



## DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DAS BOAS PRÁTICAS EM COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DE LEITE E DERIVADOS

Apresentação: Relato de Experiência

Maria da Luz Galvão da Silva<sup>1</sup>; José Emerson da Silva Costa<sup>2</sup>; José Tavares de Freitas<sup>3</sup>; Jeysiane Alves Magalhães<sup>4</sup>; João Maria Soares da Silva<sup>5</sup>

### INTRODUÇÃO

De acordo com a Instrução Normativa (IN) nº. 76 (BRASIL, 2018a), um leite de qualidade deve atender aos parâmetros sensoriais, físico-químicos, microbiológicos e sanitários estabelecidos pelas instruções normativas vigentes, garantindo que possa ser processado ao longo de toda a cadeia produtiva conforme as boas práticas.

As boas práticas são um conjunto de normas que garantem os procedimentos corretos para realização da coleta, recepção e análises de seleção diária do leite, que devem ser realizadas no estabelecimento beneficiador. O projeto de extensão desenvolvido na cooperativa agroindustrial de leite e derivados teve como proposta a realização de um levantamento técnico sobre a recepção e qualidade do leite, adotando boas práticas e promovendo a capacitação dos colaboradores desta unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Diante o exposto, o presente relato de experiência demonstra o diagnóstico situacional cujo objetivo foi avaliar as boas práticas em cooperativa agroindustrial de leite e derivados.

### RELATO DE EXPERIÊNCIA

O trabalho foi realizado através de um projeto de extensão regido pelo programa intitulado “UFPB no seu município” da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), que fora desenvolvido no período de julho a dezembro de 2024 em uma cooperativa de beneficiamento de leite e derivados, localizada no município de Casserengue, pertencente à região geográfica imediata de Guarabira no Estado da Paraíba.

A metodologia do projeto baseou-se na garantia da qualidade do leite, seguindo as instruções normativas – IN’s nº. 37 (BRASIL, 2000), 76 e 77 (BRASIL, 2018ab), 55 (BRASIL, 2020), 58 e 59 (BRASIL, 2019ab) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A primeira

<sup>1</sup> Bacharelado em Agroindústria, Universidade Federal da Paraíba, [smariadaluz039@gmail.com](mailto:smariadaluz039@gmail.com)

<sup>2</sup> Bacharelado em Agroindústria, Universidade Federal da Paraíba, [jose.emerson@academico.ufpb.br](mailto:jose.emerson@academico.ufpb.br)

<sup>3</sup> Pós-graduação em Ciências Agrárias (Agroecologia), Universidade Federal da Paraíba, [jtf@academico.ufpb.br](mailto:jtf@academico.ufpb.br)

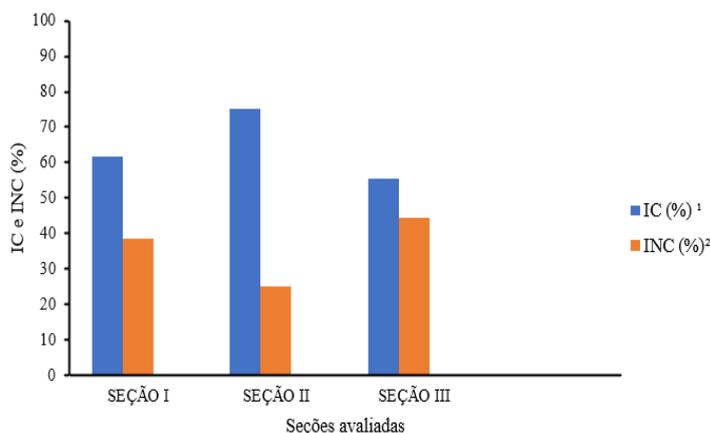
<sup>4</sup> Colaboradora do Laboratório de Beneficiamento de Leite, UFPB, [jeysianemagalhaes@gmail.com](mailto:jeysianemagalhaes@gmail.com)

<sup>5</sup> Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal da Paraíba, [joaosoares@cchsa.ufpb.br](mailto:joaosoares@cchsa.ufpb.br)

etapa do projeto iniciou com uma visita à unidade de beneficiamento, onde foram apresentados objetivos e resultados esperados aos cooperados e parceiros. A observação *in loco* permitiu identificar práticas adotadas e os desafios principais. Com base nisso, ocorreram seminários técnicos sobre boas práticas para o leite caprino e bovino, destacando-se a relevância das exigências técnicas para assegurar a qualidade da matéria-prima e dos produtos finais.

