

FORMAÇÃO DE PREÇO DE DERIVADOS DE LEITE: UM ESTUDO DE CASO DA USINA ESCOLA DE LATICÍNIOS (UFSM), FILIAL DA COOPERTERRA

Estudos setoriais, cadeias produtivas, sistemas locais de produção

Géssica Mathias Diniz¹

Mygre Machado Lopes²

Tatiane Pelegrini³

Carine de Almeida Vieira⁴

Fernanda Moro⁵

Andrea Cristina Dörr⁶

Resumo

O artigo tem por objetivo analisar o caso da Usina Escola de Laticínios, filial da Cooperativa Regional da Reforma Agrária Mãe Terra (COOPERTERRA), a qual processa o leite de pequenos produtores vinculados à Reforma Agrária, enfocando a formação de preço do leite e de seus derivados. A metodologia consiste na aplicação de um estudo de caso simples à COOPERTERRA. Os resultados revelam que o preço dos subprodutos do leite não tinha nenhum embasamento microeconômico ou contábil. Em uma parceria com um dos cursos da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), sua primeira iniciativa foi aproveitar os ganhos de escala, aumentou a produtividade utilizando a capacidade ociosa existente e passou a dividir os custos com matéria-prima e outros insumos agregando-os ao preço unitário final. Conclui-se que apesar da não competitividade da cooperativa no varejo devido à dificuldade de manter-se frente a concorrentes com elevados ganhos de escala e mais tempo de mercado, a mesma consegue se firmar com o estabelecimento de parcerias em programas alimentares do governo. Assim otimizando os recursos de que dispõe, a usina mantém os preços de seus produtos abaixo dos praticados no varejo, dependendo, obviamente, do custo do transporte, para deslocá-los até o local onde serão distribuídos.

Palavras-chaves: COOPERTERRA, laticínios, formação de preços.

Abstract

¹ Acadêmica do curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: gessica92eco@gmail.com.

² Acadêmica do curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: mygrelopes@gmail.com.

³ Acadêmica do curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: tatipelegrini@hotmail.com.

⁴ Acadêmica do curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: carine.a.vieira@gmail.com.

⁵ Acadêmica do curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: fernandanmoro@hotmail.com.

⁶ Professora Doutora do Curso de Ciências Econômicas - UFSM. E-mail: andreadoerr@yahoo.com.br.

The article aims to analyze the case of the School of Dairy Plant, a subsidiary of Cooperative Regional Agrarian Reform Mother Earth (COOPERTERRA), which processes milk from small producers linked to land reform, focusing on the pricing of milk and its derivatives. The methodology consists of applying a simple case study to COOPERTERRA. The results show that the price of milk products had no microeconomic foundation or accounting. In a partnership with one of the courses of the Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), his first initiative was to take advantage of economies of scale, increased productivity using existing idle capacity and started to share the costs of raw materials and other inputs aggregating the final unit price. We conclude that despite the non-competitiveness of the cooperative retail due to the difficulty of keeping ahead of competitors with high economies of scale and more time to market, it can establish itself with the establishment of partnerships in government food programs. Thus optimizing the resources available, the plant keeps the prices of their products below those charged in retail, depending, of course, the cost of transportation to move them to the location where they will be distributed.

Key Words: COOPERTERRA, dairy products, pricing

Classificação JEL: B21, D21, D22, D24.

1. INTRODUÇÃO

Segundo dados da Embrapa Gado de Leite (2011) no ano de 2009, o Brasil foi o quinto maior produtor mundial de leite com uma produção de aproximadamente 29 bilhões de litros de leite. Deste total, o estado do Rio Grande do Sul foi responsável por 12% - 3.4 bilhões de litros, o que lhe coloca no segundo lugar do ranking nacional⁷. A quantidade de leite cru destinado à industrialização no 1º trimestre de 2010 foi de 5,171 bilhões de litros, 5,4% maior em relação ao mesmo período de 2009.

