



PASSOS PARA UMA EFICIENTE ORDENHA MECANIZADA Partel (*)

Como qualquer outra atividade, seja ela, agrícola ou urbana, para ser eficiente necessita de padrão, ou seja, que se faça dentro de determinados parâmetros pré-determinados. Esses procedimentos, garantem a manutenção do padrão e a eficiência na operação.

Para melhor entender, descreve-se uma sequência de assuntos ou passos que fundamentam a eficiência na ordenha mecanizada numa Unidade Produtora de Leite:

a) GERENCIAMENTO DA UNIDADE PRODUTORA DE LEITE

Todo empreendedor administra seu negócio. Assim também ocorre com o produtor de leite. Comete erro quem afirma que o produtor não administra sua empresa. A Unidade Produtora de Leite tem estratégias, objetivos, metas e tem resultados. Portanto, é gerenciada. No entanto, muitas vezes, a falha está na administração empírica, onde as decisões são tomadas por impulso, por intuição ou por necessidade de se resolver problemas e com bases na imaginação do empresário, sem dados fundamentados.

Para alcançar os resultados, a administração necessita executar um conjunto diversificado e complexo de atividades, que compõem a tarefa empresarial (FONSECA, 2006). Não bastasse a complexidade intrínseca da administração, a produção de leite, inclui ingredientes característicos da produção agrícola que a torna ainda mais difícil, tais como: clima, trabalho ao ar livre, tempo de produção maior que o tempo de trabalho, ciclo de produção irreversível, perecibilidade do leite, dependência de condições biológicas das forrageiras e dos animais, trabalho em várias frentes ao mesmo tempo, raça dos animais e alto custo de saída ou entrada no negócio, produção não uniforme, existência de safra e entressafra, tudo isso associado ao alto risco.

Graças ao aprimoramento da gestão que vem sendo aplicada e aprimorada ao longo da história, utilizando-se de instrumentos compostos por conceitos e técnicas, a administração, teve seu papel facilitado.

Todo o ferramental desenvolvido e conhecido ajuda a tarefa de gerenciar a Unidade de Produção Leiteira. Mas só terão utilidade se o negócio for planejado, dirigido e controlado, isso implica na implantação de processos e procedimentos em todas as tarefas da empresa leiteira.

b) LOCAL DE ORDENHA DAS VACAS

Voltando a atenção para o aspecto interno da Unidade Produtora - UP, o administrador, quanto à ordenha, deve iniciar pelo local de ordenha das vacas.

A ordenha é uma atividade que exige cuidados e atenção devido à sua influência na produção de leite, na qualidade e na saúde dos animais (RIBEIRO e BRITO, 2006).

A facilidade que o leite tem de absorver odores e sabores provenientes de alimentos, meio ambiente, utensílios, insetos e microorganismos, determina que o local de ordenha deva ser limpo, seco, arejado e longe de locais que exalam mau cheiro e possam proliferar moscas, tais como: pocilgas, galinheiros, esterqueiras, fossas e lixões.

O ambiente da ordenha deve ser higiênico, não só no aspecto de limpeza (sem

poeira ou sujidades), como isentos de insetos, roedores ou qualquer outro tipo de animais que não as vacas em lactação.

Um ambiente tranquilo, bem desinfetado, de fácil limpeza e assepsia e distante de fontes produtoras de odores ou contaminações é o ideal para um resultado compensador.

A sala de ordenha deve ser limpa diariamente, removendo o esterco e restos de forragens se os animais são alimentados simultaneamente com a ordenha e lavado com água corrente. Periodicamente recomenda-se desinfetar a sala de ordenha com desinfetante específico ou pintura de cal.

Desnecessário é falar que a sala de ordenha, obrigatoriamente, tenha água encanada e de boa qualidade.

c) MÃO-DE-OBRA PARA A ORDENHA

Quando se fala em qualidade de leite, o ponto primordial é com a manipulação e quem faz isso são as pessoas, portanto são fundamentais na obtenção e na conservação da qualidade do leite.

