

DÉCIO MACHADO

**MÉTODOS E ESTRUTURAS DO TRABALHO COM A
BOVINOCULTURA DE LEITE NAS PEQUENAS PROPRIEDADES DO
MUNICÍPIO DE LARANJAL - PR**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca do Curso de Especialização em Educação do Campo da Universidade Federal do Paraná. Como requisito parcial para obtenção do grau de especialista.

Profª Orientadora: **Gabriela Schenato Bica**

MATINHOS

2011

MÉTODOS E ESTRUTURAS DO TRABALHO COM A BOVINOCULTURA DE LEITE NAS PEQUENAS PROPRIEDADES DO MUNICÍPIO DE LARANJAL-PR.

Décio Machado¹;
Gabriela Schenato Bica².

RESUMO

O presente trabalho mostra a realidade em que se enquadram muitas regiões do Brasil, onde há pequenos produtores rurais cuja principal atividade de renda é a bovinocultura de leite. Foi realizado no município de Laranjal/PR, que possui uma economia baseada principalmente na bovinocultura, com um rebanho de 86544 cabeças (IPARDES, 2011). A pesquisa foi realizada através de questionários, entrevistas e observações nas propriedades da região, envolvendo educandos do Projovem Campo Saberes da Terra e produtores de leite da região. O objetivo foi avaliar a realidade das propriedades rurais com base em análises de qualidade do leite e identificar práticas de manejo que podem estar influenciando na qualidade final do produto e no preço recebido pelo produtor. O rebanho da região não possui animais especializados para produção leiteira e pelas análises dos dados levantados, foi possível avaliar que a falta de higiene é um dos principais entraves da produção, influenciando inclusive o preço recebido por litro de leite.

Palavras chave: Qualidade do leite; Preço e Projovem Campo Saberes da Terra.

1 CONTEXTO

O município de Laranjal está localizado no centro do Paraná a 415,45 Km da capital, com altitude 740m, latitude 24° 53' 12''S e longitude 52° 28'10''W (Ipardes, 2011), possui uma economia baseada principalmente na bovinocultura, com um

¹ Formação; Educando do Curso de Especialização em Educação do Campo, Programa Saberes da Terra, Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral (UFPR Litoral) e; Colégio Estadual de Laranjal Ensino Fundamental e Médio . E-mail: deciopaior@gmail.com

² Docente, UFPR Setor Litoral

rebanho de 86544 cabeças (Ipardes, 2011). A principal fonte de renda dos pequenos produtores vem através da produção de leite, segundo o setor de notas do município, possuindo em torno de 1200 produtores rurais entre os quais estão muitas famílias dos educandos do Projovem Campo Saberes da Terra. O terreno do município é bastante acidentado, possuindo poucos locais planos, os quais normalmente são utilizados para a plantação de milho e soja, e poucas propriedades tem pastagens nestes locais. O foco deste trabalho está nas regiões acidentadas com pastagens degradadas e de baixa qualidade, que segundo (RIPASUL, 2010) são fatores que colocam micro e pequenos produtores de leite à margem do competitivo mercado lácteo. Normalmente, entre os pequenos produtores da região, são poucos os que possuem animais especializados para a produção de leite, sendo que a maioria possui animais sem raça definida e a produção de leite dificilmente ultrapassa cinco litros por animal, o leite proveniente destas propriedades, possui uma baixa qualidade, segundo análises nos resfriadores comunitários realizadas pelo veterinário da prefeitura em 2008 (FIGURA 01), quando a contagem bacteriana total (CBT) ultrapassou de 1 milhão por ml, sendo este um dos motivos pelos quais o preço pago por litro pelos laticínios da região seja baixo, uma prática comum de desvalorização do produto em função de sua qualidade.

Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar a realidade das propriedades rurais com base nas análises de qualidade do leite acima citadas, e identificar as práticas de manejo realizadas e que podem estar influenciando na qualidade final do produto e no preço recebido pelo produtor.