Na década de 1990 houve a desregulamentação do mercado, facilitando as importações e dificultando a manutenção da produção interna de leite, o produtor passou a enfrentar problemas de eficiência, custo de produção, qualidade, produtividade e informalidade. As cooperativas têm um papel fundamental no apoio às atividades agrícolas entre seus princípios estão, gestão democrática e livre; participação econômica dos membros, envolvendo: desenvolvimento das suas cooperativas, eventualmente através da criação de reservas, parte das quais, pelo menos será, indivisível, apoio a outras atividades aprovadas pelos membros e autonomia e independência; educação, formação e informação; intercooperação; e interesse pela comunidade. Neste contexto, a formação de cooperativas

⁷ Disponível em: <http://www.cnp.gl.embrapa.br/nova/informacoes/estatisticas/estatisticas.php>

satisfaz as necessidades da agricultura familiar. Os pequenos produtores vendem seu produto para as mesmas, as quais processam o leite em queijos, iogurtes, e outros derivados e assim os pequenos produtores enfrentam a concorrência das grandes empresas, quanto maior a concentração de cooperativas em determinado Estado maior será o valor recebido pelos produtores.

O preço está relacionado ao valor monetário que uma determinada empresa cobra pelo seu produto. Esse valor terá que ser suficientemente grande para cobrir todos os custos decorrentes da produção – mão-de-obra, insumos, aluguel, gastos com estocagem, financeiro, dentre outros - bem como ter a margem de lucro desejada. Tais custos são os principais determinantes do preço. Além disso, a empresa também deve obter uma estimativa da elasticidade da demanda para poder determinar qual preço deve ser fixado. Porém, antes de fixar preço e delinear a políticas de vendas, é necessária uma análise sobre o mercado, o ambiente externo o qual faz parte e da concorrência no setor.

Utilizando esta análise de formação de preço e cooperativismo adentra-se no mercado leiteiro, mais especificamente na região central do Rio Grande do Sul, na filial da Cooperativa Regional da Reforma Agrária Mãe Terra (COOPERTERRA), Usina Escola de Laticínios, localizada no campus da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Usina que processa o leite proveniente de produtores assentados da reforma agrária e pequenos proprietários da região de Tupanciretã. Atualmente, a cooperativa possui um processamento mensal de 80 mil litros em média que são transformados em queijos, doce de leite, sorvetes, bebida láctea, ricota e leite pasteurizado. A produção é vendida para escolas estaduais e municipais, principalmente, e nos pontos de venda, no campus da universidade e no centro, no prédio da antiga reitoria.

O objetivo desta pesquisa é estudar o caso da COOPERTERRA, bem como analisar a formação de preços do leite e de seus derivados, compreender o processo produtivo, enfim analisar o contexto de mercado onde se encontra a filial.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A formação de preços no mercado leiteiro se dá por meio das leis de um mercado perfeitamente competitivo, para os fornecedores de leite industrializado, processado, e por meio de um mercado monopsonista para os produtores de leite, os quais, geralmente, possuem poucos compradores para o seu produto.

Conforme Livesey (1978), em um mercado em concorrência perfeita a formação de preços se dá por meio das forças de oferta e demanda, e pelos custos de produção. Se houver um aumento na procura de determinado bem, a curto prazo, haverá aumento no preço desse bem. Para adquirir tal, o consumidor precisará pagar um preço mais elevado. Caso exista uma diminuição das quantidades demandadas, haverá uma queda no preço desse bem, pois haverá maior oferta para o consumidor e esse só demandará mais produtos caso os mesmos estejam mais baratos.

No último caso, para que seus produtos sejam demandados ao invés de produtos de outros ofertantes, o primeiro necessitará de uma redução do preço de seu produto para atrair o consumidor. Feito isso, as demais empresas desejarão fazer o mesmo, reduzir seus preços, mais do que a primeira empresa, e atrair a demanda de maior número de consumidores possível. Desta forma, essa redução de preços atinge o limite em que o preço seja igual ao custo médio de produção, se for menor, será mais vantajoso cessar a produção. O mesmo autor ressalta os ganhos com a produção em economias de escala, onde são investidos em um nível maior de produção e assim consegue-se uma redução de custos.