Além de estimulados, os ordenhadores devem ter hábitos higiênicos, boa saúde, trabalhar com roupas limpas, usar botas, prender o cabelo, lavar bem as mãos antes de iniciar a ordenha e principalmente, ter paciência com os animais e manter a rotina rigorosa, pois as vacas são animais que gostam muito de rotinas, toda vez que isso for quebrado, gera um estresse.

"A higiene do ordenhador é fundamental, pois ele é um grande veículo de transmissão de agentes patogênicos para o úbere, para o leite e para o material utilizado".

O ordenhador deve se concentrar exclusivamente na ordenha, evitando fazer outras tarefas nesse momento, cuidando para não encostar as mãos no corpo do animal ou manipular objetos contaminados.

d) MANEJO DOS ANIMAIS

As vacas devem ser conduzidas com calma, sem ajuda de cachorros, cavalos, sem gritos e sem hostilidades. Quando entram na sala de ordenha o ambiente deve ser tranquilo, limpo e organizado. As vacas obedecem a uma rotina, que deve ser respeitada diariamente, inclusive nos fins de semana e mesmo quando houver troca de operadores, aí se vê a importância do procedimento da ordenha estar escrito e ser de conhecimento de todos. As práticas de vacinação, banhos carrapaticidas, tratamentos de doenças, marcação e outros procedimentos estressantes para os animais, jamais devem ser feitos na sala de ordenha.

e) MANEJO DA ORDENHA

O manejo da ordenha inicia-se quando os animais ainda estão na pastagem ou nos piquetes, por isso, devem ser condicionados às movimentações regulares nos períodos que antecedem imediatamente a ordenha. Essas movimentações devem ser lentas e progressivas, sem gritos, correrias ou qualquer espécie de traumatismos, porque a produção de leite é inversamente proporcional ao estresse.

Prender a cauda e as patas da vaca se necessário. Lavar as mãos com água e sabão e secá-las antes da ordenha.

Examinar e descartar os três primeiros jatos de leite, em caneca de fundo escuro. Isso é

importante para identificar as vacas que estejam com mamite subclínica, além de descartar o leite mais contaminado com bactérias arrastadas do canal do teto.

Lavar as tetas com água corrente, se tiverem sujas ou apenas aplicar um desinfetante em seguida, secando com toalhas de papel descartáveis.

Iniciar a ordenha imediatamente para aproveitar a descida do leite pelo auxílio da ocitocina. Uma ordem recomendada é a que segue: primeiro as vacas de primeira cria; depois as vacas saudáveis e por último as vacas que já tiveram mamite. As vacas com mamite ou em tratamento devem ser ordenhadas separadamente e o leite descartado.

Assim que parar a descida do leite, o que é notado pelo visor da teteira, desligar o vácuo desse conjunto e retirar as teteiras. Qualquer prolongamento da ação da ordenhadeira, após o esgotamento do úbere, provoca irritações internas no úbere que poderá causar prejuízos e danos à saúde do mesmo.

f) PROCEDIMENTOS APÓS ORDENHA

Após a retirada das teteiras, fazer a desinfecção dos tetos megulhando-os completamente numa solução especial para evitar a proliferação de bactérias nos restos de leite retido nos canais ou mesmo no exterior dos tetos. Essa solução encontra-se a venda nas casas agropecuárias. Normalmente são soluções a base de iodo, amônia quaternária, clorexidina, hipoclorito ou ácido sulfônico.

"Esse procedimento é considerado mundialmente como uma prática valiosa no controle da mastite" (RIBEIRO & BRITO, 2006). Apesar dos grandes benefícios dessa prática, sua proteção não é completa, pois a atividade do desinfetante persiste por períodos relativamente curtos, de três a quatro horas. Esta duração depende do princípio ativo usado, concentração, formulação e quantidade de matéria orgânica a que é exposto o produto, que diminui sua eficiência.

