



Título: **O MELHOR LEITE FAZ O MELHOR QUEIJO**

Autora: CARVALHO, Gislaine de Fátima*

sim@ituiutaba.mg.gov.br

INTRODUÇÃO A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento desenvolve desde julho de 2018 uma aproximação com o produtor rural interessado em regularizar seus produtos de leite e derivados de leite.

OBJETIVO Fazer o diálogo com o produtor na área rural, mostrando que não apenas o produto final deve ser observado. Orientar para que se programe com um bom pasto e alimentação para receber as novilhas que serão as futuras produtoras de leite. Formular as boas práticas de higiene antes, durante e após a ordenha, para que se tenha um leite isento de contaminações gerando um produto final de qualidade para o consumidor. **MÉTODOS** Foram realizadas duas palestras com o tema Práticas de Ordenha, sendo a primeira realizada no Córrego do Açude e a segunda no Assentamento Chico Mendes. O tema abordou a importância da higienização das unhas e mãos antes da ordenha, a higienização dos tetos antes e depois da ordenha, limpeza do piso do curral, linha de ordenha separando vacas sadias das doentes, destino do leite para bezerros ou descarte no caso de vacas com mastite, higienização de instalações e equipamentos, cuidados na aplicação de medicamentos, evitar o uso desorientado da ocitocina e principalmente do uso compartilhado de seringas e agulhas que transmitem a Tripanossomíase para o rebanho. Em parceria com a EMATER produtores visitaram uma propriedade em Carmo do Paranaíba para que vissem na prática os cuidados realizados em cada detalhe do início ao fim. Esta propriedade transforma 10 mil litros de leite em produto queijo minas artesanal. Foi realizada uma visita orientativa numa propriedade do Córrego do Açude sobre a produção de queijo feito com leite cru e queijo feito com leite pasteurizado e as exigências para cada um deles. Na sala do Serviço de Inspeção Municipal foi realizada a terceira palestra para produtores interessados em produzir o queijo em nossa região. O tema da palestra foi Queijo com leite cru ou Queijo com leite pasteurizado. Um produtor interessado em registrar o produto doce de leite foi visitado e as orientações foram passadas dentro da área da indústria e da área da ordenha. A quarta palestra sobre o tema Boas Práticas de Ordenha e Qualidade do Leite foi realizada no Córrego do Açude e folder contendo as informações pertinentes ao tema foi entregue. Este mesmo folder será disponibilizado nos Dias de campo e na Secretaria da Agricultura. As atividades descritas acima foram realizadas no período de julho de 2018 a abril de 2019 e o intuito é que se tornem mais frequentes. **RESULTADOS** Após a primeira palestra realizada, alguns produtores se conscientizaram sobre o uso inadequado ou desorientado da ocitocina.

Produtores passaram a procurar a Secretaria da Agricultura relatando os produtos que fazem e pedindo orientações sobre como proceder para regularizar esses produtos. **CONCLUSÃO** É preciso que produtores e órgãos orientadores/fiscalizadores mantenham esse diálogo no campo, para que

* Médica Veterinária, Pós-Graduanda Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos, Faculdade Qualittas-SP
Prefeitura Municipal de Ituiutaba – Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



8º Encontro Regional de
GESTORES AMBIENTAIS

3º Encontro Regional de
GESTORES DE AGRICULTURA E PECUÁRIA

“Compartilhar conhecimento é semear sabedoria”

produtos de leite e derivados de leite deixem de incorrer em riscos à saúde do consumidor e passem a ter um Registro que garanta sua qualidade.
Palavra-chave: Ordenha. Leite. Ocitocina.

* Médica Veterinária, Pós-Graduanda Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos, Faculdade Qualittas-SP
Prefeitura Municipal de Ituiutaba – Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.