Conforme Pindyck e Rubinfeld (2007), há economias de escala quando se dobra a produção, mas não é preciso dobrar os custos.⁸ Pode-se acrescentar ainda, os ganhos com aprendizagem, os quais à medida que a empresa adquire maior experiência reduz seus custos, independente da escala de produção, repassando para uma redução de preços e conquista uma maior fatia de mercado.

No estudo em questão, existe uma cooperação entre os produtores de leite, e de certa forma, um monopólio, os produtores na grande maioria são vinculados à Reforma agrária e vendem seus produtos à COOPERTERRA, a qual não leva a margem de lucro como única motivação, mas também, visa assegurar uma atividade econômica aos assentados.

O autor supracitado mostra que os preços reagem conforme a sensibilidade dos consumidores ao preço. Desta forma, aplica o conceito de elasticidade da demanda, indicando que dada à variação de 1% no preço de um determinado bem, no caso o leite e derivados, implicará numa variação em X% na quantidade demandada. Se essa elasticidade for alta, diz-se que os consumidores são sensíveis a pequenas variações dos preços, caso a elasticidade seja baixa, os consumidores não serão tão sensíveis ao preço, mantendo o consumo deste produto até determinado nível de preços.

⁸ Para o leitor interessado em economias de escala, ver Pindyck e Rubinfeld, em Microeconomia, Editora Pearson Prentice Hall, 6ª edição, pg. 201.

3. METODOLOGIA

“O estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo em profundidade e em seu contexto de vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente evidentes” (Yin, 2010, p.39). A proposta de um estudo de caso é analisar, neste caso, uma organização, coletando dados, buscando informações por meio de entrevistas e aplicar uma teoria já existente ou desenvolvê-la para ter a certeza de que ela se comprova na prática.

O estudo de caso pode ser classificado em único ou múltiplo, sendo o primeiro voltado a um caso e o segundo consiste na “(...) seleção de dois ou mais casos considerados replicações literais (...)” (Yin, 2010, p.83). Segundo Yin, “o caso único, preenchendo todas as condições para o teste da teoria pode confirmar, desafiar ou ampliar a teoria”, sendo este o tipo de caso aplicável ao presente trabalho.

Dessa forma, a metodologia deste trabalho consiste na aplicação de um estudo de caso sobre formação de preço para a Usina Escola de Laticínios (UFSM/ filial COOPERTERRA), analisando-se o funcionamento da produção e a administração dos recursos envolvidos no processo. Com base em dados primários coletados por meio de um roteiro de “questões abertas, totalmente desestruturadas-perguntas que conduzem o informante a responder livremente com frases e orações” (Martins, 2008, p.37), aplicado ao gerente administrativo-financeiro da Usina Escola de Laticínios, juntamente com algumas planilhas fornecidas pelo estagiário, foi possível entender a orientação dos custos, o histórico da filial, os produtos processados a partir do leite, os principais fornecedores e compradores. O roteiro foi dividido em sete tópicos, a saber: história da Usina Escola de Laticínios e da COOPERTERRA; infraestrutura; mão-de-obra, fornecedores; produção; definição do mercado e problemas persistentes e perspectivas para o futuro.

Através de uma visita ao local de processamento do leite realizada dia 11 de novembro de 2011, foi possível observar o processo produtivo do leite, bem como dos derivados produzidos na usina, os equipamentos utilizados. Esta pesquisa também buscou apoio na literatura de formação de preço, sendo este referencial teórico basicamente microeconômico, o qual foi contextualizado na prática no caso da formação do preço do leite e alguns de seus derivados na Usina Escola de Laticínios UFSM/ filial da COOPERTERRA.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados desta pesquisa são discutidos em sete tópicos, de acordo com o roteiro que foi seguido durante a entrevista.