Uma vez concluída a operação, serão retirados restos de forrageiras, caso as vacas sejam alimentadas na sala de ordenha. As fezes são retiradas e levadas para a esterqueira. O piso e as paredes lavadas esmeradamente com água abundante e periodicamente passar uma solução desinfetante nas partes de contato com os animais.

Todo equipamento e utensílio usado na ordenha retém certa quantidade de leite ao longo de paredes internas, nas dobras, cantos e reentrâncias que podem constituir ótimo meio de multiplicação de bactérias, causando fermentações, por isso devem ser lavados e higienizados imediatamente.

g) CUIDADOS COM O LEITE

A manipulação e o resfriamento são condições básicas para manter a qualidade do leite.

O resfriamento não eleva a qualidade do leite, apenas a conserva. Por esta razão, úberes sadios, limpeza da ordenha, limpeza e desinfecção dos equipamentos e tudo o que entra em contato com o leite são condições insubstituíveis para prevenir a contaminação do leite.

O leite obtido de uma ordenha higiênica tem baixa quantidade de germes. O resfriamento limita a multiplicação de bactérias, o que permite manter a qualidade do leite por períodos mais

longos. O leite deve ser resfriado a 4 °C, num prazo máximo de três horas.

Para baixar a temperatura do leite, o produtor dispõe de duas alternativas, conforme Instrução Normativa 51 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2002): Resfriador de expansão direta (a granel) e resfriador de expansão indireta (resfriador de tarro, de imersão ou de água gelada).

No resfriador de expansão os cuidados são mais simples, basta manter bem higienizado e colocar o leite imediatamente para resfriar, inclusive a homogeneização é feita automaticamente e a temperatura monitorada por dispositivo digital acionado por termostato. Já no resfriador de expansão indireta os cuidados devem ser redobrados, pois além de manter bem higienizado os tarros, outros cuidados devem ser observados, tais como: nível da água para cobrir até o gargalo do tarro, manter água limpa, homogeneizar periodicamente o leite dentro do tarro para resfriar uniformemente e evitar a separação da gordura, prestar atenção no banco de gelo e no agitador da água.

h) TREINAMENTO DOS ORDENHADORES

Os ordenhadores por serem os agentes primários na manipulação com o leite exercem função importantíssima para a qualidade do mesmo. Portanto o treinamento desses operadores é que vai determinar o sucesso do empreendimento.

No treinamento, o ordenhador, deve tomar consciência que trabalha com um produto de alta perecibilidade, rico em nutrientes, propiciando meio adequado para o desenvolvimento de bactérias. O leite é usado pelo consumidor, muitas vezes com saúde frágil, é o caso de crianças e pessoas idosas. Por outro lado o cliente (consumidor de leite) está cada vez mais exigente e cativar esse consumidor vai determinar o sucesso do negócio.

Conhecer as características do produto em que se está trabalhando é o primeiro passo, sem entender isso, jamais o ordenhador vai compreender porque precisa tanto cuidado na manipulação com o leite. Superando esse obstáculo então, o treinador pode seguir os passos normais de qualquer outra atividade, ou seja, conhecer os padrões operacionais, que deveriam estar definidos no Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, entender os procedimentos de controle e monitoramento da ordenha.

Fazem parte da função do ordenhador o diagnóstico, monitoramento e controle da mamite; assepsia dos tetos da vaca; tratamento da vaca seca para mamite; uso prudente de antibióticos, medicamentos, detergentes e desinfetantes; higienização adequada dos equipamentos e estocagem do leite; e dimensionamento adequado dos utensílios e equipamentos de ordenha.

Tudo isso deve constar no material educativo, que precisa ser de fácil entendimento, prático e objetivo. Assim como o próprio instrutor que vai proporcionar o treinamento, deve ser comunicativo, direto e preciso.

(*) Osmar Redin

Consultor de Produção Leiteira
Esp. Cooperativismo, Administração Rural e
Produção e Gestão Agropecuária.
Membro do Conselho Brasileiro
de Qualidade do Leite.