2 DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

O presente trabalho foi realizado entre setembro de 2010 e março de 2011 no município de Laranjal/PR com o auxílio dos educandos do Projovem Campo Saberes da Terra do Colégio Estadual de Laranjal. Após uma breve explicação sobre o tema e a idéia do trabalho, os educandos auxiliaram na confecção das questões e

realizaram uma aplicação “teste”, com seus familiares e vizinhos, para avaliar o entendimento sobre as perguntas e a eficiência do questionário. Nesta etapa, as respostas obtidas foram analisadas e os resultados causaram impacto na turma de educandos, que perceberam a importância do assunto. Os dados obtidos na fase de teste do questionário não foram somados aos resultados finais.

Após esta etapa, o questionário contendo 10 perguntas (Anexo 01) foi aplicado a uma amostragem de produtores rurais com o objetivo de comparar a estrutura e os métodos de trabalho dos pequenos produtores de leite da região, e a influência destes fatores na qualidade do produto fornecidos por eles.

A pesquisa foi realizada com 80 (oitenta) produtores rurais, em suas propriedades e durante reuniões realizadas nas comunidades, a fim de aproveitar o tempo em que os produtores estavam reunidos para realização de vacina coletiva contra a brucelose, nas novilhas de 3 a 8 meses de idade. Os educandos do Projovem foram muito importantes na organização destas reuniões de vacinação e aplicação dos questionários. Também foram realizadas entrevistas junto aos dois técnicos da EMATER local e ao funcionário do Setor de Notas da Prefeitura Municipal e o funcionário da SEAB local.

3. ANÁLISE E DISCUSSÃO

Segundo (Embrapa, 2005) uma propriedade de produção de leite deve conter no mínimo: curral de espera, sala de ordenha coberta, bezerreiro curral de alimentação brete para manejo sanitário e local para armazenamento do leite e equipamentos. Entretanto, conforme os dados obtidos nos questionários, não encontramos esta realidade na região.

Nas entrevistas com os técnicos da EMATER foi relatado que boa parte do leite produzido nestas propriedades não alcançou os padrões mínimos de qualidade do leite, regidas pela Resolução nº 065/05 (Anexo 02) e que os técnicos vêm tentando conscientizar estes produtores a melhorarem seus hábitos de higiene tanto

no uso de utensílios e trato dos animais quanto pessoal, pois há relatos de vários casos de doenças como gastroenterites e que podem estar relacionadas à falta de higiene.

A baixa qualidade do leite (Figura 01) destas propriedades deve-se à falta de higiene tanto no processo de retirada quanto no armazenamento do produto (Gráfico 01)..

