

# O PASSO A PASSO DA ORDENHA HIGIÊNICA MANUAL



*Sonise dos Santos Medeiros  
Amaury Apolônio de Oliveira*  
Editores Técnicos

**Embrapa**



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Tabuleiros Costeiros  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

**O PASSO A PASSO DA  
ORDENHA  
HIGIÊNICA  
MANUAL  
APRENDENDO COM O  
ALTO SERTÃO ALAGOANO**

*Sonise dos Santos Medeiros  
Amaury Apolônio de Oliveira  
Editores Técnicos*

**Embrapa**  
*Brasília, DF*  
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Tabuleiros Costeiros**

Av. Beira Mar, 3250 - Jardins  
CEP 49025-040 - Aracaju, SE  
Caixa Postal 44  
Fone: (79) 4009-1344  
Fax: (79) 4009-1399  
www.embrapa.br  
www.embrapa.br/fale-conosco

**Unidade responsável pelo conteúdo e edição**

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Comitê Local de Publicações

Presidente: *Ronaldo Souza Resende*

Secretária-executiva: *Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues* Membros: *Ana Veruska Cruz, Edson Patto Pacheco, Élio César Guzzo, Hymerson Costa Azevedo, Joézio Luis dos Anjos, Josué Francisco da Silva Junior, Paulo César Falanghe Carneiro, Semíramis Rabelo Ramalho Ramos e Viviane Talamini*

Supervisão editorial: *Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues*

Normalização bibliográfica: *Josete Cunha Melo*

Capa, projeto gráfico e editoração eletrônica: *Danilo Santos Nascimento*

Fotos: *Ivan Ricardo Marinovic Brscan*

**1ª edição**

1ª impressão (2015): 500 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

Embrapa Tabuleiros Costeiros

---

O passo a passo da ordenha manual: boas práticas na ordenha manual: aprendendo com o Alto Sertão alagoano / Sonise dos Santos Medeiros, Amaury Apolônio de Oliveira, editores técnicos. – Brasília, DF : Embrapa, 2015.

30 p. : il. color.; 19,5 cm x 21 cm.

ISBN 978-85-7035-411-2

1. Ordenha. 2. Ordenha manual. 3. Boas práticas. 4. Saneamento. 5. Leite. 6. Alto Sertão. 7. Alagoas. I. Medeiros, Sonise dos Santos. II. Oliveira, Amaury Apolônio. III. Embrapa Tabuleiros Costeiros.

