OPASSO 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

OPASSO A PASSO DA ORDENHA HIGIÊNICA MANUAL

Boas Práticas na Ordenha Manual: Aprendendo com o Médio 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 higiênica manual: boas práticas na ordenha manual: aprendendo com o Médio Sertão Alagoano / Sonise dos Santos Medeiros, Amaury Apolônio de Oliveira, editores técnicos. – Brasília, DF: Embrapa, 2015.

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

ISBN 978-85-7035-421-1

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

EDITORES TÉCNICOS





COLABORAÇÃO

Técnicos

Francisco de Assis S. de Amorim (Secretaria Municipal de Agricultura de Ouro Branco-AL) Paulo Rafael Costa Lima (Bolsista/Seagri-AL) Renato V. de Carvalho Filho (Seagri-AL)

Produtores

Genival Oliveira Silva José Aparecido Araújo (Biu) José Leite da Silva José Nilson da Silva José Pinto da Silva (Zé Pinto) Manoel Felix de Oliveira Marcelo Souza Costa Rosivaldo Oliveira Lima (Vadinho)

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 médio 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.

Edson Diogo Tavaves
Chefe-Geral
Embrapa Tabuleiros Costeiros

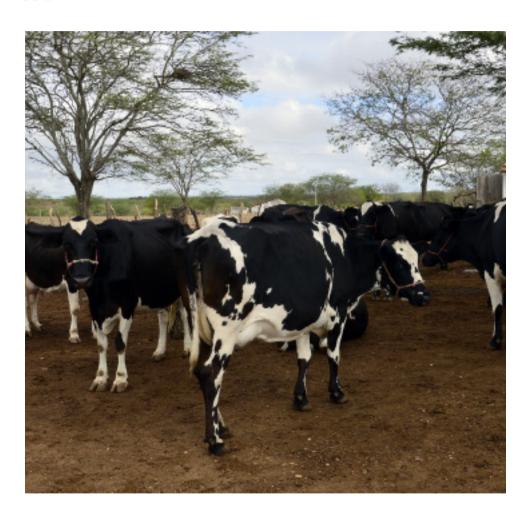
O PASSO A PASSO DA ORDENHA MANUAL





1º PASSO

BUSCAR O ANIMAL NO PASTO E CONDUZI-LO COM TRANQUILIDADE PARA O CURRAL



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

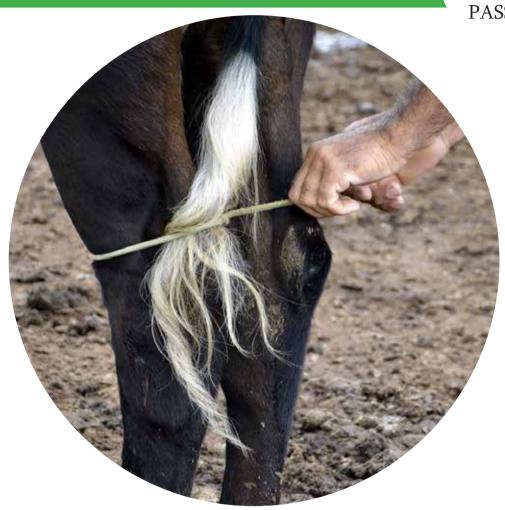


AMARRAR O BANCO NA CINTURA E COLOCAR O CINTO DE QUALIDADE



APEAR A VACA (AMARRAR O PÉ E O RABO DA VACA)



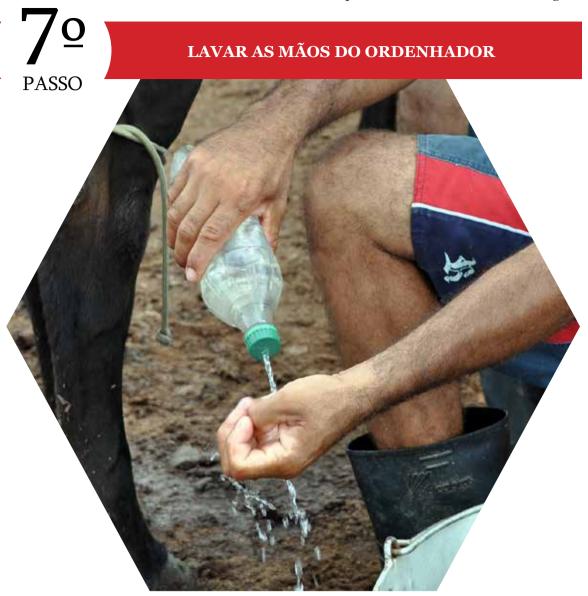


5º PASSO

COLOCAR O BEZERRO PARA APOJAR (MAMAR)



• O Passo a Passo da Ordenha Higiênica Manual • ARREAR O BEZERRO (AMARRAR O BEZERRO) Dica do Produtor Amarrar o bezerro na mão da vaca ou na estaca.



