE UMA QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS - PB

Artigo apresentado ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais - PPGSA, do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar - CCTA, da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, *Campus* de Pombal – PB, como requisito necessário à obtenção do grau de Mestre em Gestão e Sistemas Agroindustriais.

Linha de Pesquisa: Gestão e Tecnologia Ambiental em Sistemas Agroindustriais.

Aprovado em: 07/11/2023

Banca Examinadora:



Profa. Dra. Jussara Silva Dantas
Orientadora



Profa. Dra. Rosilene Agra da Silva
Coorientadora



Prof. Dr. Patrício Borges Maracajá
Examinador Interno

Prof. Dr. Jacob Silva Souto
Examinador Externo

POMBAL – PB 2023

AGRADECIMENTOS

O presente mestrado não poderia chegar a bom porto sem o precioso apoio de várias pessoas.

Em primeiro lugar, agradeço a Deus pela saúde, força e sabedoria durante toda esta minha caminhada na vida acadêmica.

À minha orientadora, Professora Dr^a. Jussara Silva Dantas, por toda paciência, empenho e sentido prático com que sempre me orientou neste trabalho durante o mestrado, muito obrigado por me corrigir quando necessário sem nunca me desmotivar.

À Professora Dr^a. Rosilene Agra da Silva, coorientadora e Coordenadora do PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM GESTÃO E SISTEMAS AGROINDUSTRIAIS, por ter aceito o convite para ser minha coorientadora.

A todos os membros da banca examinadora, Professora Dr^a Jussara Silva Dantas e os Professores Doutores: Patrício Borja Maracajá e Jacob Silva Souto, é uma honra poder ter o meu trabalho avaliado por pessoas tão capacitadas e competentes.

Ao Professor Dr. Lauter Silva Souto - UAGRA/CCTA/UFCG – Campus de Pombal-PB, (Examinador Interno), por ter aceito o convite para compor a banca examinadora como membro suplente interno.

À Professora Dr^a. Patrícia Carneiro Souto, da UFCG/UAEF/CSTR – Campos de Patos-PB, por ter aceito o convite para compor a banca examinadora como suplente membro externa.

Aos Professores do Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais, do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande Campus Pombal – PB, pelos conhecimentos transmitidos com muita sabedoria e dedicação.

Ao Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais, do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande Campus Pombal – PB, que proporciona a oportunidade para que muitos alunos alcancem o sonho de uma Pós-graduação.

Aos Professores da UFCG/CSTR - Campus de Patos-PB, Abrahão Alves, Eder Ferreira, João Batista, José Moraes, Luciano de Brito, Naelza Wanderley, Severino Silvano e Viviane Farias, pela amizade demonstrada e apoio precioso dado ao desenvolvimento do meu trabalho.

Ao Professor Dr. Jacob Silva Souto, da UFCG/UAEF/CSTR, pelo incentivo que o fez, por muitas vezes, para que eu realizasse esta Pós graduação.

A Celiana de Araújo Rosendo, que me acolheu em sua residência.

À minha família, irmãos: Maria Betânia, Macário de Araújo, Telma Cavalcante, Olavo Cavalcante, pelo apoio incondicional. Especialmente, à minha esposa, Professora Maria Alves de Sousa Medeiros. Minhas filhas: Anna Priscilla, Amanda Cristina e Anna Clarice. Meus genros: Ricardo Binga e Eriberto Batista. Meu neto, João Henrique. Vocês foram fundamentais para a realização deste sonho.

Ao Senhor Delson Nóbrega Damasceno, proprietário da DM Queijeira, localizada na Rua João Gomes, nº 9 - Conjunto Noé Trajano – Patos-PB, por ter disponibilizado sua queijaria artesanal para a realização da minha pesquisa e, bem como, aos funcionários da queijaria que prestaram as informações necessária para o desenvolvimento da minha pesquisa.

À João da Silva Lima, a quem realmente considero como irmão, pelo exemplo de pessoa íntegra.

Ao meu colega de trabalho José de Arimateia Cruz Guedes (Ari Cruz) da UFCG/CSTR - Campus de Patos – PB, que, me ajudou a ultrapassar um grande obstáculo.

A todos os meus colegas de Mestrado em Gestão e Sistemas Agroindustriais, do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande Campus Pombal, cujo apoio e amizade estiveram presentes em todos os momentos.

DEDICATÓRIA

Dedico a titulação aos meus pais, *in memoriam*, Manoel Cavalcanti e Maria Olivia de Araújo Medeiros, pelo reconhecimento por tudo que o fizeram por mim.

As minhas irmãs, *in memoriam*, Maria de Fátima Cavalcante de Araújo Nunes e Maria Aparecida Cavalcante de Araújo Marques.

A Elias Pedro da Silva e Elvira América de Lima Silva, *in memoriam*, por terem me acolhido em sua residência quando precisei.

E por fim, ao Professor João Rosendo Filho, *in memoriam*, pelo apoio e incentivo em todos os momentos da minha vida, por ter acreditado em mim e não medir esforços para concretização dos meus sonhos.

*É costume de um tolo quando erra, queixar-se do outro,
é costume do sábio queixar-se de si mesmo.*

“SÓCRATES”

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNA BRASIL	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
COEP	Conselho de Ética em Pesquisa
EBC	Empresa Brasil de Comunicação.
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura (sigla do inglês <i>Food and Agriculture Organization</i>)
IBGE	Instituto brasileiro de Geografia e Estatística
IN	Instrução Normativa
MAPA	Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PIA	Pesquisa Industrial Anual
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas da Paraíba
SIM	Selo de Inspeção Municipal
UFCG	Universidade Federal de Campina Grande

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa da Paraíba – PB, com ponto na cidade de Patos – PB	17
Figura 2 - Frente da DM queijeira.....	18
Figura 3 - Bomba de aço inox, para sugar o leite.....	21
Figura 4 – Tanque em aço inox, para recepção de leite	21
Figura 5 - Tanques retangular em aço inox c/tampa	21
Figura 6 - Câmara Fria	21
Figura 7 - Freezer horizontal c/tampa	21
Figura 8 - Mesa em inox para descanso de queijo e escoamento do soro.....	21
Figura 9 - Bandeja inox para armazenar queijo.....	22
Figura 10 - Desnatadeira de leite.....	22
Figura 11 - Prensa em aço inox para queijo coalho.....	22
Figura 12 - Espátula em aço inox com polietileno na ponta	22
Figura 13 - Tacho em aço inox.....	22
Figura 14 - Local para recolhimento e armazenamento do soro para a venda.....	23
Figura 15 - Produtos exposto à venda na Queijeira.....	23
Figura 16 - Passo a passo da produção do queijo de Coalho.....	26
Figura 17 - Processo de desnatção do leite.....	27
Figura 18 - Verificação da temperatura e qualidade do leite. Leite desnatado (30%).	27
Figura 19 - Coalina para adicionar ao leite.	27
Figura 20 - Espera o leite ficar nesta textura, mexe até a coalhada descer e o soro subir.....	27
Figura 21 - Separação do soro da coalhada	27
Figura 22 – Coalhada sem o soro.	27
Figura 23 - Pré-cozimento da coalhada com água quente e adição de sal	28
Figura 24 - Massa pronta para ser enformada e colocada na prensa	28
Figura 25 – A massa após enformada e colocada na prensa se transforma em queijo.....	28
Figura 26 - Queijo pronto para ser comercializado.	28
Figura 27 - Passo a passo da produção do queijo de Manteiga	29
Figura 28 - Processo de desnatção do leite.....	30
Figura 29 - Leite em descanso de um dia para o outro transformando-se em coalhada.....	30
Figura 30 - Processo de dessoragem da coalhada para fazer o queijo de manteiga	30
Figura 31 - 1º lavagem: Lavando a coalhada na água quente e leite.....	30
Figura 32 - 2º Lavagem: retirando o azedo da coalhada.	31

Figura 33 - Processo do primeiro cozimento.....	31
Figura 34 - Retirando o soro do primeiro cozimento.	31
Figura 35 - Ponto do primeiro cozimento	31
Figura 36 - Retirando todo o soro e adicionando sal.....	31
Figura 37 - A massa é novamente colocada no tacho para o segundo cozimento e, posteriormente, adicionar manteiga.....	31
Figura 38 - Adicionando a manteiga.	32
Figura 39 - Adição do bicarbonato de sódio para amaciar a massa.	32
Figura 40 - Queijo de manteiga no ponto para ser enformado	32
Figura 41 - Queijo sendo enformado.....	32
Figura 42 - Queijos em formas para comercialização.	32
Figura 43 - Raspa de queijo de manteiga que fica no fundo do tacho.....	33
Figura 44 - Mistura da raspa ao queijo de manteiga	33
Figura 45 - Queijo da raspa enformado	33
Figura 46 - Desnatadeira. Separando a nata do leite	34
Figura 47 – Separando o leite para um lado e a nata para outro	34
Figura 48 - Nata separada do leite.	34
Figura 49 - Processo de fabricação da manteiga	34
Figura 50 - Manteiga da terra engarrafada para a comercialização.....	34

RESUMO

O queijo está presente na dieta de muitas pessoas ao redor do mundo. O produto está inserido na economia atual de muitas nações, e o Brasil se apresenta como um grande produtor e consumidor desse gênero alimentício. No Nordeste brasileiro, os queijos mais populares são os de coalho e manteiga, que tem produção e consumo local, e fazem parte da cultura e da culinária regional. A agricultura familiar representa um segmento de grande importância para o desenvolvimento da economia social do Brasil. Todavia, uma das problemáticas existentes na produção do queijo artesanal reside na necessidade de prover os produtores com orientações tecnológicas a respeito de procedimentos higiênico-sanitários, garantindo, assim, a obtenção de produtos seguros, por meio de boas práticas de fabricação. Nesse sentido, buscou-se avaliar a gestão da produção de uma queijaria artesanal na cidade de Patos-PB, oriunda da agricultura familiar, analisando a estrutura local, as potencialidades do negócio de acordo com o fornecimento da matéria prima (Leite); bem como o processo de fabricação do queijo de coalho, queijo de manteiga, raspa do queijo de manteiga, nata e manteiga da terra, para tal, todo o processo é ilustrado com imagens demonstrando passo a passo dos produtos citados anteriormente. Como resultados, a partir da análise do processo produtivo pode-se observar que as instalações físicas estão adequadas à manipulação da produção dos queijos conforme preconiza as normas sanitárias e as instruções normativas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), todavia, o espaço tornou-se pequeno para a demanda produtiva.