---

CDD 637.124  
©Embrapa 2015

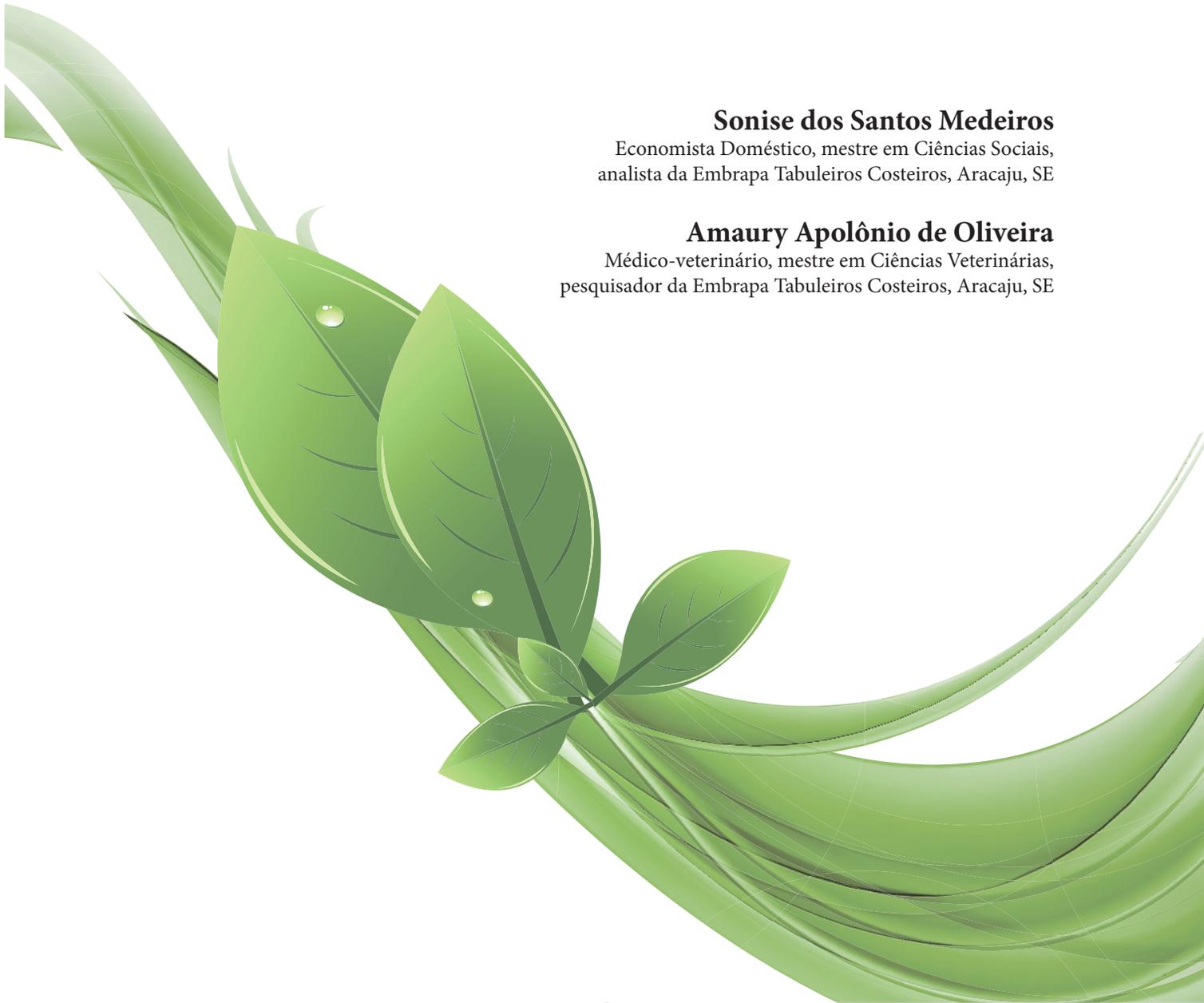
## EDITORES TÉCNICOS

### **Sonise dos Santos Medeiros**

Economista Doméstico, mestre em Ciências Sociais,  
analista da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE

### **Amaury Apolônio de Oliveira**

Médico-veterinário, mestre em Ciências Veterinárias,  
pesquisador da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE





# COLABORAÇÃO

## **Técnicos**

Diego Lima Ferreira Passos (Bolsista/Seagri-AL)

Italo Soares Silva (Secretaria Municipal de Agricultura de Canapi-AL)

Manoel Pereira Brandão Júnior (Seagri Canapi-AL)

Renato V. de Carvalho Filho (Seagri-AL)

## **Produtores**

Adauto Rodrigues de Oliveira

Agostinho Joaquim de Souza

Alisson Assunção de Oliveira

Antônio Batista de Melo (Tota)

Cícero Manoel Gomes de Souza (Cícero Caboco)

Damião Agostino de Souza

Heleno Firmoso

Jocelino Gomes de Souza (Nego Buique)

José Joaquim dos Santos (Duda)

José Willyams Ribeiro Brandão

Manoel Pinheiro da Silva

Severino de França Leão Filho (Biu)

Wilson de Brito Lira Júnior (Galego)



# APRESENTAÇÃO

Com o advento da Instrução Normativa 62 emitida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), a busca pela melhoria da qualidade do leite tem passado por grandes mudanças. Diante disso, a Embrapa Tabuleiros Costeiros, a Secretaria de Agricultura do Estado de Alagoas (Seagri-AL) e o Fundo de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Fundeci) do Banco do Nordeste estabeleceram um programa de pesquisa e transferência de tecnologia, referente à qualidade do leite, para municípios produtores de leite das regiões agreste, bacia leiteira, médio sertão e alto sertão alagoanos, pertencentes ao programa Territórios da Cidadania do Governo Federal.