Para avaliação do cumprimento dos padrões de qualidade e segurança do leite, foram elaborados checklists para leite bovino dividido em três categorias: A) Seção I – Coleta (número de perguntas= 13); B) Seção II – Recepção (np= 12); e C) Seção III – Análises (np= 9), totalizando 34 perguntas (np= 34). Para o leite caprino também dividido em três categorias: A) Seção I – Coleta (np= 9); B) Seção II – Recepção (np= 4); e C) Seção III – Análises (np= 6), totalizando 19 perguntas (np= 19). A aplicação ocorreu *in loco*, com respostas classificadas em três parâmetros: S (SIM), Ñ (NÃO) e ÑA (NÃO APLICÁVEL). Os itens classificados como conformes atenderam as normas estabelecidas, garantindo os requisitos de qualidade, segurança e desempenho. Foram considerados não conformes aqueles que apresentaram falhas em relação aos critérios avaliados, comprometendo essas exigências. Essa abordagem permitiu gerar dados quantitativos para identificar os índices de conformidades e não conformidades, conforme apresentado no Gráfico 1.

**Gráfico 1** – Verificação do percentual de itens conformes (IC %) e itens não conformes (INC %) da coleta, recepção e análises do leite bovino



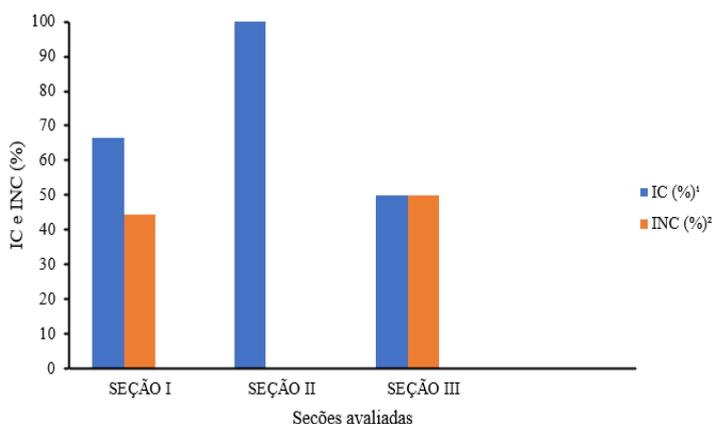
**Fonte:** Própria (2025).

No Gráfico 1 demonstrou-se que a seção II (Recepção) obteve o maior índice de adequações 75%. Foram avaliados critérios como a aferição da temperatura do leite e a realização do teste de álcool/alizarol a 72% v/v, entre outros, indicando uma recepção eficiente da matéria-prima. No entanto, 25% dos itens avaliados não atenderam às normas técnicas, apontando a necessidade de melhorias para o controle efetivo na recepção da matéria-prima.

Já a seção III – análises, que englobou aspectos como a realização de testes para identificação de resíduos de produtos veterinários no leite, apresentou um percentual de não

conformidades de 44,45%, indicando a necessidade de uma requalificação técnica nesse requisito. Da mesma forma, procedeu-se à avaliação dos parâmetros de conformidades do leite caprino (Gráfico 2).