Palavras – chaves: DM Queijeira; queijo de coalho; queijo de manteiga; raspa do queijo de manteiga; nata; manteiga da terra.

ABSTRACT

Cheese is part of the diet of many people around the world. The product is part of the current economy of many nations, and Brazil is a major producer and consumer of this foodstuff. In the Northeast of Brazil, the most popular cheeses are rennet and butter, which are produced and consumed locally and are part of the regional culture and cuisine. Family farming represents a segment of great importance for the development of Brazil's social economy. However, one of the problems with artisanal cheese production lies in the need to provide producers with technological guidance on hygienic and sanitary procedures, thus guaranteeing safe products through good manufacturing practices. In this sense, we sought to evaluate the production management of an artisanal cheese factory in the city of Patos-PB, originating from family farming, analyzing the local structure, the potential of the business according to the supply of raw materials (milk); as well as the process of making rennet cheese, butter cheese, butter cheese shavings, cream and butter from the earth, to this end, the entire process is illustrated with images demonstrating step by step the products mentioned above. As a result of the analysis of the production process, it can be seen that the physical facilities are suitable for handling the production of cheeses in accordance with the health standards and normative instructions of the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA), but the space has become too small for the production demand.

Keywords: DM Queijeira; rennet cheese; butter cheese; butter cheese shavings; cream; butter from the land.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	17
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
3.1 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO	24
3.2 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE MANTEIGA, DA RASPA DO QUEIJO DE MANTEIGA, DA MANTEIGA DE GARRAFA E DA NATA.	29
4. CONCLUSÕES.....	36
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	37
6. REFERÊNCIAS	38
ANEXO 01.....	42
ANEXO 02.....	44
ANEXO 03.....	45
ANEXO 04.....	46
ANEXO 05.....	51

1. INTRODUÇÃO

O queijo está inserido na economia atual de muitas nações, e o Brasil se apresenta como um grande produtor e consumidor desse gênero alimentício. No Nordeste brasileiro, os queijos mais populares são os de coalho e manteiga, que tem produção e consumo local e possui grande importância no cenário atual de desenvolvimento do semiárido, notadamente entre as populações rurais, vez que por meio desta produção os agricultores da região auferem uma parcela significativa de suas rendas (MESQUITA et al., 2016).

Segundo dados do SEBRAE (2015), a produção de queijos no Brasil é de grande importância para a economia do país sendo este o sexto maior produtor de queijos do mundo. Dados de 2013 apontam que 60% dos 35 bilhões de litros de leite produzidos no território nacional foram destinados a produção de queijos.

Nardy et al. (2019) ao realizar análise sobre a Pesquisa Industrial Anual (PIA), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre os períodos de 2005 a 2016, aponta que o mercado de queijos apresentou crescimento expressivo com alta de 1,71 kg por habitante em 2005, para 3,75 kg em 2016; associando este aumento as mudanças nos hábitos de consumo, e as melhorias na qualidade, oferta e crescimento da renda oriunda a produção de queijos.

Considerando o atual cenário do agronegócio, várias empresas e também os pequenos comerciantes tem procurado se adequar à nova realidade buscando expor aos consumidores um diferencial em relação aos demais concorrentes do mesmo ramo empresarial no intuito de atrair os mais diversos consumidores adequando os instrumentos de gestão com o objetivo de se posicionar competitivamente buscando entender como os consumidores pensam e reagem aos estímulos a que são submetidos diariamente, e ainda compreendendo seus desejos e necessidades (TEIXEIRA e SILVA, 2015; TARIGO et al, 2016; OLIVEIRA et al, 2019).

Diante de um cenário onde o consumidor assume um papel cada vez mais determinante na formulação das estratégias empresariais, a qualidade se configura como um conceito de referência para gestão do agronegócio. Desta forma, é extremamente importante as avaliações que são feitas sobre o processo de gestão da produção das queijarias principalmente aquelas oriundas da agricultura familiar e que se utilizam das técnicas artesanais para a produção dos queijos e seus derivados (PEREIRA, 2015).

Menezes (2016) classifica as queijarias artesanais do Sertão do Nordeste brasileiro como estratégias de reprodução social e econômica vez que além de serem fontes de geração de renda, contribuindo para a movimentação da economia de pequenas cidades localizadas na

região, também possuem relevante valor cultural para a população local que transmite de geração em geração a tradição e o modo de preparo dos queijos artesanais.

Justifica-se a presente pesquisa, pela necessidade de se investigar, analisar as potencialidades e as possíveis deficiências das queijarias artesanais, através de um estudo de caso local (Patos – PB) de forma a sugerir melhorias, desde o processo produtivo, até a distribuição dos produtos aos consumidores, tornando assim a pesquisa relevante.

Dessa forma, a DM Queijeira, foi escolhida como palco para realização do presente estudo, vez que se trata de uma das queijarias artesanais mais tradicionais da cidade de Patos, Sertão Paraibano, atuando no mercado há mais de 20 anos, e, sendo referência para a comercialização de queijos e derivados oriundos da agricultura familiar na cidade. Ademais, o critério que justifica a escolha do estudo de caso como abordagem adequada para o problema desta pesquisa, foi simplesmente porque existe a necessidade de avaliar as particularidades e a própria complexidade que o caso exige.

Araújo et al. (2014) ressalta que uma das problemáticas existentes na produção do queijo artesanal reside na necessidade de prover os produtores com orientações tecnológicas a respeito de procedimentos higiênico-sanitários, garantindo, assim, a obtenção de produtos seguros, por meio de boas práticas de fabricação. Isto posto, é preciso que estudos como este sirvam de exemplo para que os produtores sejam orientados sobre a evolução dos métodos de fabricação de queijos adotando mudanças que já estão sendo aplicadas em outras localidades no Brasil, mas que possam ser também adequadas a realidade local de cada pequeno produtor.

Some-se a isso o fato de que a agricultura familiar representa um segmento de grande importância para o desenvolvimento da economia social do Brasil, principalmente na região nordeste, resistindo ao longo do tempo, a se reproduzir no mundo globalizado, e explorar sua relação com a sociedade e o mercado, o que acaba refletindo diretamente nas escolhas das estratégias adotadas, integrando o seu conhecimento prático de vida com as indagações enfrentadas pelo pequeno produtor, de como “o que, e para quem devem produzir” na busca da produção de alimentos voltados a subsistência familiar e também capazes de gerar renda para a sobrevivência em sociedade.

Neste sentido, o objetivo principal do estudo foi avaliar a gestão da produção de uma queijaria artesanal na cidade de Patos-PB, oriunda da agricultura familiar, analisando a estrutura local, as potencialidades do negócio de acordo com o fornecimento da matéria prima (Leite); bem como identificar os principais produtos produzidos pela queijaria e as possíveis deficiências existentes no processo produtivo, para que assim seja possível sugerir melhorias, adequações e inovações ao local, apontando a situação da gestão da queijaria artesanal

atualmente no que se refere a qualidade dos produtos, as boas práticas do processo de fabricação de acordo com a legislação vigente.

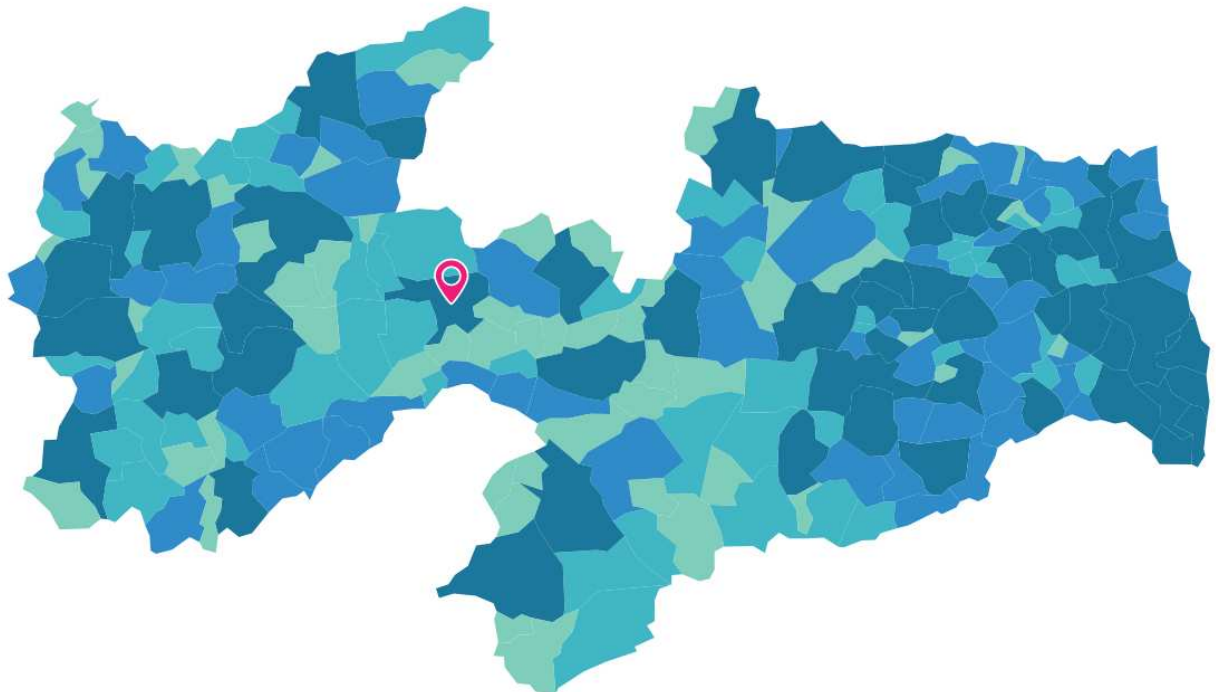
2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Trata-se de uma pesquisa qualitativa de natureza descritiva e exploratória conforme apresenta Gil (2017), devidamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa, onde foi realizada uma visita técnica na DM Queijeira, localizada na Rua João Gomes, nº 9, Bairro: Noé Trajano na cidade de Patos – PB, CEP: 58.705-130 com objetivo de avaliar a gestão da referida queijaria artesanal originaria da agricultura familiar.

