

O PASSO A PASSO DA ORDENHA HIGIÊNICA MANUAL



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

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

O PASSO A PASSO DA ORDENHA HIGIÊNICA MANUAL

**Boas Práticas na Ordenha
Manual: Aprendendo com
o Agreste Alagoano**

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

*Embrapa
Brasília, DF
2013*

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 (2013)

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 Agreste alagoano / Sonise dos Santos Medeiros, Amaury Apolônio de Oliveira, editores técnicos. – Brasília, DF : Embrapa, 2013.

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

ISBN 978-85-7035-324-5

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

CDD 637.124

©Embrapa 2013

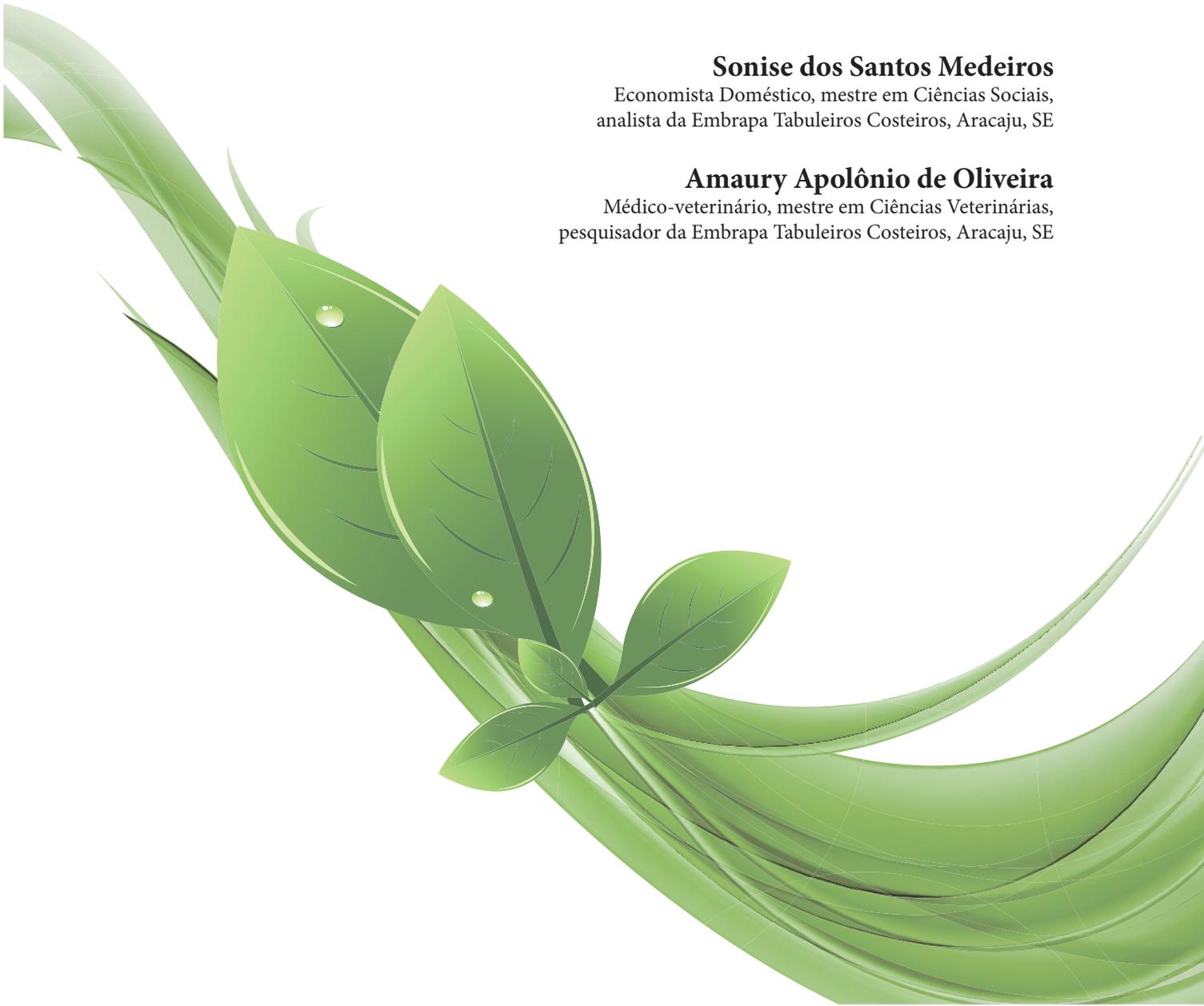
EDITORES TÉCNICOS

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

Ana Cláudia N. Mendes (Bolsista/Seagri-AL)

Renato V. de Carvalho Filho (Seagri-AL)

Produtores

Ana Paula da Silva Leite

Antônio Bezerra da Silva

Dayse de Araújo Martins

Edjon Oliveira de Souza

Evandro Alves de Oliveira

Geraldo Gabriel de Macedo

Jailço Barbosa de Farias

José Barbosa dos Santos

José Bezerra da Silva

José dos Santos Souza

José Givaldo Dantas Martins

Leúse Ponciano da Silva

Luis Alves Lima

Marcelo Pereira de Albuquerque

Marco Jean de Araújo

Weder Maurício da Silva

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 agreste 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.