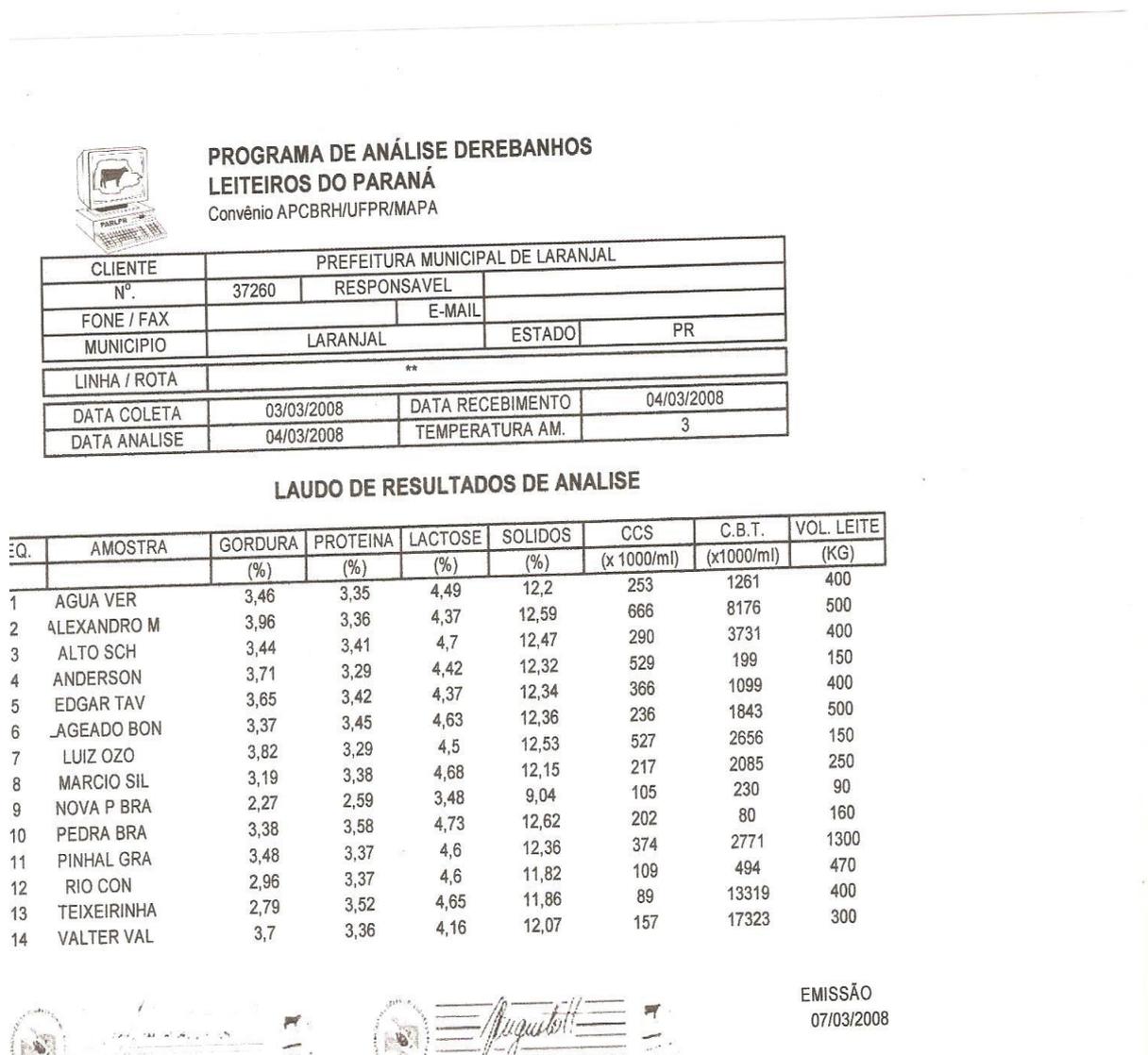


Figura 01: Resultado de análise de leite feita em 2008 nos resfriadores comunitários e individuais, cedida pela Secretaria de Agricultura do Município de Laranjal.

Podemos observar na Figura 01, que a Contagem Bacteriana Total (CBT) que é medida em Unidades Formadoras de Colônia (UFC) por ml, esta alterada em 10 das 14 amostras analisadas, sabendo isto pode acontecer quando ocorre contaminação ambiental e também em casos de doença no úbere da vaca. Outro ponto a ser analisado é a Contagem de Células Somáticas (CCS), que nos mostra a saúde do úbere do animal, que até 2008 tinha como limite máximo de 750 mil UFC/ml e 750 mil CCS/ml e a partir de julho de 2008 passou a ser 500 mil UFC/ml, 500 mil CCS/ml mas que a partir de julho de 2001 passa a ser 300mil UFC/ml para leite conjunto e 100mil CBT/ml para leite individual e 300 mil CCS/ml. Neste ponto, 3 propriedades estavam fora dos padrões em 2008. Se a análise fosse feita atualmente, teríamos 11 propriedades com excesso de contagem de CBT e 5 propriedades com excesso de CCS. Pode-se dizer que a falta de higiene é um dos, senão o maior fator incidindo nesta análise.



Foto 01: A) Tanque de resfriamento comunitário, alocado em uma das propriedades analisadas; B) Peneira por onde passa todo o leite recebido; C, D e E) Materiais utilizados para a retirada do leite em uma das propriedades entrevistadas. OBS.: Estes materiais estavam prontos para o uso no dia seguinte, estavam exalando um odor azedo, insuportável ao aproximar, evidenciando a falta de higiene.