O município de Patos, está inserido na área geográfica de abrangência do semiárido brasileiro, localizado na mesorregião do Sertão Paraibano (BORGES, et al, 2018). Já a cidade propriamente dita está situada a 300 km de João Pessoa, entre as coordenadas geográficas de 07° 02' 44" de latitude e 3° 7' 28" de longitude, e uma altitude de aproximadamente de 243 m. Sua abrangência territorial é de 504 km² sob o efeito de um clima semiárido quente do tipo BSh, segundo a classificação climática de Köppen, cuja estação seca pode atingir até 11 meses ao ano. (SUDEMA, 2004).

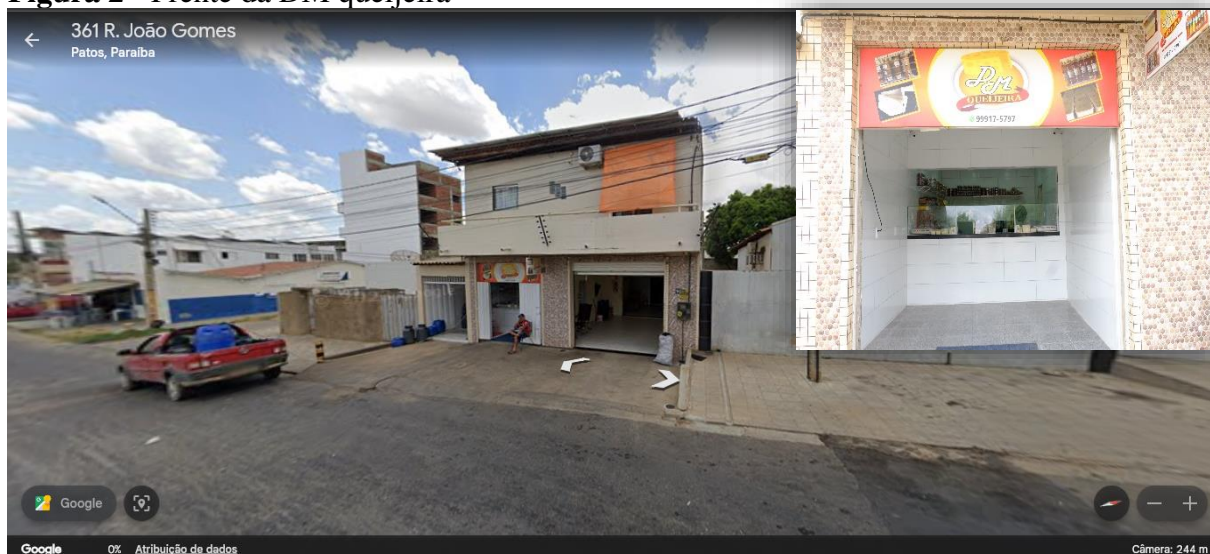
Nas figuras 01 e 02, pode-se observar a localização da área de estudo.

Figura 1 - Mapa da Paraíba – PB, com ponto na cidade de Patos – PB



Fonte: IBGE, 2022

Figura 2 - Frente da DM queijeira



Fonte: Google Street View (2022) e Macário Neto (2023)

Além da pesquisa de campo, foi realizada uma revisão de literatura do tipo narrativa e exploratória, onde o acervo literário foi formado a partir das bases acadêmicas conceituadas indexadas aos periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), *Google Academic*, *Scielo*, Revistas eletrônicas, e Bibliotecas Digitais Brasileiras de Teses e Dissertações (BDTDs) além de sites de instituições oficiais.

Para a busca do acervo literário foram utilizadas termos e palavras chaves correlacionadas ao tema, tais como “queijaria artesanal”, “queijo e agricultura familiar”, “processo de gestão das queijarias” e “avaliação da gestão de queijarias”. O material coletado consistiu em artigos, livros, dissertações e teses (texto integral), sendo consideradas as obras entre os anos de 2010 a 2022 salvo àquelas mais antigas, mas que foram consideradas relevantes.

Além disso, como a pesquisa envolveu seres humanos foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Patos UNIFIP, por meio da Plataforma Brasil, tendo tido parecer favorável/aprovado em 30 de agosto de 2023, conforme Anexo 05.

Com a aprovação do CEP foi realizada no mês de setembro várias visitas técnicas na DM Queijeira, onde foram coletados dados e imagens do estabelecimento, e ainda aplicado um questionário ao proprietário da queijaria no dia 19/09/2023. O objetivo dessas visitas e do questionário foi justamente identificar, registrar e analisar elementos, peculiaridades, variáveis e fatores que estejam relacionadas ao fenômeno estudado.

O questionário buscou descrever e caracterizará o envolvimento e conhecimento sobre o processo produtivo da queijaria artesanal considerando as etapas de aquisição de insumos e

matéria prima (Leite), processamento, produção, distribuição dos produtos fabricados e comercializados no estabelecimento.

Buscou-se ainda, analisar as práticas, aplicações, realizações e execuções, implementadas pelo produtor no caminho, para constituir a gestão da qualidade em sua queijaria artesanal/agroindustrial, tomando como princípio básicos os dados obtidos com a revisão de literatura.

Outro aspecto importante que a pesquisa buscou abordar foi justamente a identificação dos elementos que o produtor acredita que represente a qualidade de seu produto e as práticas, que na opinião do produtor, contribuem para que ele consiga atingir o nível de qualidade por ele pretendido, conforme será demonstrado nos resultados apresentados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A DM Queijeira foi fundada no ano de 2001 e, encontra-se localizada na cidade de Patos – PB. Possui registro apenas junto a prefeitura Municipal de Patos com o Selo de Inspeção Municipal (SIM) nº 00121 da Vigilância Sanitária. A localização da queijaria foi escolhida de forma estratégica pela família no bairro Noé Trajano na cidade, considerando que a localidade é bastante movimentada, por ficar próximo ao acesso a BR 230, bem como das saídas para as zonas rurais da cidade e de outras localidades, o que inclusive facilita o acesso a aquisição da matéria prima (leite), e torna o negócio mais visível as pessoas que circulam pelo lugar.

O imóvel da queijaria é próprio da família e conta com cerca de 13 colaboradores na fabricação dos queijos e derivados, sendo que 8 pessoas são do mesmo grupo familiar (Esposa, filhos, primo, irmãos, sobrinho e outros parentes) e, os demais não pertencem à mesma família; todos os colaboradores, obedecendo recomendações da Secretaria de Ação Social da Prefeitura Municipal da cidade, realizaram cursos de capacitação sobre o processo de fabricação de queijos e utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) no processo produtivo. Vale salientar que a DM Queijeira se enquadra como MEI (Microempreendedor Individual).

Atualmente, possui energia da Empresa ENERGISA e energia solar, rede de água potável e tratada da Empresa Pública - SA CAGEPA-PB, mas, não dispõe de espaço físico suficiente para atender as necessidades de seu funcionamento, vez que, apesar de existir uma divisão entre o espaço destinado a fabricação dos queijos e outro destinado a comercialização dos produtos em razão da demanda atual, o espaço tornou-se pequeno.

Diariamente são utilizados cerca de 6 mil litros de leite na queijaria, sendo que antes de ser utilizado passa pela inspeção de um médico veterinário para atestar a sua qualidade. O leite adquirido é oriundo de criadores de vacas leiteiras da região, principalmente da agricultura familiar.

Existe uma variação na quantidade de aquisição do leite entre o período chuvoso e o período de seca, sendo que no período chuvoso são adquiridos cerca de 8 mil litros por dia, e no período da estiagem somente 6 mil litros dia. Em razão da redução da oferta do leite no período de seca, há um aumento no valor do produto, mas, apesar da redução da aquisição, o leite em ambos os períodos é suficiente para a demanda da produção.

A queijaria dispõe de equipamentos específicos para a manufatura dos queijos tais como: bomba elétrica, tanques em aço inox com tampa, mesas em aço inox, para descanso de

queijo e escoamento do soro, desnatadeira de leite, prensa, bandejas todas em inox, além da espátula em inox com revestimento em polietileno na ponta, câmara fria, desnatadeira manual e tachos em aço inox conforme figuras abaixo.

Figura 3 - Bomba de aço inox, para sugar o leite



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 4 – Tanque em aço inox, para recepção de leite



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 5 - Tanques retangular em aço inox c/tampa



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 6 - Câmara Fria



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 7 - Freezer horizontal c/tampa



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 8 - Mesa em inox para descanso de queijo e escoamento do soro



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 9 - Bandeja inox para armazenar queijo.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 10 - Desnatadeira de leite.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 11 - Prensa em aço inox para queijo coalho



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 12 - Espátula em aço inox com polietileno na ponta



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 13 - Tacho em aço inox



Fonte: Macário Neto (2023)

O fogão utilizado na queijaria e a lenha, a madeira utilizada na queima é armazenada em um terreno próprio na frente do estabelecimento. Para a limpeza dos utensílios utilizados na fabricação dos produtos, os colaboradores utilizam: detergente neutro, água potável, água quente, cloro, esponja, escova de aço, balde e luvas. Os resíduos do processo produtivo são canalizados para as galerias da rede públicas.

O soro do leite oriundo do processo de fabricação dos queijos é coletado em depósitos apropriados, e vendidos como alimento aos produtores de animais da região, conforme figura 14. E, além dos queijos fabricados no estabelecimento, a queijaria ainda vende manteiga da terra e nata que são fabricados no próprio estabelecimento e, outros produtos como doces, ovos, biscoitos, entre outros, são terceirizados, conforme figura 15.

Figura 14 - Local para recolhimento e armazenamento do soro para a venda



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 15 - Produtos exposto à venda na Queijaria



Fonte: Macário Neto (2023)

A produção de queijos é totalmente artesanal, para produzir um kg de queijo de coalho ou de manteiga são utilizados em média 12 litros de leite cada. Em média a queijaria produz cerca de 100 kg de queijo de coalho por dia, 450 kg de queijo de manteiga e 12 kg de raspa de queijo de manteiga. Para produzir o queijo de coalho são utilizadas as matérias primas: leite, coalina (halamix), sal e água quente. Já para produzir o queijo de manteiga, a queijaria utiliza: leite, bicarbonato de sódio, sal e manteiga. Os queijos produzidos são armazenados em prateleiras de pedra de mármore/ardósia e em freezer.