4.1 História da Usina Escola de Laticínios e da COOPERTERRA

A Usina Escola de Laticínios que pertence à Universidade Federal de Santa Maria foi construída por volta da década de 1970, mas passa por processo licitatório para manter o funcionamento. Atualmente é filial da COOPERTERRA, fundada em 17 de julho de 2002 por famílias assentadas da reforma agrária e pequenos agricultores dos municípios de Tupanciretã, Júlio de Castilhos, Pinhal Grande e Jóia. A gestão tem como objetivo fortalecer os produtos oriundos da reforma agrária, não apenas com o intuito econômico, mas também com o objetivo político e civil.

A COOPERTERRA assumiu a UNI através de um termo de permissão de uso de área física meados de 2010. Para iniciar as atividades ela se comprometeu a realizar um investimento de R\$ 200.000,00 em melhorias na infraestrutura da usina (condição que constava no contrato de licitação). A cooperativa paga o aluguel, os funcionários, as contas de luz e água e uma porcentagem sobre o faturamento bruto. O contrato é de cinco anos e em períodos de dois anos passa a ser renovado.

Anteriormente, quem detinha o direito de uso da usina era a COOPROL, cooperativa criada pelos produtores de Santa Maria em 1993 para conveniar-se a universidade e assim poder utilizar as instalações. Sendo que neste período os custos com mão-de-obra eram arcados pela universidade.

A função da Usina Escola de Laticínios é valorizar a produção leiteira e na atual gestão, beneficiar as famílias assentadas no processo de reforma agrária, além de dar oportunidade aos alunos da universidade de aprofundarem seus conhecimentos na área em que atuam, desde o processamento do leite, até a área administrativa e financeira.

4.2 Infraestrutura

Além do prédio onde funciona a usina há também um lugar específico para a caldeira que gera o calor (vapor) necessário ao movimento de todo o processo de pasteurização do leite.

A empresa conta com uma caldeira, uma desnatadeira, duas iogurteiras (projeção de comprar mais uma), máquina de fazer queijo, quatro câmaras frias sendo que apenas uma está em pleno funcionamento (a usina possui um projeto de restauração de outra câmara de curto prazo e gradativamente pretende habilitar as restantes a fim de atender o aumento de produção). Para o transporte dos produtos possui um caminhão-baú refrigerado, e em breve outro será comprado, a fim de atingir uma maior rota de entrega.

4.3 Mão-de-obra

A cooperativa conta com 15 funcionários. Entre os setores de administração e produção, são gerentes, uma diretora, um motorista, um caldeirista, auxiliares e estagiários. Além de uma secretária que é funcionária paga pela universidade.

Na área administrativa todos possuem curso superior e no setor produtivo os mais experientes passam o que sabem aos mais novos, já que boa parte havia trabalhado antes no setor de laticínios e na gestão anterior a esta. Também são realizados cursos de qualificação para os mesmos.

Os horários de trabalho são flexíveis, dependendo da demanda, ou seja, da necessidade de uma maior ou menor produção, o salário varia de um cargo para outro, mas o mínimo que um trabalhador do processo produtivo recebe fica em torno de R\$ 1500,00.

4.4 Fornecedores

Os produtores de leite são da região de Tupanciretã, Júlio de Castilhos, Pinhal Grande, Quevedos e Jóia e uma pequena parte é proveniente da própria universidade. A COOPERTERRA, que fornece leite para a Usina de Laticínios da UFSM, capta, por dia, 550 mil litros de leite, de 300 famílias. O que não abastece a usina da UFSM é vendido para outras indústrias.

Os produtores são famílias assentadas e pequenos proprietários, que possuem imóvel rural de área compreendida entre 18 e 20 hectares, podendo chegar a 40 hectares (varia de uma região para outra). O número de animais varia de uma propriedade para outra e a ordenha pode ser mecanizada ou manual.