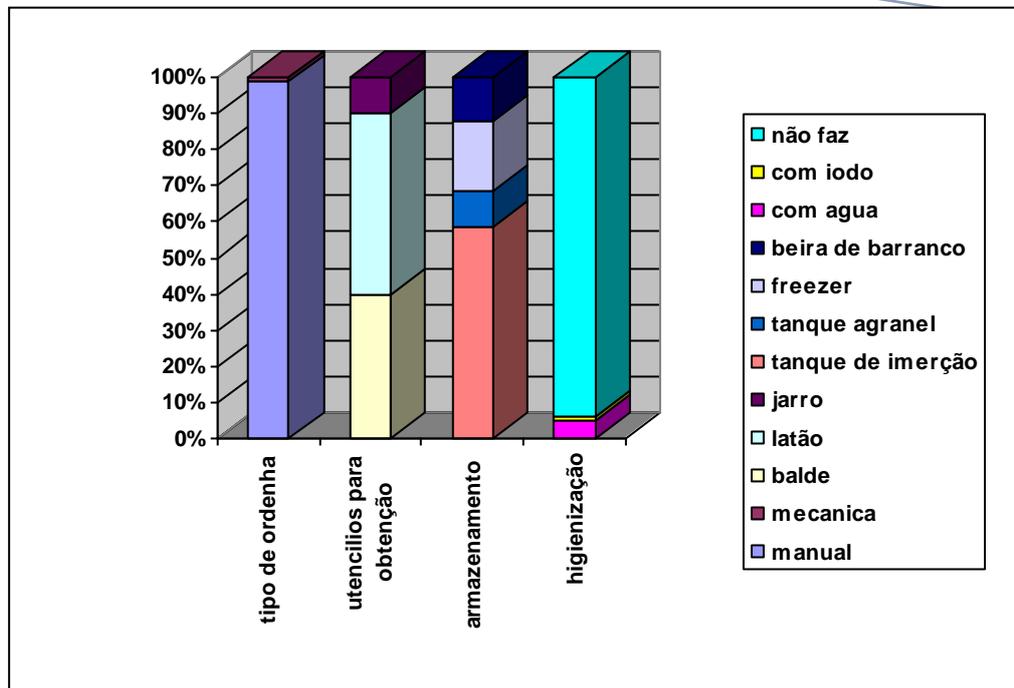


Gráfico 01: Mostra de resultados da pesquisa, 2011.

Comparando o resultado das análises apresentadas na Figura 01 com a pesquisa (Gráfico 01) podemos perceber que aqueles resultados são devido a falta de higiene dos produtores na hora de retirada e armazenamento do produto. Durante as entrevistas, ao chegar na propriedade foi possível observar alguns produtores fazendo a ordenha e constatou-se que lavavam o úbere da vaca para retirar a sujeira, mas não enxugavam o úbere para então proceder à ordenha manual e com isso, a água excedente que estava no úbere escorria pelas mãos e caía dentro do balde que estava bem limpo, contaminando o leite. Trazendo tais pontos para discussão dentro de sala de aula tive o relato de alguns educandos que utilizavam-se da mesma pratica sem saber que o que estavam fazendo também poderia estar contaminando o leite. Outro relato foi que quando o produtor secava o teto da vaca, pegava a espuma que faz no jarro e passava no próprio teto, dizendo que tal procedimento melhora o processo da ordenha, ou seja, contaminam o leite pondo os dedos em contato com o mesmo. Observou-se que o único produtor

entrevistado que possuía ordenha mecânica era também o único a fazer higienização dos tetos das vacas dentro dos padrões de higiene apresentado aos produtores da região, sem contudo ter uma estrutura de sala de ordenha muito adequada (Foto 03).

Devido ao investimento, muitas vezes errado, dos que conseguem os recursos do governo e o baixo capital dos que não conseguem, não investem na genética e na alimentação dos animais e por isso acabam ficando com animais sem raça definida (SRD) ou especializada para produção de leite (Gráfico 02), que produzem em torno de 2,5l/animal/dia e levam quase um ano para enxertar novamente, com isso, acaba limitando muito a produção de leite e os lucros dos produtores. Já aqueles que investem na qualidade do rebanho parecem não cuidar ter um manejo adequado ao rebanho (Foto 02).