A queijaria comercializa os queijos que são fabricados no próprio estabelecimento comercial, através da venda no atacado e no varejo, como também para supermercados, panificadoras, miniboxes e lanchonetes da cidade. Outra forma que ela comercializa os queijos é por meio de intermediários que comercializam em feiras livres, bem como para outras cidades da Paraíba. As principais dificuldades encontradas para o funcionamento da queijaria, segundo o proprietário são administrar as divergências de opiniões entre os colaboradores e, encontrar pessoas que possuam a arte e o conhecimento na fabricação de

queijos. Outro ponto relacionado é que, em razão da atual demanda, o espaço físico tornou-se pequeno, de forma que, se pretende no futuro ampliar a queijaria com a aquisição de um imóvel vizinho, conseqüentemente, será aumentada a aquisição da matéria prima – “leite” e a produção dos queijos.

Em virtude da qualidade dos produtos ofertados ao público e do tempo no mercado, os queijos e demais produtos fabricados na queijaria são bastantes conhecidos na cidade, o que acaba apresentando certa vantagem sobre outros produtos similares que são comercializados localmente. Nesse sentido, é importante apresentar como se dá o processo de produção dos produtos fabricados na queijaria.

3.1 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO

A Lei nº. 13.860/2019 define o queijo artesanal como aquele elaborado através de métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, com emprego de boas práticas agropecuárias e boas práticas de fabricação (BRASIL, 2019).

Já o Decreto nº 9.918/2019 que regulamentou a Lei do Selo Arte, afirma que os produtos alimentícios de origem animal produzidos artesanalmente, como o queijo artesanal, são aqueles elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotados por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, cujo produto final de fabrico é individualizado, genuíno e mantém a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais do produto (BRASIL, 2019a).

Ainda de acordo com esse decreto, o uso de ingredientes industrializados no processo de fabricação deve ser restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes, aromatizantes e outros aditivos considerados cosméticos. O decreto ainda destaca a importância da adoção das boas práticas agropecuárias na produção da matéria-prima e boas práticas de fabricação na unidade de processamento (BRASIL, 2019a).

Para a produção de queijos artesanais, algumas questões específicas da atividade devem ser observadas pelos produtores, principalmente aquelas relativas à produção de leite e o próprio processo de fabricação dos queijos. Além disso, outros aspectos para o bom desenvolvimento do negócio assim como em qualquer atividade deve envolver o estudo do mercado, o modelo de negócio, um plano de negócio, o planejamento, as finanças, a gestão de

peessoas, além é claro do relacionamento com o cliente, e o que atualmente é destaque na comercialização dos produtos o marketing (comercialização, promoção/comunicação, distribuição), entre outros (EMBRAPA, 2021).

O Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Segundo a referida norma, as boas práticas de fabricação (BPF), são as condições e os procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal (BRASIL, 2017).

Desta forma, pode-se dizer que as boas práticas de fabricação, nada mais são do que um conjunto de práticas simples e eficazes de manipulação, armazenagem e transporte de insumos, matérias-primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos acabados. Incluem-se também o projeto das instalações físicas das áreas de processamento e do entorno, bem como a adequação dos ambientes e circulação de pessoal (EMBRAPA, 2021).

O alcance das boas práticas de fabricação envolve o controle de outras operações dentro da unidade de processamento, tais como: manutenções preventivas, calibração de equipamentos e rastreabilidade do produto. Dito isto, é importante frisar que os proprietários das queijarias são os maiores responsáveis pela garantia dos procedimentos de higiene do estabelecimento e devem assegurar que todos os envolvidos na elaboração do produto sigam esses procedimentos de forma padronizada (EMBRAPA, 2018).

É imprescindível destacar ainda, a necessidade de se conhecer efetivamente o processo de produção dos queijos artesanais oriundos da agricultura familiar, o “saber-fazer” passado de geração para geração, ou seja, a “receita” do queijo que vai ser produzido. Ademais, também é importante citar, a necessidade de seguir as técnicas permitidas pela legislação vigente em cada local de produção, para assim evitar problemas relacionados à qualidade e segurança do queijo produzido (SANTOS, 2014).

Desta forma, a implementação das boas práticas de fabricação de forma correta acabará contribuindo para reduzir o risco de contaminações dos alimentos por microrganismos ou por produtos químicos usados durante a higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Elas devem proporcionar um ambiente de trabalho mais eficiente, otimizando a produção, oferecendo alimentos mais seguros e de melhor qualidade aos consumidores (EMBRAPA, 2021).

O anexo II da Instrução Normativa nº 30 de 2001 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) define o queijo de coalho, como sendo o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. A referida IN ainda classifica o queijo de coalho como um queijo de média ou alta umidade, com massa semi-cozida ou cozida e que apresentam um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35,0% e 60,0%. (BRASIL, 2001).

O processo de fabricação do queijo de coalho na DM Queijeira inicia-se conforme, figura 16.

Figura 16 - Passo a passo da produção do queijo de Coalho

Passo 1 - Durante todo o processo produtivo, a higienização das mãos e utensílios é essencial para a qualidade do produto

Passo 2 - Materia Prima - O leite deve ser de boa qualidade (liberado após inspeção), de preferência recém-ordenhado e 30% do leite é desnatado.

Passo 3 - A temperatura deve estar entre 35 °C, caso esteja abaixo disso, o leite deve ser aquecido para atingir a temperatura ideal

Passo 4 - Quando o leite está na temperatura ideal, a coalina (Halamix) é dissolvido na água e adicionada.

Passo 5 - Posteriormente, mexe até a coalhada descer e o soro subir.

Passo 6 - Nesse momento, retira-se o soro e fica apenas a coalhada.

Passo 7 - Em seguida, joga água quente para o pré cozimento da coalhada. Por fim, adiciona o sal. (1kg de sal para 200 lt de leite).

Passo 8 - Quando a massa está no ponto, é retirada para prensar.

Fonte: Macário Neto (2023)

Nas figuras 17 a 26 observa-se todas as imagens coletadas no processo de produção do queijo de coalho.

Figura 17 - Processo de desnatção do leite.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 18 - Verificação da temperatura e qualidade do leite. Leite desnatado (30%).



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 19 - Coalina para adicionar ao leite.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 20 - Espera o leite ficar nesta textura, mexe até a coalhada descer e o soro subir.



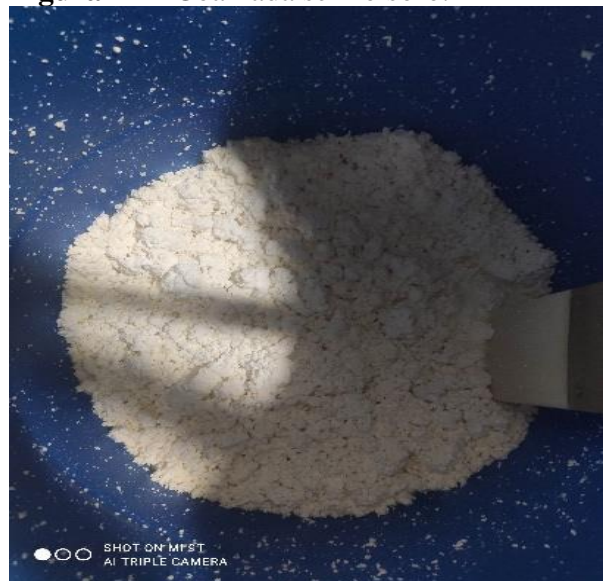
Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 21 - Separação do soro da coalhada



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 22 - Coalhada sem o soro.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 23 - Pré-cozimento da coalhada com água quente e adição de sal



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 24 - Massa pronta para ser enformada e colocada na prensa



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 25 - A massa após enformada e colocada na prensa se transforma em queijo



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 26 - Queijo pronto para ser comercializado.



Fonte: Macário Neto (2023)

Os procedimentos do processo de produção dos queijos artesanais devem ser padronizados pelas queijarias, de forma a garantir segurança e qualidade dos queijos produzidos, ademais, também é de fundamental importância descrever e executar os procedimentos de higienização das instalações, utensílios, ambiente e pessoas envolvidas no processamento de forma a atender aos critérios de higiene, danificação de utensílios, equipamentos, edificações, controle de pragas e roedores, recebimento e estocagem de matéria-prima e produtos acabados, abastecimento de água, como meio de buscar à exclusão/remoção de microrganismos indesejáveis e materiais estranhos, e atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto produzido. (ABREU, 2015; EMBRAPA, 2021).

3.2 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE MANTEIGA, DA RASPA DO QUEIJO DE MANTEIGA, DA MANTEIGA DE GARRAFA E DA NATA.

O anexo III da Instrução Normativa nº 30 de 2001 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), define o queijo de manteiga como sendo o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício, cuja massa é submetida a dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão (Figura 27). Esse tipo de queijo é classificado como um queijo com teor de gordura nos sólidos totais variando entre 25% e 55%, devendo apresentar um teor máximo de umidade de 54,9 % m/m (BRASIL, 2001)

Figura 27 - Passo a passo da produção do queijo de Manteiga

Passo 1 - Durante todo o processo produtivo, a higienização das mãos e utensílios é essencial para a qualidade do produto

Passo 2 - O leite deve ser de boa qualidade (liberado após inspeção), de preferência recém-ordenhado, 30% do leite é desnatado.

Passo 3 - Após, o leite desnatado é colocado em um tanque em inox e fica em descanso de um dia para o outro para se transformar em coalhada.

Passo 4 - Processo de dessoragem ou retirada do soro da coalhada para fazer o queijo de manteiga.

Passo 5 - Primeira lavagem: Lavando a coalhada na água quente e leite.

Passo 6 - Segunda lavagem: Retirando o azedo da coalhada.

Passo 7 - Processo do primeiro cozimento.

Passo 8 - Retirando o soro no cozimento.

Passo 9 - Ponto do primeiro cozimento.

Passo 10 - Retirando todo o soro e adicionando sal.

Passo 11 - A massa é novamente colocada no tacho para o segundo cozimento e, posteriormente, adicionar manteiga.