O preço pago aos produtores é de em média R\$ 0,60, enquanto o que a filial paga “à cooperativa é de R\$ 0,87. Um dos motivos da elevação dos custos da usina quanto à produção

é justamente o transporte que é feito pelo caminhão da cooperativa que vem até a usina uma ou duas vezes por semana, o mesmo tem capacidade de armazenamento para dez mil litros.

4.5 Produção

A usina processa em média 80 mil litros de leite ao mês, tendo como meta atingir os 170 mil litros. Todo produto que chega é diretamente encaminhado para o processamento, e como resultado obtêm-se leite pasteurizado tipo C e leite pasteurizado desnatado, queijo minas frescal, ricota, sorvete de 200 ml e um litro, queijo lanche, queijo minas frescal, queijo minas padrão nata, doce de leite tradicional, doce de leite de chocolate, iogurte natural 1 litro, iogurte 1,200 litros e bebida láctea. O único subproduto que não é produzido na usina é o leite em pó devido à complexidade do processo, deste modo ocorre a compra de outro produtor e a revenda.

Os insumos utilizados são vários, mas podem-se citar, principalmente, polpa de frutas, chocolate, açúcar, rótulos, as próprias embalagens plásticas, entre outros.

Os testes de qualidade são realizados no laboratório próprio, na universidade e em outros lugares, geralmente na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e na Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC).

4.6 Definição do mercado

Os subprodutos gerados na produção da usina escola são vendidos em dois pontos, um dentro do campus da universidade com uma área 23,57 m² e outro no prédio da antiga reitoria da UFSM com uma área de 8,75 m². Além das escolas e municípios que correspondem a maior fatia do mercado consumidor, cerca de 80%.

A filial da COOPERTERRA é parceira no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), programa do governo que define que 30% da merenda nas escolas devem ser provenientes da produção de agricultura familiar.

Assim, a usina atende a demanda de mais de 170 instituições de ensino, localizadas em Santa Maria, Tupanciretã, Cruz Alta, Júlio de Castilhos, Mata, Quevedos, São Pedro do Sul, São Vicente do Sul e Ijuí. Outro programa governamental no qual a COOPERTERRA está inserida é o fornecimento de leite e bebida láctea para o Mesa Brasil do SESC, através de

parceria com a CONAB, que destina alimentos para instituições de caridade e cozinhas comunitárias do município de Santa Maria.

O Hospital de Caridade também é mercado consumidor, para o leite desnatado e queijo minas frescal. Além de alguns hotéis, asilos e entre o público em geral. Quando iniciou a gestão, em 2010, os custos não eram devidamente contabilizados, e a usina operava com prejuízo. Agora há uma preocupação maior e tudo é registrado para que se tenha o controle da receita e das despesas e determinação do faturamento.

O preço dos subprodutos é definido de acordo com os custos, principalmente de transporte que depende do município, cidade, onde eles serão vendidos. Nas localidades mais distantes, o preço do leite chega a aumentar R\$ 0,70 em relação ao vendido em Santa Maria.

Devido à recente contabilização dos custos e do processo de formação de preço ainda estar sendo aperfeiçoado, será analisado apenas um dos subprodutos produzidos na usina, o que já possibilitará uma noção de o porquê o bem chega ao mercado final com determinado valor. O produto em foco é a bebida láctea de um litro, abaixo, tem-se um quadro onde estão inclusos todos insumos utilizados no processo de fabricação da mesma além dos impostos incidentes sobre o seu valor final.