Edson Diogo Tavaves
Chefe-Geral
Embrapa Tabuleiros Costeiros

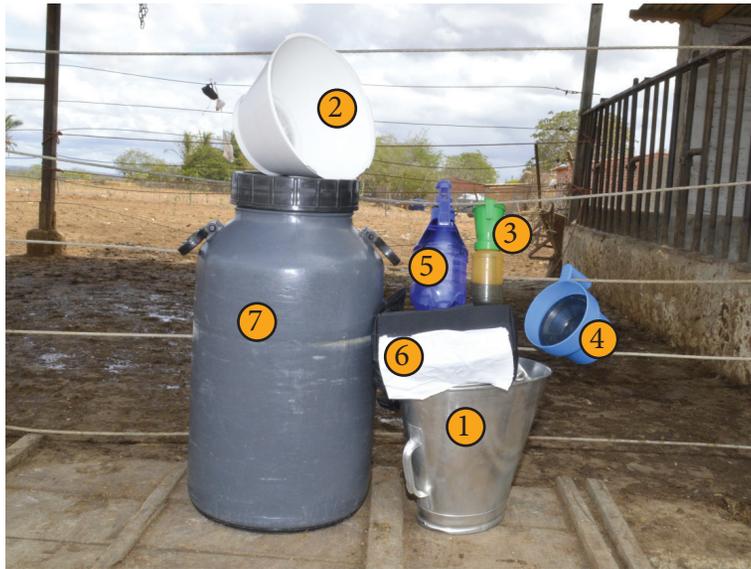


O PASSO A PASSO DA ORDENHA MANUAL



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

CONDUZIR O ANIMAL COM TRANQUILIDADE PARA O LOCAL DA ORDENHA

2º PASSO

Observação: isso ajuda a aumentar a quantidade do leite na hora da ordenha.



Dica do Produtor
Ao chegar ao curral, coloque a vaca para comer no cocho. Isso também ajuda a diminuir o estresse.