Passo 12 - Adicionando manteiga.

Passo 14 - Queijo de manteiga no ponto para ser enformado.

Passo 15 - Queijo enformado.

Passo 16 - Queijos em formas para comercialização.

Como se sabe o armazenamento e a logística de venda dos queijos artesanais, precisam de cuidados que vão além da produção da matéria-prima e do próprio queijo. A maturação, a embalagem, o transporte e o próprio acondicionamento do produto nas queijarias são fundamentais para garantir a segurança e a qualidade dos produtos. A exigência por parte dos consumidores por alimentos seguros e com identidade cultural faz com que os produtos oriundos da agricultura familiar sejam redescobertos e valorizados (MENASCHE, 2010).

É válido destacar que a produção de queijos artesanais está permeada por simbolismos, assim como tem todo um valor cultural que acaba sendo imensurável e está intimamente relacionada com a preservação da identidade e a contribuição na reprodução social do agricultor familiar. Esses valores foram construídos ao longo da história das populações que possuem vínculos de identidade social com o seu território, com os agricultores, consumidores e comerciantes (FEITOSA et al., 2003).

Observa-se na Figura 28 a 42 a seguir como ocorre efetivamente o passo a passo da produção de queijo de manteiga na DM Queijeira.

Figura 28 - Processo de desnatção do leite



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 29 - Leite em descanso de um dia para o outro transformando-se em coalhada.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 30 - Processo de dessoragem da coalhada para fazer o queijo de manteiga



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 31 - 1º lavagem: Lavando a coalhada na água quente e leite.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 32 - 2º Lavagem: retirando o azedo da coalhada.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 33 - Processo do primeiro cozimento



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 34 - Retirando o soro do primeiro cozimento.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 35 - Ponto do primeiro cozimento



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 36 - Retirando todo o soro e adicionando sal



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 37 - A massa é novamente colocada no tacho para o segundo cozimento e, posteriormente, adicionar manteiga



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 38 - Adicionando a manteiga.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 39 - Adição do bicarbonato de sódio para amaciar a massa.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 40 - Queijo de manteiga no ponto para ser enformado



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 41 - Queijo sendo enformado.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 42 - Queijos em formas para comercialização.



Fonte: Macário Neto (2023)

A produção tradicional de queijos tem forte relação com a cultura de cada região e principalmente com os conhecimentos que são passados de uma geração para a outra. Além

disso, o produto acaba sendo influenciado pelas características do ambiente, da localidade, da região em si, o que acabando originando uma certa exclusividade para cada queijeira produtora (SANTOS, 2014).

Para a produção da raspa do queijo de manteiga que também é muito apreciado na região, a DM Queijeira utiliza a raspa propriamente dita do que fica no fundo do tacho após a última etapa de cozimento do queijo de manteiga e mistura a raspa ao queijo de manteiga (Figura 43 a 45).

Figura 43 - Raspa de queijo de manteiga que fica no fundo do tacho.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 44 - Mistura da raspa ao queijo de manteiga



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 45 - Queijo da raspa enformado



Fonte: Macário Neto (2023)

O anexo I da Instrução Normativa nº 30 de 2001 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), define a manteiga da terra ou manteiga de garrafa como sendo o produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnologicamente adequado.

Para a produção da manteiga da terra na DM Queijeira, separa a nata do leite, e posteriormente coloca a nata no tacho para produção da manteiga, conforme figura 46 a 50.

Figura 46 - Desnatadeira. Separando a nata do leite



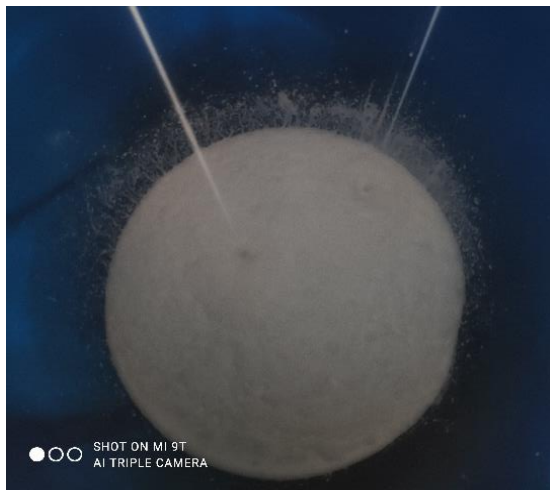
Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 47 – Separando o leite para um lado e a nata para outro



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 48 - Nata separada do leite.



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 49 - Processo de fabricação da manteiga



Fonte: Macário Neto (2023)

Figura 50- Manteiga da terra engarrafada para a comercialização.



Fonte: Macário Neto (2023)

Parte da nata que não é utilizada para a fabricação da manteiga da terra, é vendida aos consumidores in natura, vez que culturalmente na região a nata é utilizada no preparo dos mais diversos alimentos.

Observa-se que a produção artesanal de queijos, além de ser cultural, envolve arte e ciência. O negócio deve ser capaz de sustentar a produção, gerar renda para a família, mas principalmente ofertar um produto de qualidade aos consumidores. Para muitos produtores, o negócio nada mais é do que a preservação de culturas locais e valorização de identidades familiares. Já para os consumidores, os queijos oriundos da agricultura familiar são mais que um simples alimento, eles traduzem principalmente na região local, o acesso à diversidade, à cultura e à garantia de experiências afetivas genuínas (ROLDAN; REVILLION, 2019).

4. CONCLUSÕES

Pode-se concluir que Patos possui uma queijaria artesanal familiar que há muitos anos comercializam produtos de qualidade tais como queijo de coalho, queijo de manteiga, raspa do queijo de manteiga, nata e manteiga da terra.

Importante ressaltar que a DM Queijeira segue todas as normas técnicas para a fabricação dos produtos conforme a legislação vigente, ou seja, um conjunto de práticas simples e eficazes de manipulação, armazenagem, transporte de insumos, matérias-primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos acabados.

Face a quantidade de equipamentos existentes na DM Queijeira é importante que o proprietário fique atento para expandir a área de produção, recepção de leite, comercialização dos produtos e estoque de lenhas utilizadas.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa conseguiu atingir os objetivos propostos e responder o problema através da análise dos dados coletados na visita técnica a DM Queijeira artesanal na cidade de Patos-PB.

Observou-se que as instalações físicas estão adequadas à manipulação da produção dos queijos conforme preconiza as normas sanitárias e as instruções normativas do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - (MAPA). Todavia, apesar das instalações estarem adequadas para a fabricação dos produtos, o espaço físico tornou-se pequeno para a demanda produtiva, o que faz com que as máquinas e equipamentos fiquem muito próximos um do outro, dificultando a mobilidade dentro do espaço produtivo.

Ademais, é necessário ampliar o local onde o leite é recepcionado para facilitar o acesso e transporte do produto para a cozinha e, bem como, o espaço onde o soro é armazenado e comercializado. Além disso, é necessário adequar a forma de armazenamento da lenha, vez que como é estocada em um terreno próprio a céu aberto, fica sujeita a chuva e sol, o que pode influenciar na qualidade da queima.

Os principais produtos produzidos pela queijaria são: queijo de coalho, queijo de manteiga, raspa do queijo de manteiga, nata e manteiga da terra. O negócio apesar de ser familiar e ainda ser considerado de pequeno porte, tem potencial de expansão em razão da dinâmica da produção, comercialização e qualidade dos produtos ofertados aos consumidores.

O ponto de venda dos produtos precisa ser ampliado, em razão do fluxo de pessoas que frequentam o estabelecimento comercial a procura dos produtos e que por vezes precisam esperar na calçada, para poder entrar e ser atendido, como o espaço é pequeno não comporta muitas pessoas.

Como se sabe, os maiores responsáveis pelas queijarias artesanais são os próprios proprietários, cabe a eles assegurarem que todos os envolvidos no processo produtivo dos queijos sigam os procedimentos de fabricação e higiene de forma padronizada e adequada. Nesse sentido, como sugestão para trabalhos futuros é interessante que sejam desenvolvidas pesquisas relativas as conformidades das boas práticas de fabricação de queijos artesanais na região, de acordo com o que é exigido pela legislação sanitária.

6. REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de; **Produção do queijo minas artesanal da microrregião do Serro: tradição, legislação e controvérsias.** Viçosa, MG, 2015. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal de Viçosa. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/bitstream/123456789/6655/1/texto%20completo.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2023.

ARAÚJO, J. B. C.; PIMENTEL, J. C. M.; PAIVA, F. F. de A.; MARINHO, F. de A.; PAULA PESSOA, P. F. A.; VASCONCELOS, H. E. M. Pesquisa Participativa e o Novo Modelo de Produção de Queijo de Coalho da Comunidade de Tiasol, Tauá-CE. In.: Congresso da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção, 8., 2014. **Anais...**São Luis: EMBRAPA, 2014. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/86659/1/Pesquisa-participativa.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2023.

BARROS, D. M.; MACHADO, E. L. C.; MOURA, D. F.; FONTE, R. B. A.; FERREIRA, S. O. A.; BEZERRA, R. S. Aspectos do queijo de coalho com ênfase na importância das Boas Práticas de Fabricação no sistema de produção. **Brazilian Journal of Development**, v.1, 67–93, 2019. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/810#:~:text=Este%20alimento%20tem%20a%20maioria,natura%20e%20na%20aus%C3%A2ncia%20de>. Acesso em: 16 mar. 2023.

BORGES, D. A. B; LIMA, E. R. V. de; SANTOS, J. S. dos; CUNHA, M. do C. L; CASTRO, A. A. B. da C. Análise da arborização urbana na cidade de Patos/PB. **Revista Brasileira de Geografia Física**. v. 11, n. 4, p. 1343-1359, out. 2018. ISSN 1984-2295. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/rbgfe/article/view/234646/30611>. Acesso em: 16 mar. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.** Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/aquicultura-e-pesca/legislacao/legislacao-geral-da-pesca/decreto-no-9-013-de-29-03-2017.pdf/view>. Acesso em: 22 jun. 2022.

