



# Agroindústria de leite

Adotar os princípios da sustentabilidade é lucrativo e viável também para os pequenos negócios rurais. Ser sustentável é reduzir desperdícios, ampliar o valor financeiro do seu empreendimento rural, promover o bem estar das pessoas envolvidas e contribuir para o meio ambiente, promovendo um mercado mais justo e competitivo. Mais do que cuidado com o meio ambiente, a sustentabilidade é uma postura do negócio, cada vez mais exigida como fator de competitividade ao longo do tempo.

**É chegada a hora de transformar os negócios rurais. Você aceita este desafio?**

CONHEÇA ALGUMAS MEDIDAS QUE PODEM AJUDAR O SEU NEGÓCIO:

## FAÇA PARCERIAS LOCAIS E MELHORE SUA LOGÍSTICA

A parceria de produtores locais com a indústria para formação de um centro de armazenagem de leite facilita a logística de recebimento. Disponibilize equipamentos modernos para refrigeração e garanta um produto com melhor qualidade e redução de custos com perdas do leite em galões expostos ao sol

## PRIORIZE FORNECEDORES QUE POSSUAM SISTEMAS PRODUTIVOS DE PASTAGENS

Sistemas agrosilvopastoril têm sido adotados em propriedades por conservar os recursos naturais e aumentar a produtividade. Dê preferência a fornecedores que adotam esses sistemas, auxiliando a rotação da pastagem que é uma grande arma contra o desmatamento



## ELABORE UM PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS E ATENDA À LEGISLAÇÃO

A Política Nacional de Resíduos Sólidos estabelece deveres e obrigações para as empresas. Mantenha atualizado um plano de gerenciamento de resíduos sólidos, de acordo com a legislação, e faça desde a segregação até a destinação correta. Esse procedimento evitará multas e acidentes com colaboradores

## REDUZA O CONSUMO DE ENERGIA E DIMINUA CUSTOS

Na agroindústria de leite, o uso da energia ocorre de diferentes formas, seja na iluminação dos ambientes, na refrigeração da matéria-prima ou do produto acabado, seja no aquecimento de água para o processo produtivo. Utilize iluminação natural ou outra fonte de energia renovável no processo de refrigeração e aquecimento e reduza custos

## TREINE SEUS COLABORADORES E GANHE PRODUTIVIDADE

Elabore e implante Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, com treinamento de todos os funcionários envolvidos, assim como técnicas de boas práticas de fabricação. Desta forma você evita perdas no processo e ganha produtividade

## MANTENHA O LEITE NA TEMPERATURA IDEAL, E CONSERVE OS NUTRIENTES E A QUALIDADE DO PRODUTO

O leite cru transportado em temperatura ambiente tem apenas duas horas para chegar da ordenha ao local de processamento. Já o produto refrigerado pode ser estocado por até dois dias antes do transporte

## OBEDEÇA AOS PADRÕES DE PRODUÇÃO E MANTENHA UM NEGÓCIO RENTÁVEL

A produção, a refrigeração e o transporte de leite devem seguir a Instrução Normativa nº 62, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Além de atestar a qualidade do leite, as medidas obrigatórias visam a aceitação do produto brasileiro no exterior

## PADRONIZE O USO DE EMBALAGENS E EVITE PERDAS

Procure adquirir embalagens adaptadas ao tamanho adequado do seu produto, evitando assim, as rebarbas que sobram no fim do processo. Implante rotinas para a verificação permanente das máquinas e equipamentos, evitando perdas de produtos e custos com a destinação

## GERENCIE SEU PROCESSO PRODUTIVO E AUMENTE SEU LUCRO

Instale coletores de respingos em equipamentos como máquinas moldadeiras, mesas de enformagem e prensas para evitar perdas de matérias-primas, produtos e subprodutos. Máquinas e equipamentos em boas condições de funcionamento melhoram o desempenho da produção e aumentam o lucro

## REALIZE MANUTENÇÃO PERIÓDICA NAS CALDEIRAS E EVITE ACIDENTES

Siga as recomendações da NR-13 do Ministério do Trabalho, que estabelece todos os requisitos técnicos legais relativos à instalação, à operação e à manutenção de caldeiras e vasos de pressão. Esses procedimentos previnem a ocorrência de acidentes do trabalho e evitam custos com indenizações e perdas



## PRESERVE UMA RELAÇÃO SUSTENTÁVEL TAMBÉM COM A SOCIEDADE

Todo negócio tem a responsabilidade social de zelar pelo bem-estar de funcionários e de colaborar com a comunidade em que está inserida. Informe-se sobre os problemas da sua região, crie um canal de comunicação com seus colaboradores, siga as normas de boa convivência, promova eventos que incentivem a cidadania e participe de atitudes que tenham impacto positivo para o bem coletivo



[www.sustentabilidade.sebrae.com.br](http://www.sustentabilidade.sebrae.com.br)