Tal programa propôs, entre outras coisas, a avaliação do uso de boas práticas de produção (BP) nos procedimentos para a ordenha manual, bem como a produção de um material orientador de tais práticas.

Todavia, a Produção de Alimentos Seguros no Campo (PAS Campo), cria a expectativa de que um manual de boas práticas agropecuárias (MBPA), feito para o produtor e com o produtor, possa ser elaborado a partir da descrição das atividades feitas para atender aos requisitos exigidos pela legislação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) aplicados na propriedade.



Para o desenvolvimento desse trabalho lançou-se mão do passo a passo elaborado pela Embrapa Gado de Leite e outros parceiros, o qual sugere procedimentos que visam à produção de leite seguro do ponto de vista sanitário e nutricional. Esse passo a passo também serviu de orientação aos produtores para que a partir dele e, caso fosse necessário, fossem feitas as adaptações locais sem, todavia, perder de vista a qualidade sanitária e nutricional do leite.

Dentro do propósito de fazer junto e aprender coletivamente, a construção desta cartilha se deu por meio da realização de uma oficina, na qual produtores que contribuíram para a realização do projeto debruçaram-se sobre os diferentes jeitos de realizar a ordenha manual, combinando teoria com as estratégias pessoais e descreveram o “passo a passo” do produtor do alto sertão alagoano. Também, de modo a garantir a identidade do lugar, o mesmo trabalho foi realizado com os produtores das demais regiões descritas anteriormente.

Desse modo, ela traz a experiência vivenciada por um grupo que, a partir do “seu modo de fazer”, associado a um “outro modo de fazer”, qual seja o da instituição pública de pesquisa, gerou uma nova prática cujos resultados para a qualidade do leite se aproximam daqueles que a Instrução Normativa 62 sugere.

*Manoel Moacir Costa Macêdo*  
Chefe-Geral  
Embrapa Tabuleiros Costeiros



# O PASSO A PASSO DA ORDENHA MANUAL



# 1º

PASSO

## ORGANIZAR O MATERIAL



- ① Balde semiaberto para ordenha manual
- ② Filtro para coar o leite
- ③ Copo aplicador de iodo
- ④ Caneca de fundo escuro com tela escura
- ⑤ Vaporizador
- ⑥ Papel toalha
- ⑦ Latão
- ⑧ Banquinho de madeira

CONDUZIR O ANIMAL PARA O CURRAL COM  
TRANQUILIDADE

2º  
PASSO



# 3<sup>o</sup> PASSO

## FORNECER O CONCENTRADO (RAÇÃO) INDIVIDUALMENTE NO MOMENTO DA ORDENHA



COLOCAR O BEZERRO PARA APOJAR (MAMAR)

4<sup>o</sup>  
PASSO



# 5<sup>o</sup>

PASSO

## APEAR A VACA (AMARRAR OS PÉS E RABO)



ARREAR O BEZERRO (AMARRAR O BEZERRO NA  
MÃO DA VACA

6<sup>o</sup>  
PASSO



7<sup>o</sup>

PASSO

AMARRAR O BANCO NA CINTURA



LAVAR AS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO E ENXUGAR  
COM PAPEL TOALHA

8º  
PASSO



**DICA DO PRODUTOR**

Na falta da água encanada para lavar as mãos no local da ordenha, usar como alternativa um recipiente com tampa (tamanho que o produtor desejar) e nele adaptar uma torneira. Isso evita que o ordenhador precise se deslocar do local da ordenha para ir apanhar água.



9<sup>o</sup>

PASSO

LAVAR A TETA DA VACA COM ÁGUA LIMPA OU ESPUMA\*  
PARA DESINFECÇÃO ANTES DA ORDENHA

\* Produto comercial específico para desinfecção das tetas antes de cada ordenha.