BRASIL. **Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019.** Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, 19 jul. 2019a. Seção 1, n. 138, p. 4. Atos do Poder Executivo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=4>. Acesso em: 22 jan. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, 19

jul. 2019. Seção 1, n. 138, p. 1. Atos do Poder Legislativo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=1>. Acesso em: 22 out. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001**. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2016/03/Instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-n%C2%B0-30-de-26-de-junho-de-2001.pdf>. Acesso em: 17 out. 2023.

EBC. Empresa Brasil de Comunicação. **Definidas regras para venda de queijo artesanal em todo o país**: A normatização vale para todos os derivados de leite. Agência Brasil. 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2020-01/definidas-regras-para-venda-de-queijo-artesanal-em-todo-o-pais>. Acesso em: 09 nov. 2021.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Caracterização do queijo artesanal produzido em municípios inseridos no Corredor Ecológico da Mantiqueira** – geração de renda para agricultura familiar e alimento seguro para os consumidores. Brasília: DF, 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-projetos/-/projeto/208817/caracterizacao-do-queijo-artesanal-produzido-em-municipios-inseridos-no-corredor-ecologico-da-mantiqueira--geracao-de-renda-para-agricultura-familiar-e-alimento-seguro-para-os-consumidores>. Acesso em: 09 nov. 2021.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Queijo Minas Artesanal: Valorizando a Agroindústria Familiar**. Brasília: DF, 2018. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/199625/1/Livro-Queijo-Minas-Artesanal-Ainfo.pdf>. Acesso em: 16 mar. 2022.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Queijos artesanais brasileiros**. Brasília: DF, 2021. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1135036/1/Guia-de-Negocio-Queijos-Artesanais.pdf>. Acesso em: 09 nov. 2021.

FEITOSA, T.; BORGES, M. de F.; NASSU, R. T.; AZEVEDO, É. H. F. de; MUNIZ, C. R. Pesquisa de Salmonella sp., Listeria sp. e microorganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no estado do Rio Grande do Norte. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/mKTXBM5t9N6XXKpBZFz6sWw/?lang=pt>. Acesso em: 17 mar. 2023.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Patos – PB: Panorama**. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/patos/panorama>. Acesso em: 08 nov. 2022.

MENASCHE, R. **Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa**. *Ruris*, Campinas, v.3, n.2, p.195-218, 2010. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/pgdr/wp-content/uploads/2021/12/824.pdf>. Acesso em: 17 jun. 2022.

MENEZES, S. de S. M. Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na região nordeste. **Revista de Geografia (UFPE)**, v. 28, n. 1, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/view/228843/23253>. Acesso em: 17 mar. 2023.

MESQUITA, I. V. U.; ROCHA, L. C. S.; CARNEIRO, L. C. **Produção de queijo de manteiga artesanal**. In: V Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica, 2010, Maceió. V Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica, p. 1, 2016.

NARDY, V. P. D. R.; CARVALHO, G. R.; ROCHA, D. T. Mercado de leite fluido e queijos no Brasil: uma análise de 2005 a 2016. Embrapa Gado de Leite-Artigo em anais de congresso. In: Workshop de iniciação científica da EMBRAPA gado de leite, 23., 2019, Juiz de Fora. **Anais...** Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2019. (Embrapa Gado de Leite. Documentos, 234), 2019.

OLIVEIRA, C. da C. G. de; RODRIGUES, D. de S. S.; SILVA, D. M. I.; SOUSA, J. de C.; MACHADO, M. S. O comportamento do consumidor no mercado do varejo familiar: um estudo dos fatores que influenciam a decisão nas compras. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, v. 5, n. 2, p. 1178-1198. 2019. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/download/1085/938/2889>. Acesso em: 10 out. 2023.

PEREIRA, T. M. da F. **Tecnologias de gestão e a qualidade do produto: um estudo em queijarias artesanais de São Rafael – RN**. Dissertação de Mestrado em Ambiente, Tecnologia e Sociedade. Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Pró-Reitoria de Extensão e Pós-Graduação. Mossoró, 2015. Disponível em: <https://ppgats.ufersa.edu.br/wp-content/uploads/sites/47/2015/03/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Tarciara-Pereira.pdf>. Acesso em: 05 out 2023.

ROLDAN, B. B.; REVILLION, J. P. P. Convenções de qualidade em queijos artesanais no Brasil, Espanha e Itália. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**. v. 74, n. 2, p. 108-122, jun. 2019. ISSN 2238-6416. Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/ilct/article/view/730>. Acesso em: 16 mar. 2023.

SANTOS, J. S. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil**: um estudo a partir do queijo do serro, em Minas Gerais, e do queijo serrano, no Rio Grande do Sul. Tese (Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, 2014. Pelotas. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/teses/7.pdf>. Acesso em: 17 jun. 2022.

SEBRAE – Serviço Brasileiro De Apoio Às Micro E Pequenas Empresas. Boletim Inteligência & Tendências De Mercado. **Queijos Artesanais**. Dezembro de 2019. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/queijeiras-artesanais-Boletim-Inteligencia-e-Tendencias-de-Mercado.pdf>. Acesso em: 21 out. 2022.

SEBRAE – Serviço Brasileiro De Apoio Às Micro E Pequenas Empresas. **Como montar uma fábrica de queijo artesanal**: coalho e manteiga. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-fabrica-de-queijo-artesanal-coalho-e-manteiga,6b197a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD#apresentacao-de-negocio>. Acesso em: 08 nov. 2022.

SORIO, A.; **Cadeia Agroindustrial do Leite no Brasil**: diagnóstico dos fatores limitantes à competitividade, Brasília, 2018. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Brasilia/pdf/brz_sc_cadeia_prdutiva_leite_MICS_por_2018.pdf. Acesso em: 10 jul. 22.

SUDEMA. Superintendência de Administração do Meio Ambiente. **Atualização do Diagnóstico Florestal do Estado da Paraíba- João Pessoa**; SUDEMA, p. 268. 2004.

TARIGO, R.; SILVA, J. E. A. da.; GANZER, P. P.; GASPERIN, D.; CHAIS, C.; MALAFIA, G. C.; OLEA, P. M. **Processo de Decisão de Compra do Consumidor**: O Caso de Uma Empresa Varejista. Conferências UCS - Universidade de Caxias do Sul, XVI Mostra de Iniciação Científica, Pós-graduação, Pesquisa e Extensão. 2016. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/conferencias/index.php/mostraucsppga/xvimostrappga/paper/viewFile/4746/1735>. Acesso em: 10 out. 2023.

TEIXEIRA, M. M.; SILVA, V. B. da. Comportamento de Compra dos Consumidores em Mercados de Bairros. **PMKT – Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia**. (ISSN 1983-9456 Impressa e ISSN 2317-0123 On-line), São Paulo, Brasil, v. 16, p. 62-85, abril, 2015. Disponível em: https://revistapmkt.com.br/wp-content/uploads/2022/01/4_Comportamento-de-Compra-dos-Consumidores-em-Mercados-de-Bairro-PORTUGUES.pdf. Acesso em: 05 out 2023.

ANEXO 01

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Nome da Pesquisa: Gestão de queijaria artesanal na cidade de Patos – PB.

Pesquisadores Responsáveis: João Macário Neto.

Informações sobre a pesquisa:

Você está sendo convidado(a) a participar, como voluntário(a), da pesquisa intitulada **GESTÃO DE UMA QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS – PB**; que tem como objetivo geral avaliar a gestão da produção de uma queijaria na cidade de Patos-PB, oriunda da agricultura familiar; analisando a estrutura local, as potencialidades do negócio e o índice médio de produção de acordo com o fornecimento da matéria prima – (Leite); identificando os principais produtos produzidos pela queijaria e as possíveis deficiências no processo produtivo; e ainda buscando sugerir melhorias, adequações e inovações ao local, expondo a situação atual da gestão da queijaria no que se refere a qualidade dos produtos e as boas práticas do processo de fabricação de acordo com a legislação vigente e recomendando melhorias para aperfeiçoar cada vez mais a qualidade dos produtos ofertados aos consumidores.

Para conseguirmos realizar o estudo será necessário a sua participação, vez que além da revisão de literatura do tipo narrativa e exploratória, será necessário aplicar um questionário com o proprietário da queijaria de forma a expor as decisões relacionadas ao processo produtivo da queijaria artesanal, considerando as etapas de aquisição de insumos e matéria prima – (Leite), processamento e produção, além da forma de distribuição dos produtos, seja ela através de entrega direta ou por intermediários. Outro aspecto importante que será buscado no questionário será a identificação dos elementos que o produtor acredita que represente a qualidade de seu produto e as práticas, que na opinião do produtor, contribuem para que ele consiga atingir o nível de qualidade por ele pretendido.

Do ponto de vista social e institucional, esta pesquisa é relevante para o setor agroindustrial, considerando que a agricultura familiar representa um segmento de grande importância para o desenvolvimento da economia social do Brasil, resistindo ao longo do tempo, a se reproduzir no mundo globalizado, e explorando sua relação com a sociedade e o mercado, o que acaba refletindo diretamente nas escolhas das estratégias adotadas, integrando o seu conhecimento prático de vida com as indagações enfrentadas pelo pequeno produtor, de como “o que, e para quem devem produzir” na busca da produção de alimentos voltados a subsistência familiar e também capazes de gerar renda para a sobrevivência em sociedade.

Quanto aos riscos de participação nesta pesquisa, destacamos que os riscos são pequenos vez que refletem mais especificadamente somente no tempo dispendido pelo sujeito ao responder o questionário, bem como os riscos relacionado a divulgação das imagens do estabelecimento em sendo autorizado o registro fotográfico. Todavia, garantimos a integridade física, moral e mental do/a participante da pesquisa, inclusive fica aqui assegurado caso deseje a privacidade e o anonimato do entrevistado.

Destacamos ainda, que as informações coletadas serão utilizadas unicamente para fins científicos, portanto, serão garantidos o absoluto sigilo e confidencialidade diante das informações que nos forem repassadas.

O participante manifestará, através deste termo, o **CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**, cuja assinatura deverá ser feita em duas vias, sendo uma sua e outra do pesquisador.

O estudo sobre a pesquisa proposta terá como benefícios a apresentação das potencialidades e deficiências da queijaria artesanal, sugerindo melhorias para o referido

negócio, considerando, principalmente que os consumidores locais a cada dia buscam hábitos mais saudáveis nas alimentações, e estão cada vez mais exigentes com a qualidade dos produtos ofertados, existindo portanto, a necessidade de que os pequenos produtores das queijarias artesanais se adequem as novas exigências do mercado, para assim, conseguirem manter o comércio ativo.