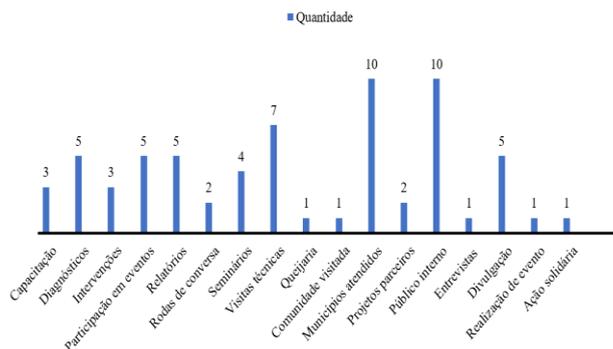
**Gráfico 2** – Verificação do percentual de itens conformes (IC %) e itens não conformes (INC %) da coleta, recepção e análises do leite caprino



**Fonte:** Própria (2025).

A seção II (Coleta) analisou aspectos como a higienização dos latões para evitar contaminação e o controle da temperatura do leite na recepção, assegurando que não ultrapassasse 7°C. Os resultados demonstraram 100% de conformidades quanto as normas técnicas para a coleta do leite caprino, destacando a eficácia das práticas adotadas e sua influência na qualidade da matéria-prima, conforme ilustrado no Gráfico 2. Por outro lado, a seção III (Análises) examinou parâmetros como a acidez titulável da matéria-prima e a densidade relativa a 15/15°C, havendo um índice de não conformidades em 50%. Esse resultado enfatiza a necessidade de aprimorar os procedimentos analíticos para atender às exigências técnicas, reforçando o controle de qualidade no estabelecimento beneficiador do leite e derivados. Como parte desse processo de extensão universitária, foi elaborada uma planilha estruturada em 17 indicadores de desempenho das atividades de extensão (ni= 17), respectivo às ações desenvolvidas, seguidas das quantidades correspondentes, apresentados no Gráfico 3.

**Gráfico 3** – Indicadores das atividades realizadas no projeto



**Fonte:** Própria (2025).

Ao longo da execução do projeto, foram realizadas atividades acadêmicas, abrangendo capacitações, diagnósticos, intervenções, participação em eventos, elaboração de relatórios, rodas de conversa, seminários, visitas técnicas, entrevistas em programas de divulgação científica e tecnológica, ações de divulgação, organização de eventos e iniciativas solidárias, resultando em um total de sessenta e seis produtos/serviços gerados pelo projeto (id= 66). Dessa forma, o projeto contribuiu tanto para a qualificação da equipe extensionista quanto para a ampla disseminação das normas técnicas junto aos participantes da cooperativa agroindustrial.

## **CONCLUSÕES**

As capacitações, seminários, eventos e ações solidárias desempenharam papel relevante na qualificação técnica dos participantes, promovendo a integração entre teoria e prática nas atividades de extensão. Tais iniciativas reforçaram o compromisso institucional com a responsabilidade social e proporcionaram experiências acadêmicas e profissionais enriquecedoras. Ademais, a adequação sanitária configura-se como requisito fundamental para assegurar a inocuidade dos produtos, a conformidade com a legislação vigente e a padronização dos processos, contribuindo para a segurança alimentar e a credibilidade dos produtos beneficiados e comercializados pela cooperativa.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. Instrução Normativa nº. 55, de 30 de setembro de 2020. Altera dispositivos da IN nº. 76 e nº. 77 de 2018. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 189, p. 9, 1 out. 2020.

BRASIL. Instrução Normativa nº. 58, de 18 de dezembro de 2019a. Estabelece os procedimentos de controle da produção e da recepção do leite cru refrigerado. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 20 dez. 2019.

BRASIL. Instrução Normativa nº. 59, de 18 de dezembro de 2019b. Dispõe sobre os critérios e procedimentos para avaliação da qualidade do leite cru refrigerado. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 20 dez. 2019.

BRASIL. Instrução Normativa nº. 76, de 26 de novembro de 2018a. Aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade do leite cru refrigerado. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 230, p. 8–10, 30 nov. 2018.

BRASIL. Instrução Normativa nº. 77, de 26 de novembro de 2018b. Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 230, p. 10, 30 nov. 2018.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Instrução Normativa nº. 37, de 31 de outubro de 2000. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite de Cabra. **Diário Oficial da União**: ed. 210, Seção 1, p. 12, Brasília, DF, 31 out. 2000.