ENXUGAR A TETA DA VACA COM PAPEL TOALHA  
(UMA FOLHA PARA CADA TETA)

10º  
PASSO



# 11<sup>o</sup>

## PASSO

### FAZER O TESTE DA CANECA DE FUNDO PRETO



#### ALERTA DO TÉCNICO

Ao fazer o teste da caneca preta, se apresentar sinais de infecção (mastite), deixar a vaca para ser ordenhada no final e descartar o leite. Em seguida, lavar as mãos com água e sabão antes de ordenhar a próxima vaca.



## ORDENHAR A VACA USANDO BALDE SEMIABERTO

# 12º

PASSO



### DICA DO PRODUTOR

No momento da ordenha, fornecer concentrado à vaca, isto ajuda a mantê-la mais tranquila e produzir mais leite. Caso não haja cocho no local da ordenha, usar algum recipiente que permita fazer isto, por exemplo, um pneu.



### ALERTA DO TÉCNICO

A alimentação estimula a defecação, aumentando a contaminação do local da ordenha.



13<sup>o</sup>

PASSO

COAR O LEITE NO LATÃO



COLOCAR O BEZERRO PARA MAMAR O RESTANTE  
DO LEITE

14<sup>o</sup>  
PASSO



# 15<sup>o</sup>

## PASSO

**COLOCAR O IODO GLICERINADO NA TETA DA VACA  
(DESINFECÇÃO PÓS-ORDENHA)**

**ALERTA DO TÉCNICO**

Deve ser feita após o  
bezerro mamar.

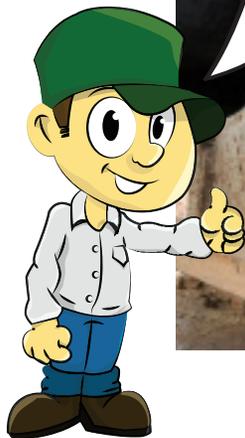


COLOCAR A VACA PARA COMER

16<sup>o</sup>  
PASSO



**ALERTA DO TÉCNICO**  
Manter a vaca em pé por pelo menos duas horas. Isso ajuda a proteger o úbere da vaca contra a entrada de germes que causam doença.



17º

PASSO

LEVAR O LEITE PARA REFRIGERAR



**ALERTA DO TÉCNICO**  
Levar o leite para refrigerar  
no máximo em duas horas.



FAZER A LIMPEZA DOS MATERIAIS COM ÁGUA E  
DETERGENTE ALCALINO

18º  
PASSO



# 19º

PASSO

FAZER A LIMPEZA DO CURRAL COM ÁGUA OU RASPAR  
COM ENXADA PARA RETIRAR O ESTERCO



### Dica geral

O uso das boas práticas ajuda a diminuir os custos com a compra de medicamentos, além de contribuir para o aumento da quantidade de leite ordenhado por vaca.

## KIT ADAPTADO PELA EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS



- |  |   |
|--|---|
| ① Banquinho de madeira                 | ⑧ Detergente alcalino                   |
| ② Balde semiaberto para ordenha manual | ⑨ Caneca de fundo escuro                |
| ③ Luva de borracha                     | ⑩ Vaporizador                           |
| ④ Filtro para coar o leite             | ⑪ Copo graduado para medir o detergente |
| ⑤ Copo aplicador de espuma             | ⑫ Tela escura                           |
| ⑥ Copo aplicador de iodo               | ⑬ Papel toalha                          |
| ⑦ Água clorada                         | ⑭ Cinturão de qualidade                 |

## OFICINA DE CONSTRUÇÃO DA CARTILHA



Trabalho em grupo



Apresentação dos resultados



Impressão e acabamento  
**RB Digital Eirelli - EPP**





---

## *Tabuleiros Costeiros*

### Apoio

Secretaria de Estado da Agricultura  
e do Desenvolvimento Agrário



**ALAGOAS**  
GOVERNO DO ESTADO



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PÁTRIA EDUCADORA

ISBN 978-85-7035-411-2  
CGPE 11760