Na condição de participante, você está livre para negar-se a realizações que não considere convenientes e, até mesmo, abandonar o estudo a qualquer momento, em conformidade com a resolução 510/2016.

Você também terá direito a manter contato com o Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Integradas de Patos – PB (Rua Horácio Nóbrega s/n, Bairro Belo Horizonte, Patos – PB, 58.7004-200), através do telefone: 0.xx.83.3471.7300 – ramal 276 ou pelo e-mail cep@fiponline.edu.br.

Agradecemos pela sua atenção e participação, manifestadas com a assinatura deste termo.

Pesquisador
João Macário Neto

Contato com o/a Pesquisador/a responsável:

Universidade Federal De Campina Grande, Avenida Universitária, S/N, Bairro: Santa Cecília, CEP: 58708-110, Patos-PB, Telefone: (83) 3511-3000; e-mail: joaodm@cstr.ufcg.edu.br

Eu, _____, portador do RG: _____, abaixo assinado, tendo recebido as informações acima, concordo em participar da pesquisa pois estou ciente de que terei de acordo com a RESOLUÇÃO 510/2016, Capítulo III, Artigo 9º, todos os meus direitos abaixo relacionados:

- I. Ser informado/a sobre a pesquisa;
- II. Desistir a qualquer momento de participar da pesquisa, sem qualquer prejuízo;
- III. Ter sua privacidade respeitada;
- IV. Ter garantida a confidencialidade das informações pessoais;
- V. Decidir se sua identidade será divulgada e quais são dentre as informações que forneceu as que podem ser tratadas de forma pública;
- VI. Ser indenizado pelo dano recorrente da pesquisa; Nos termos da lei;
- VII. O ressarcimento das despesas diretamente decorrentes de sua participação na pesquisa.

Tenho ciência do exposto acima e desejo participar da pesquisa.

Patos – PB, _____ de _____ de 2023

Assinatura do entrevistado

ANEXO 02**TERMO DE COMPROMISSO DO PESQUISADOR**

Título do Projeto: Gestão de queijaria artesanal na cidade de Patos – PB.

Pesquisador Responsável: João Macário Neto.

Instituição: Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar (CCTA), Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais, Mestrado Profissional, *Campus* Pombal - PB

Telefone para Contato: (83) 9 8875 4377.

Local da Coleta de Dados: Delson Nóbrega Damasceno, localizada na Rua João Gomes, nº 09, Bairro: Noé Trajano, CEP 58.705-200, Patos-PB.

Por meio deste termo de responsabilidade, eu, abaixo assinado, João Macário Neto, assumo cumprir fielmente as diretrizes regulamentadoras emanadas das Resoluções nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde/MS e seus complementares, outorgada pelo Decreto 12 de dezembro de 2012, visando assegurar os direitos e deveres que dizem respeito à comunidade científica, aos sujeitos da pesquisa e ao Estado.

Reafirmo, outrossim, minha responsabilidade indelegável e intransferível, mantendo em arquivo todas as informações inerentes à presente pesquisa, respeitando a confidencialidade e sigilo do questionário incluído na pesquisa, por um período de 5 (cinco) anos. Apresentarei sempre que solicitado pelo CEP/FIP (Comitê de Ética em Pesquisa/Faculdades Integradas de Patos), ou CONEP (Conselho Nacional de Ética em Pesquisa, um relatório sobre o andamento da pesquisa.

Patos-PB, 02 de agosto de 2023.

João Macário Neto
Pesquisador

ANEXO 03
TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, Delson Nóbrega Damasceno, CPF nº 826.885.834-68, proprietário da Queijaria Artesanal da Cidade de Patos-PB, autorizo João Macário Neto, aluno do Programa de Pós-graduação *Stricto Sensu* em Gestão e Sistemas Agroindustriais (Mestrado Profissional), do Centro de Ciência e Tecnologia Agroalimentar, da Universidade Federal de Campina Grande *Campus* Pombal - PB, aplicar o questionário da pesquisa intitulada **GESTÃO DE QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS – PB**; que tem como objetivo geral avaliar a gestão da produção de uma queijaria na cidade de Patos-PB, oriunda da agricultura familiar; analisando a estrutura local, as potencialidades do negócio e o índice médio de produção de acordo com o fornecimento da matéria prima – (Leite); identificando os principais produtos produzidos pela queijaria e as possíveis deficiências no processo produtivo; e ainda buscando sugerir melhorias, adequações e inovações ao local, expondo a situação atual da gestão da queijaria no que se refere a qualidade dos produtos e as boas práticas do processo de fabricação de acordo com a legislação vigente e recomendando melhorias para aperfeiçoar cada vez mais a qualidade dos produtos ofertados aos consumidores.

O pesquisador acima qualificado se compromete a:

1. Aplicar o questionário somente após o Projeto de Pesquisa ser aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos.
2. Obedecer às disposições éticas de proteger os participantes da pesquisa, garantindo-lhes o máximo de benefícios e o mínimo de riscos.
3. Assegurar a privacidade da pessoa citada no documento institucionais e/ou contatada diretamente, de modo a proteger suas imagens, bem como garantir que não utilizará as informações coletadas em prejuízo dessas pessoas e/ou da instituição, respeitando deste modo as Diretrizes Éticas da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, nos termos estabelecidos na Resolução CNS Nº 510/2016, e obedecendo as disposições legais estabelecidas na Constituição Federal Brasileira, artigo 5º, incisos X e XIV e no Novo Código Civil, artigo 20.

Patos-PB, _____/_____/_____

Delson Nóbrega Damascena.
Proprietário da Queijaria.

ANEXO 04**QUESTIONÁRIO APLICADO NA PESQUISA COM O PROPRIETÁRIO DA QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS – PB.**

Data: 19/09/2023

Nome da Pesquisa: Gestão de Queijaria Artesanal na Cidade de Patos – PB.

Pesquisador Responsável: João Macário Neto.

I – DADOS GERAIS

Nome do proprietário: Delson Nóbrega Damasceno

Nome da QUEIJARIA: DM Queijeira

Selo de Inspeção Municipal (SIM): Nº: 00121

Endereço da QUEIJARIA: Rua João Gomes, nº 09, Conjunto Noé Trajano, Patos/PB

1 - Em que ano começou a funcionar a queijaria no Conjunto Noé Trajano?

2 - O Conjunto Noé Trajano no Bairro da cidade de Patos-PB, é ideal para a instalação da queijaria? () Sim () Não.

Se sim, por que?

3 - O imóvel onde funciona a queijaria é:

() Próprio () Alugado () Cedido () Financiado () Outro.

Se outro, qual?

4 - Quantos colaboradores trabalham na queijaria? 13 (Treze).

5 - Caso seja uma empresa do tipo familiar; da relação exposta abaixo, qual o grau de parentesco dos colaboradores que trabalham na queijaria?

() Pai e Mãe;

() Tios;

() Esposa;

() Cunhados;

() Filhos;

() Outros parentes.

() Primos;

Se outros parentes, de que grau?

6- O negócio sempre pertenceu a mesma família? () Sim () Não

7 - Existe algum colaborador que trabalha na queijaria, mas que não pertença a família?

() Sim () Não. **Se sim, quantos?**

8 - Como é a produção dos queijos?

() Artesanal () Industrial () Outros

9 - Qual o porte da empresa?

() Empresa Individual;

() Microempreendedor Individual (MEI);

() Sociedade Empresária Limitada (Ltda);

() Sociedade Limitada Unipessoal;

() Empresa de pequeno porte (EPP);

() Empresa de médio e grande porte.

10 - A queijaria por ser artesanal possui registro junto aos órgãos abaixo para funcionamento?

- () Federal; () Municipal;
() Estadual; () Sem registros;

Se for sem registro, pretende registrar? () Sim; () Não

Se sim, para que?

Se não, por quê?

11 - A queijaria foi inspecionada por algum órgão abaixo?

- () Federal; () Municipal.
() Estadual;

12 - Tem rede de esgoto próprio? () Sim () Não

13 - Fontes de águas que abastece a queijaria?

- () Encanada e tratada da CAGEPA; () Poço artesanal;
() Poço amazonas; () Carro pipa;
() Poço tubular; () Outros. Quais?

14 - Qual a fonte de fornecimento de Energia Elétrica?

- () Energisa;
() Energia Solar;
() Energia Solar e Energisa;

15 - Existe uma divisão entre o espaço físico para fabricação dos queijos e para a venda?

- () Sim () Não

16 - Atualmente, a queijaria dispõe de espaço físico suficiente para atender as necessidades de funcionamento? () Sim () Não.

Se não, de que forma pretende ampliar?

17 - Existem equipamentos específicos na queijaria para a manufatura dos queijos? () Sim () Não

Se sim, quais?

18 - O ambiente de fabricação dos queijos está em conformidade com as recomendações dos órgãos fiscalizadores? () Sim () Não.

19 - Quais os tipos de fogões utilizados na queijaria?

- () Fogão a Gás (GLP);
() Fogão a Gás Industrial;
() Fogão a Lenha;

- () Fogão a Carvão;
() Caldeira;
() Outro.

20 - Os colaboradores sempre fazem cursos para o desenvolvimento das tarefas no processo produtivo da queijaria? () Sim () Não.

Se sim, como ocorre?

21 - Os colaboradores utilizam Equipamentos de Proteção Individual (EPI) no processo produtivo? () Sim () Não.

Se não, por que?

22 - De que forma é feita a limpeza nos utensílios utilizados na queijaria?

23 - Qual o destino dos resíduos do processo produtivo da queijaria?

() Coletadas em depósitos apropriados;

() Canalizados para as galerias;

() Canalizadas para foças sépticas;

() Coletados pelos sistema de coleta de resíduos sólidos do município;

() Tratados internamente depois descartadas adequadamente;

() Outros .

Quais?

24 - Qual a origem do leite utilizado na produção dos queijos?

() Produção própria;

() Cooperativas;

() Criadores de vacas leiteiras da região;

() Criadores de vacas da agricultura familiar;

() Leiteiros avulsos;

() Outros, quais?