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



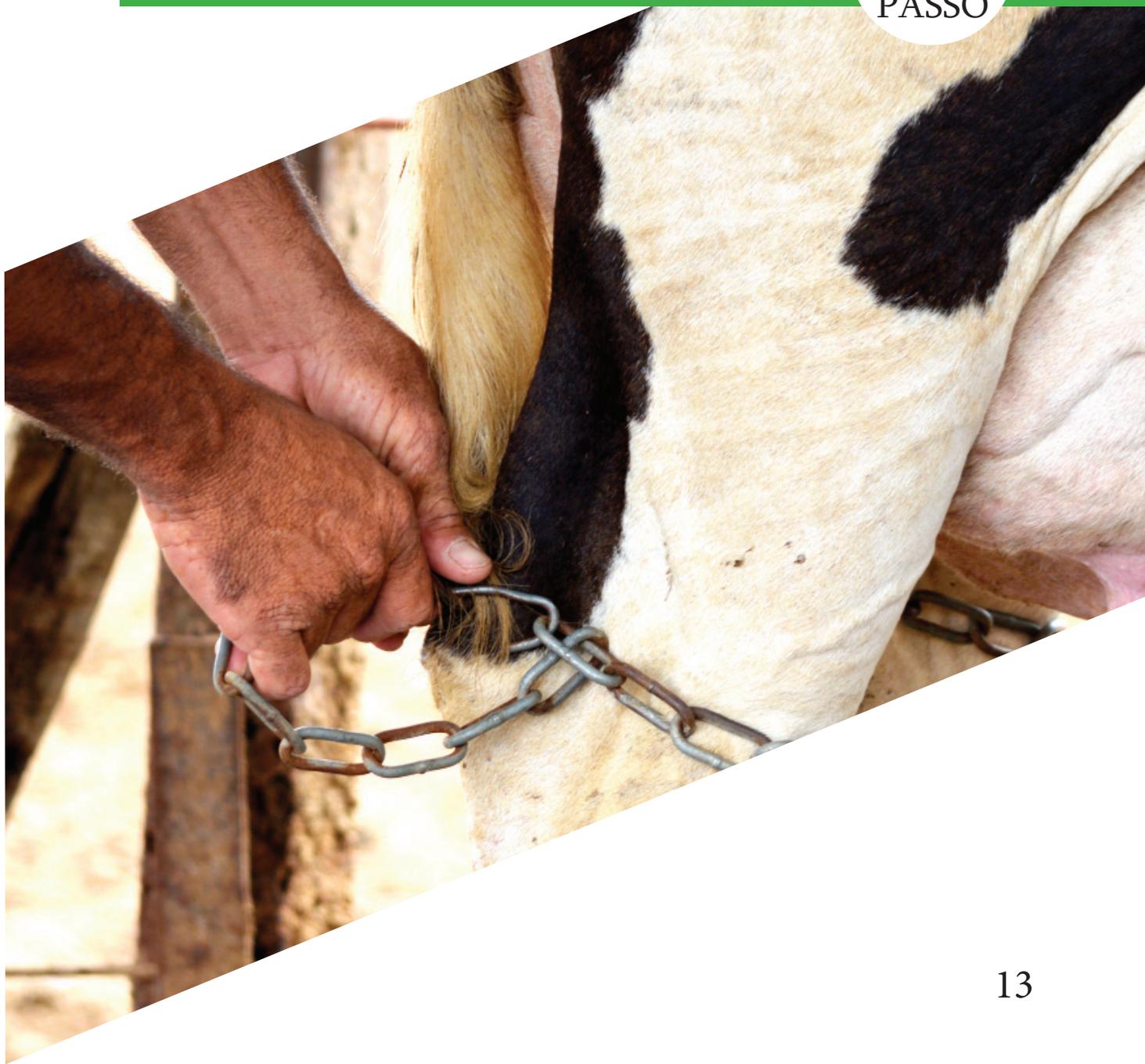
3^o
PASSO

AMARRAR O BANCO À CINTURA



ARREAR A VACA (AMARRAR OS PÉS E O RABO)

4^o
PASSO



5^o PASSO

LAVAR AS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO

Observação: para isso, a água deve ser de boa qualidade.



FAZER O TESTE DA CANECA

6º PASSO

Dica do Produtor

Antes de ordenhar a vaca, retire os três primeiros jatos de leite de cada teta na caneca de fundo escuro e observe se há presença de grumos; caso isso ocorra, é sinal de mastite. Esse leite deve ser descartado.



7^o
PASSO

COLOCAR O BEZERRO PARA MAMAR (APOJAR)



LAVAR AS TETAS DA VACA COM ÁGUA CLORADA
OU COM ESPUMA ANTISSÉPTICA*

8^o
PASSO



Dica do Produtor
Quando a teta estiver muito suja, lave com água de boa qualidade e use também a espuma*. Isso vai melhorar muito a qualidade do leite.



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

9^o
PASSO

ENXUGAR AS TETAS DA VACA COM PAPEL TOALHA



Alerta do Técnico
Use uma folha para
cada teta.



ORDENHAR A VACA EM BALDE SEMIABERTO

10º PASSO



Alerta do Técnico

O balde semiaberto, com capacidade para 10 litros, é mais recomendável para produtores que tenham vacas que produzem até 10 litros/vaca/dia. Quando a produção é acima de 10 litros/vaca/dia, deve-se avaliar tecnicamente o uso da ordenha mecânica, para evitar o estresse do animal e obter maior aproveitamento do leite.



11^o

PASSO

COAR O LEITE NO LATÃO



Alerta do Técnico
Usar peneira de nylon.



FAZER A DESINFECÇÃO PÓS ORDENHA

12º PASSO



Alerta do Técnico

A desinfecção*
pós ordenha
ajuda a proteger
contra moscas
e formação de
feridas e deve
ser feita após o
bezerro mamar.



* Aplicar produto comercial à base de iodo glicerinado, de acordo com as orientações do fabricante.

13^o PASSO

COLOCAR A VACA PARA COMER NO COCHO



Alerta do Técnico
Manter a vaca em pé por mais ou menos duas horas ajuda a evitar a contaminação da teta.



LEVAR O LEITE PARA REFRIGERAÇÃO

14º PASSO



15^o PASSO

LAVAR OS UTENSÍLIOS DA ORDENHA COM ÁGUA E SABÃO



Alerta do Técnico
Após lavar os utensílios com água e sabão, fazer a sanitização com detergente alcalino. Isso ajuda a retirar a gordura e a proteína que ficou no latão.



SOLTAR O ANIMAL NO PASTO (OU MUDAR DE LOCAL)

16º
PASSO



17^o PASSO

FAZER A LIMPEZA DO LOCAL DA ORDENHA (RASPAR O CURRAL OU ARRASTAR O ESTERCO)

Observação: quando o local da ordenha não puder ser lavado, raspar o curral ou arrastar o esterco, isso ajuda a melhorar o ambiente da ordenha.



Alerta do Produtor
Para minimizar o problema com a lama no período das chuvas, é bom forrar parte do local da ordenha com areia lavada. Ela ajuda a absorver rapidamente a água e elimina o excesso.

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 |

* O material utilizado pelos produtores foi ajustado a sua realidade, tendo como referência o kit adaptado pela Embrapa Tabuleiros Costeiros.

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



ISBN 978-85-7035-324-5
CGPE 11151