Quadro 4.6.1 Formação do preço da bebida láctea de um litro em setembro de 2011

PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Leite	300	L	R\$ 1,13	R\$ 338,61
Soro de leite ou água	200	L	-	-
Açúcar	50	Kg	R\$ 1,80	R\$ 90,00
Fermento	1	Saquinho	R\$ 23,00	R\$ 23,00
Sorbato	0,5	Kg	R\$ 12,50	R\$ 6,25
Polpa	15	Kg	R\$ 3,65	R\$ 54,75
Espessante	2,5	-	R\$ 20,90	R\$ 52,25
ICMS	500	-	R\$ 0,48	R\$ 238,00
Embalagens	500	-	R\$ 0,06	R\$ 32,25
Sispoa*	500	-	R\$ 0,01	R\$ 3,20
Tributo sobre faturamento	-	-	1,20%	R\$ 16,80
Custo	-	-	R\$ 1,71	R\$ 855,11
Rendimento	500	-	R\$ 2,80	R\$ 1.400,00
Rendimento	-	-	-	R\$ 544,89
Margem p/ litro	-	-	-	R\$ 1,09

Fonte: Elaborada por Eduardo Miotto Flech, estagiário da UNI/COOPERTERRA.

*Serviço estadual de inspeção a agroindústrias que permite aos produtos circularem apenas dentro dos limites geográficos do Estado no qual eles foram produzidos.

Percebe-se que a elevação do custo de produção da bebida láctea se deve ao insumo fundamental em seu processo de produção, o leite, que já passou pelo processo de pasteurização, e por isso agrega mais valor, tendo-se em vista que quando o leite chega à usina in natura custa em média R\$ 0,87 e após ser pasteurizado custa R\$ 1,13. Os demais insumos têm um peso relativamente pequeno sobre o custo final, bem como os impostos, ICMS e tributo sobre o faturamento. Neste custo final de R\$ 1,71, não estão inclusos custos com mão-de-obra e custos indiretos como energia consumida, transporte e outras despesas administrativas, os quais geralmente são contabilizados. Logo, com a construção de um novo sistema para administrar os dados será possível ter um controle mais rigoroso das informações de custos e despesas e assim formar um preço mais adequado agregando todas as variáveis que incidem no processo produtivo e as direcionando corretamente as unidades.

Partindo para a análise em termos microeconômicos pode-se destacar que sob as leis do mercado competitivo a formação de preço além de ter como base os custos envolvidos na produção, não deve ultrapassar o preço estabelecido no mercado pela oferta e demanda. A usina no início do funcionamento sob o comando da COOPERTERRA operava no prejuízo, pois vendia seus produtos abaixo do preço de mercado não cobrindo a totalidade dos gastos que tinha. Há quatro meses, em parceria com o curso de Engenharia de Produção, a usina vem trabalhando na reformulação do sistema de controle dos custos e preços, a primeira atitude tomada foi aumentar a receita por meio de ganhos de escala, aproveitando a capacidade instalada foi possível aumentar a produção e por consequência os ganhos, mantendo os custos praticamente no mesmo patamar.

Um dos pontos ressaltados durante a entrevista foi à opção da usina de não entrar com seus produtos no varejo, pois como a capacidade de produção ainda é pequena se comparada a de outras empresas do ramo de laticínios, não haveria como ela competir caso estas resolvessem baixar seus preços a um nível inferior ao preço de mercado. Sendo assim, o grande enfoque é dado sobre a demanda de escolas e cozinhas comunitárias, ações financiadas pelo governo que tem retorno garantido, em muitas localidades devido a maior distância de outros fornecedores mesmo que o preço tenha uma pequena elevação a demanda não é retraída, ou seja, há uma pequena elasticidade demanda do leite.

No quadro abaixo são apresentados os preços dos produtos processados pela usina em um de seus pontos de venda, na antiga reitoria da UFSM, no centro de Santa Maria.