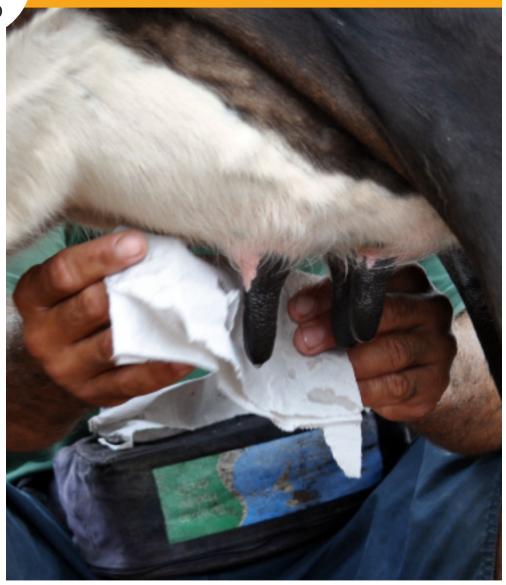
LAVAR A TETA DA VACA COM ÁGUA CLORADA (OU ESPUMA ANTISSÉPTICA*)





9º
PASSO

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





11⁹ PASSO

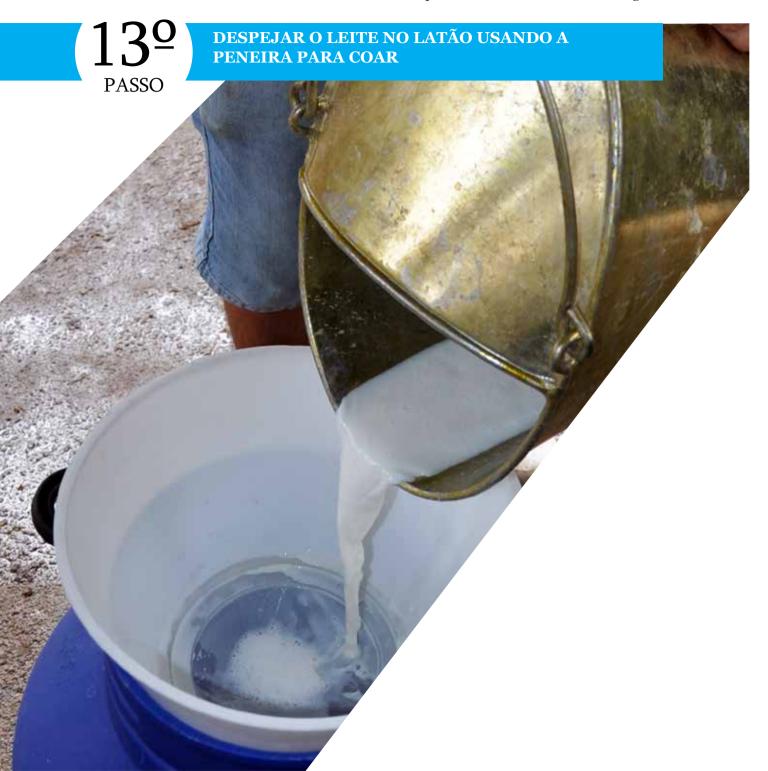
LAVAR AS MÃOS DO ORDENHADOR COM ÁGUA CLORADA



ORDENHAR A VACA USANDO O BALDE SEMIABERTO

12º
PASSO





• O passo a passo da ordenha higiênica manual •

COLOCAR O BEZERRO PARA MAMAR (DESINFECÇÃO)







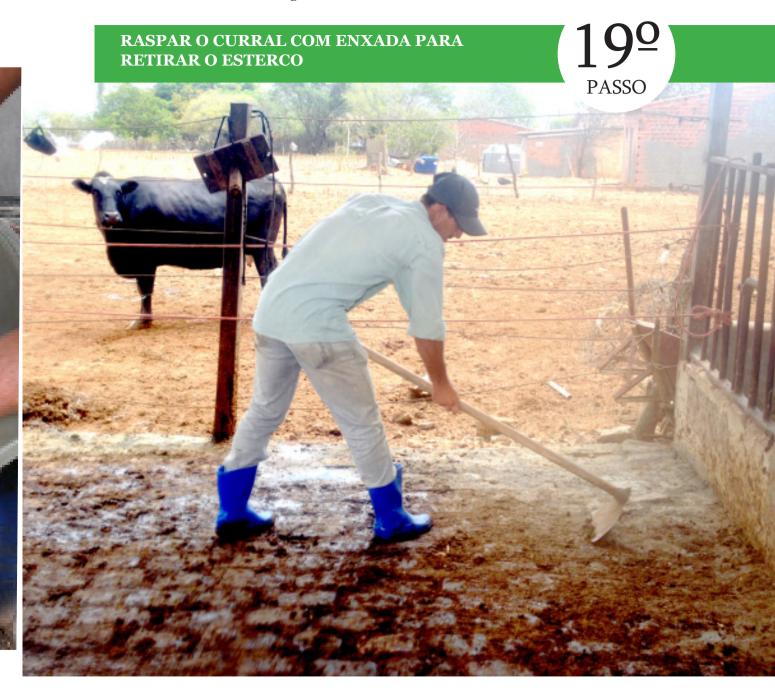


18º
PASSO

LAVAR O MATERIAL COM SABÃO E ÁGUA LIMPA, USANDO BUCHA



• O Passo a Passo da Ordenha Higiênica Manual •



KIT ADAPTADO PELA EMBRAPA TABULEIROS COSTEIROS



- 1 Banquinho de madeira
- 2 Balde semiaberto para ordenha manual 9
- 3 Luva de borracha
- 4 Filtro para coar o leite
- 5 Copo aplicador de espuma
- 6 Copo aplicador de iodo
- Água clorada

- 8 Detergente alcalino
- O Caneca de fundo escuro
- 10 Vaporizador
- 11) Copo graduado para medir o detergente
- 12 Tela escura
- Papel toalha
- (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



Apoio

Secretaria de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Agrário











