



Análise de viabilidade para investimento em uma queijaria artesanal no interior do Rio de Janeiro

Pedro Augusto Muylaert Reis Pessanha, Milton Erthal Junior

O processamento do leite *in natura* para fabricação de queijo é uma técnica milenar da agroindústria que permite diversificar e agregar valor à produção. No meio rural é comum repassar de geração para geração o conjunto de procedimentos formadores do “saber fazer” queijos, entretanto a aplicação dessa técnica para fins comerciais é subutilizada por muitos produtores rurais, alguns que até mesmo atuam na pecuária de leite. A falta de orientação técnica e suporte financeiro dificulta o processo de industrialização no campo. O presente estudo almeja identificar quais características dimensionais e geográficas devem possuir uma fazenda leiteira para que o projeto de uma queijaria artesanal seja viável economicamente. Em uma primeira etapa é elaborado um problema decisório com duas alternativas: a produção de leite é transportada integralmente para o laticínio ou é distribuída entre a queijaria própria e o laticínio de terceiros. Em seguida são definidos os critérios que influenciam essa decisão, assim como é calculado o grau de importância relativa para cada contexto. No primeiro, é aplicado o método multicritério AHP para responder tal problemática nos casos do pequeno (75 - 100 L/dia), médio (300 - 400 L/dia) e grande (a partir de 400L/dia) pecuarista. No segundo, são substituídos alguns critérios operacionais por logísticos, assim como os casos avaliados. Para esse contexto cria-se situações onde a propriedade rural está localizada próximo (até 1 Km), distante (de 1 Km até 30 Km) e muito distante (a partir de 30 Km) às rodovias estaduais ou federais. Os resultados obtidos indicam que a verticalização da produção é viável para as fazendas de médio e grande porte, independente do contexto geográfico. É inviável o pequeno produtor investir em uma queijaria regulamentada, à medida que o mesmo se distancia das rodovias, eleva-se a atratividade do projeto de uma queijaria. Conclui-se que o desenvolvimento da agroindústria pela pecuária de leite é viável em muitos casos, especialmente na região norte fluminense, onde a maioria dos estabelecimentos se encontram em áreas de difícil acesso e a conservação da produção é um fator imprescindível para comercialização de um produto altamente perecível como o leite não processado. A queijaria artesanal oferece a oportunidade de prolongar o ciclo de vida da produção e permite diversificar as fontes de renda do produtor rural.

Instituição do Programa de IC, IT ou PG: Instituto Federal Fluminense – Polo de Inovação Campos dos Goytacazes



Feasibility analysis for investment in an artisanal cheese dairy in the interior of Rio de Janeiro

Pedro Augusto Muylaert Reis Pessanha, Milton Erthal Junior

The processing of fresh milk for cheese making is an ancient technique of the agroindustry that allows diversification and adding value to production. In rural areas, it is common to pass on from generation to generation the set of procedures that form the "know-how" of cheese making, however the application of this technique for commercial purposes is underused by many rural producers, some who even work in dairy farming. The lack of technical guidance and financial support hampers the industrialization process in the field. The present study aims to identify which dimensional and geographic characteristics must have a dairy farm so that the project of an artisanal cheese dairy is economically viable. In a first step, a decision problem is elaborated with two alternatives: the milk production is transported entirely to the dairy or is distributed between the own cheese factory and the dairy of third parties. Then the criteria that influence this decision are defined, as well as the relative importance degree for each context is calculated. In the first one, the AHP multi-criteria method is applied to answer this problem in the cases of small (75 - 100 L/day), medium (300 - 400 L/day) and large (from 400 L/day) cattle ranchers. In the second, some operational criteria are replaced by logistic ones, as well as the evaluated cases. For this context, situations are created where the rural property is located close (up to 1 km), distant (from 1 km to 30 km) and very far (from 30 km) to state or federal highways. The results obtained indicate that the verticalization of production is viable for medium and large farms, regardless of the geographic context. It is unfeasible for the small producer to invest in a regulated cheese dairy, as the distance from the highways increases the attractiveness of the project of a cheese dairy. It is concluded that the development of agribusiness through dairy farming is viable in many cases, especially in the northern region of Rio de Janeiro, where most establishments are located in areas of difficult access and the conservation of production is an essential factor for the commercialization of a product. highly perishable like unprocessed milk. The artisanal cheese factory offers the opportunity to prolong the production life cycle and allows the rural producer to diversify the sources of income.

Institution of the IC, IT or PG Program: Instituto Federal Fluminense – Campos dos Goytacazes Innovation Hub