Quadro 4.6.2 Preço de venda dos produtos COOPERTERRA, dezembro de 2011

PRODUTO	UNIDADE	PREÇO
Leite	1 litro	R\$ 1,35
Nata	400 gramas	R\$ 2,00
Iogurte	200 ml	R\$ 1,35
Iogurte	1 litro	R\$ 3,55
Iogurte natural	1 litro	R\$ 3,00
Doce de leite	400 gramas	R\$ 2,85
Doce de leite com chocolate	400 gramas	R\$ 3,00
Queijo minas padrão	1 quilo	R\$ 13,85
Queijo frescal	1 quilo	R\$ 11,00
Queijo lanche	1 quilo	R\$ 14,40
Sorvete	1 litro	R\$ 5,00
Sorvete	200 ml	R\$ 1,50
Bebida láctea	1 litro	R\$ 2,50
Ricota	1/2 quilo	R\$ 3,20

Fonte: Elaborada pelos autores com base em dados fornecidos por funcionário do ponto de venda.

Cabe destacar ainda, que as receitas da COOPERTERRA caem significativamente, no período de férias escolares, devido à grande quantidade demandada de derivados de leite pelas escolas que cessam as atividades nesse período.

4.7 Problemas persistentes e perspectivas para o futuro

Os principais problemas encontrados são com relação aos custos de transporte e com os custos de manutenção muito elevados, podendo chegar a R\$ 7000,00 já que cada equipamento custa em média R\$ 50.000,00. Analisando-se a parte administrativa, um problema que está sendo resolvido é o da contabilização dos custos que até cerca de três meses atrás não era realizada, nessa fase o preço dos produtos era dado de forma inconsistente em desacordo com as regras de distribuição de custos, o que gerava um prejuízo.

Para o futuro a projeção é de um aumento da capacidade para o processamento de 170 mil litros de leite ao mês; ampliação dos pontos de venda de subprodutos para outras regiões e municípios; aquisição de máquinas mais modernas e eficientes (a usina possui espaço suficiente para a instalação das mesmas); além de continuar a fortalecer a agricultura familiar de pequeno porte e contribuir para a formação de mais acadêmicos da UFSM.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir desta análise, restrita ao caso da Usina Escola de Laticínios, foi possível delinear como o preço do leite e de seus subprodutos é formado, as variáveis que determinam a valoração dos mesmos. A demanda pelos produtos da COOPERTERRA é basicamente feita por instituições como escolas (representa cerca de 80% da demanda), asilos, hotéis, hospitais, entre outros, não sendo característico da cooperativa ofertar seus produtos no varejo, já que o preço de seus produtos não é competitivo. Mesmo que esteja ampliando sua capacidade produtiva, ainda apresenta altos custos se comparada às indústrias concorrentes no varejo, as quais apresentam uma produção em escala.

Desta forma, a cooperativa conta com o apoio de programas governamentais, para garantir mercado para seus produtos. A vantagem de produzir conforme encomendas, está no fato de que essa demanda é garantida, não apresentando grandes riscos devido às oscilações no mercado leiteiro.

Dentre a formação de preços pode-se destacar o custo com transportes como o principal, pois os produtores estão localizados na cidade de Tupanciretã a 210 km de Santa Maria onde o leite é processado⁹, além disso, os gastos com o deslocamento dos produtos finais até o consumidor também precisa entrar no cálculo do preço. Os demais insumos tem um peso relativamente pequeno sobre os custos.

Além do mais, a cooperativa mantém o seu propósito de garantir renda e trabalho para os pequenos proprietários e para aqueles que enxergam a reforma agrária como uma oportunidade. Acrescenta-se a contribuição para a formação dos alunos da Universidade Federal de Santa Maria, através de experiências práticas proporcionados por estágios e trabalhos acadêmicos.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LIVESEY, F. *Formação de preços*. São Paulo: Saraiva, 1978.

PINDYCK, R.; RUBINFELD, D. L. *Microeconomia*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

YIN, R. K. *Estudo de Caso: planejamento e métodos*. Quarta edição. Porto Alegre: Bookman, 2010

MARTINS, G. de A. *Estudo de Caso: uma estratégia de pesquisa*. Segunda edição. São Paulo: Atlas, 2008.

⁹ Disponível em <http://www.reguladoragarcia.com.br/cidadebase.php?cidade=Santa%20Maria>. Acesso em 03/12/2011.