25 - A matéria prima (LEITE), adquirido pela queijaria passa por alguma inspeção?

() Sim; () Não.

Se sim, qual?

26 - Qual a média de litros de leite utilizado diariamente pela queijaria?

27 - A quantidade de litros de leite adquirido diariamente pela queijaria é suficiente para atender a demanda da queijaria? () Sim () Não

Se não, como o problema é solucionado?

28 - Há variação na quantidade de aquisição do leite entre o período chuvoso e o período de seca?

() Sim () Não

Se sim, no período chuvoso são adquiridos quantos litros de leite por dia?

E no período de seca?

29 - Há variação no preço do litro do leite entre o período chuvoso e o período de seca? () Sim () Não

Se sim, qual o preço do litro do leite no período chuvoso?

E no período de seca?

30 - Atualmente, quanto custa um litro de leite para a queijaria?

31 – Dos queijos abaixo, quantos litros de leite em média se gasta para fazer um quilo?

Queijo de coalho:

Queijo de manteiga:

32 - Quais as matérias-primas utilizadas na fabricação dos queijos a baixos?

A. Queijos de Coalho:

B. Queijos de Manteiga:

33 - Em média por dia, dos produtos abaixo, quais os tipos de queijos e quantidades são produzidos na queijaria?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Queijo coalho | Quantidade Kg: média de cem quilos por dia. |
| <input type="checkbox"/> Queijo de manteiga | Quantidade Kg: média de quatrocentos e cinquenta quilos por dia. |
| <input type="checkbox"/> Raspa de queijo de manteiga | Quantidade Kg: média de doze quilos por dia. |
| <input type="checkbox"/> Queijo mussarela | Quantidade Kg |
| <input type="checkbox"/> Queijo prato | Quantidade Kg |
| <input type="checkbox"/> Queijo ricota | Quantidade Kg |
| <input type="checkbox"/> Outros, quais? | Quantidades |

34 - Que destino se dá ao soro do leite oriundo do processo de fabricação dos queijos?

- Coletados em depósitos apropriados, e vendidos como alimentos, para animais;
- Canalizados para as galerias;
- Canalizados para fossas assépticas;
- Doações;
- Outros.

35 - Qual o tipo de comercialização da produção dos queijos?

- Venda no varejo;
- Venda no atacado;
- Venda com entrega a intermediário, para comercializar em feiras livres;
- Venda com entrega direta a domicilio do consumidor;
- Todas as alternativas anteriores
- Outros, quais?

36 - Os queijos produzidos na queijaria são comercializados em outros pontos de venda na cidade de Patos?

Sim Não.

Se sim, em quais?

37 - Os queijos produzidos na queijaria são comercializados para outras cidades do Estado da Paraíba? Sim Não

Se sim, quais cidades?

38 - Como são armazenados os queijos fabricados na queijaria?

- Geladeira;
- Freezer/refrigerador;
- Câmara fria;

- Prateleira de tábua de madeira;
- Prateleira de pedra de mármore/ardósia;
- Prateleiras em aço inox;
- Outros, quais?

39 - A queijaria produz outros produtos que não seja queijos?

Sim Não

Se sim, quais? Manteiga e nata.

40 - A queijaria é filiada à Cooperativa e/ou Associações? Sim Não

Se sim, quais

41 - Existe algum tipo de planejamento sobre as tomadas de decisões dentro da queijaria?

Sim Não.

Se sim, quais?

42 – Quais as dificuldades encontradas para o funcionamento da queijaria?

43 - Qual as perspectivas para o crescimento futuro da queijaria?

44 - Qual o diferencial utilizado na queijaria para obter vantagens sobre as concorrentes na venda dos queijos na Cidade?

45 – É feito monitoramento na cidade dos preços dos produtos frente aos demais concorrentes da Cidade? Sim Não

Se sim, como é feito o monitoramento?

46 - Caso queira, sinta-se à vontade para relatar algo a mais não tratado neste questionário.

ANEXO 05



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: GESTÃO DE QUEIJARIA ARTESANAL NA CIDADE DE PATOS - PB

Pesquisador: JOAO MACARIO NETO

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 73096323.6.0000.5181

Instituição Proponente: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 6.270.934

Apresentação do Projeto:

De acordo com o proponente: "A presente pesquisa, caracterizar-se-á essencialmente como uma pesquisa qualitativa de natureza descritiva, embora possam ser utilizadas de forma complementar ferramentas ligadas a estatística descritiva para a tabulação e análise dos dados coletados. Para tanto, serão realizadas visitas técnicas a DM queijeira,

localizada na Rua João Gomes, nº 9 - Conjunto Noé Trajano – CEP: 58.705-130 - Patos – PB, pela qual será realizado o estudo de caso. Justifica-se a presente pesquisa, pela necessidade de se investigar e apresentar as potencialidades e também as possíveis deficiências das queijarias artesanais, através de um estudo de caso local (Patos – PB), de forma a sugerir melhorias, desde o processo produtivo, até a distribuição dos produtos aos consumidores. A queijeira DM, foi escolhida como palco para realização do presente estudo, vez que se trata de uma das queijeiras artesanais mais tradicionais da cidade de Patos, atuando no mercado há muitos anos e sendo referência, para a comercialização de queijos e derivados oriundos da agricultura familiar na cidade. Ademais, o critério que justifica a escolha do estudo de caso como abordagem adequada para o problema desta pesquisa, foi simplesmente porque existe a necessidade de avaliar as particularidades e a própria complexidade que o caso exige".

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Avaliar a gestão da produção de uma queijaria na cidade de Patos-PB, oriunda da agricultura

Endereço: Rua Horácio Nóbrega S/N - Bloco "G" - 2º Andar
Bairro: Belo Horizonte **CEP:** 58.704-000
UF: PB **Município:** PATOS
Telefone: (83)3421-7300 **Fax:** (83)3421-4047 **E-mail:** cep@fiponline.edu.br



Continuação do Parecer: 6.270.934

familiar.

Objetivo Secundário:

- Avaliar a estrutura local, as potencialidades do negócio e o índice médio de produção de acordo com o fornecimento da matéria prima – (Leite);
- Identificar os principais produtos produzidos pela queijaria verificando possíveis deficiências no processo produtivo;
- Sugerir melhorias, adequações e inovações ao local, apontando a situação da gestão da queijaria artesanal atualmente no que se refere a qualidade dos produtos, as boas práticas do processo de fabricação de acordo com a legislação vigente, para que assim, após as sugestões se possa melhorar ainda mais as qualidades dos produtos ofertados aos consumidores.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Os riscos são pequenos vez que refletem mais especificadamente somente no tempo dispendido pelo sujeito ao responder o questionário, bem como os riscos relacionado a divulgação das imagens do estabelecimento em sendo autorizado o registro fotográfico. Todavia, garantimos a integridade física, moral e mental do/a participante da pesquisa, inclusive fica aqui assegurado caso deseje a privacidade e o anonimato do entrevistado.

Benefícios:

A apresentação das potencialidades e deficiências da queijaria artesanal, sugerindo melhorias para o referido negócio, através da utilização de novas tecnologias e gestão das queijarias; além, é claro, de contribuir com a produtividade e a eficiência dos sistemas de produção agrícola familiar, aumentando a competitividade produtiva e comercial, em pequena escala.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Verifica-se direcionamento metodológico adequado à realização de um trabalho com relevância acadêmica, científica e social.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Apresentam-se de acordo com os termos previstos pela NORMA OPERACIONAL 001/2013.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Favorável à realização do trabalho.

Considerações Finais a critério do CEP:

Com base nos parâmetros estabelecidos pelas RESOLUÇÕES 466/2012, 510/2016 e 580/2018 do

Endereço: Rua Horácio Nóbrega S/N - Bloco "G" - 2º Andar
Bairro: Belo Horizonte **CEP:** 58.704-000
UF: PB **Município:** PATOS
Telefone: (83)3421-7300 **Fax:** (83)3421-4047 **E-mail:** cep@fiponline.edu.br



Continuação do Parecer: 6.270.934

CNS/MS regulamentando os aspectos relacionados a ÉTICA ENVOLVENDO ESTUDOS COM/EM SERES HUMANOS, o Comitê de Ética em Pesquisa Centro Universitário de Patos/UNIFIP considera que o protocolo em questão está devidamente APROVADO para sua execução. Este documento tem validade de CERTIDÃO DE APROVAÇÃO para coleta dos dados propostos ao estudo. O RELATÓRIO FINAL deve ser encaminhado ao CEP/UNIFIP em até 60 dias após a conclusão do estudo. Destacamos que a CERTIDÃO PARA PUBLICAÇÃO só será emitida após o seu envio, através do sistema Plataforma Brasil.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2190557.pdf	29/08/2023 16:37:30		Aceito
Folha de Rosto	folha_de_rosto_assinada.pdf	29/08/2023 16:36:43	JOAO MACARIO NETO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO.doc	15/08/2023 11:13:06	JOAO MACARIO NETO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.docx	15/08/2023 11:12:35	JOAO MACARIO NETO	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	AUTORIZACAO_COMPROMISSO.pdf	15/08/2023 11:11:55	JOAO MACARIO NETO	Aceito
Outros	QUESTIONARIO.docx	15/08/2023 11:11:12	JOAO MACARIO NETO	Aceito
Orçamento	ORCAMENTO.docx	15/08/2023 11:10:01	JOAO MACARIO NETO	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA.docx	15/08/2023 11:09:24	JOAO MACARIO NETO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Rua Horácio Nóbrega S/N - Bloco "G" - 2º Andar
Bairro: Belo Horizonte **CEP:** 58.704-000
UF: PB **Município:** PATOS
Telefone: (83)3421-7300 **Fax:** (83)3421-4047 **E-mail:** cep@fiponline.edu.br



Continuação do Parecer: 6.270.934

PATOS, 30 de Agosto de 2023

Assinado por:
Flaubert Paiva
(Coordenador(a))

Endereço: Rua Horácio Nóbrega S/N - Bloco "G" - 2º Andar
Bairro: Belo Horizonte **CEP:** 58.704-000
UF: PB **Município:** PATOS
Telefone: (83)3421-7300 **Fax:** (83)3421-4047 **E-mail:** cep@fiponline.edu.br