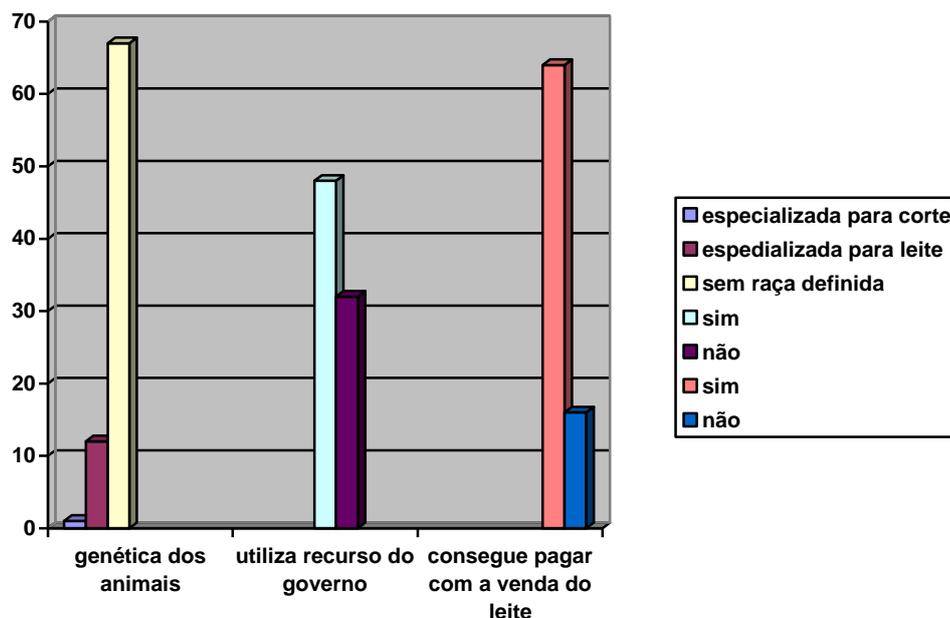


Gráfico 02: Mostra a genética dos animais da região e os investimentos com os recursos do Governo Federal.



Foto 02: tirada em uma propriedade que vende as vacas para produtores de leite do município, 2010.

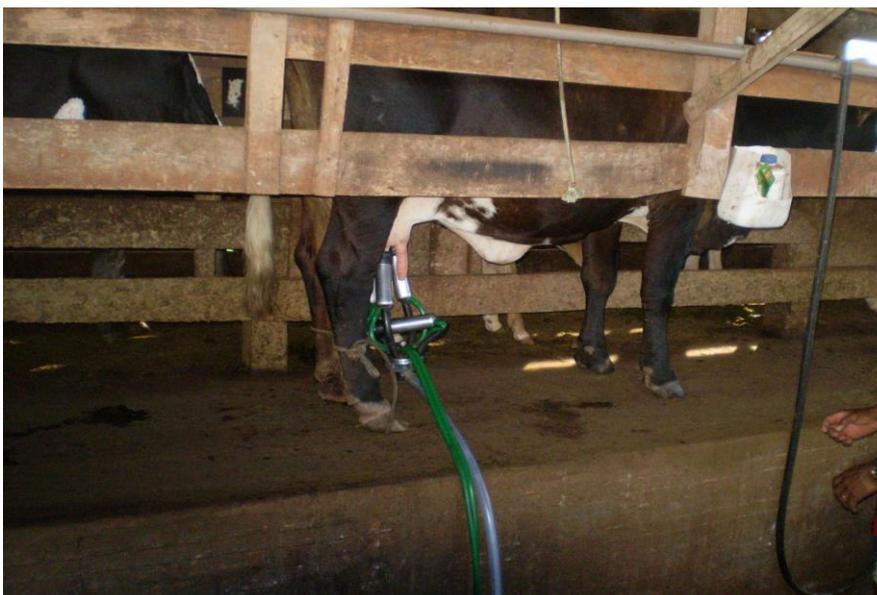


Foto 03: Mostra a sala de ordenha de um produtor entrevistado na pesquisa, 2011.

O Gráfico 03 mostra todas as respostas do questionário feito durante a pesquisa de campo.

RESULTADO DE QUESTIONARIO FEITO A PRODUTORES DO MUNICÍPIO DE LARANJAL - PR. no periodo de set/2010 a mar/2011

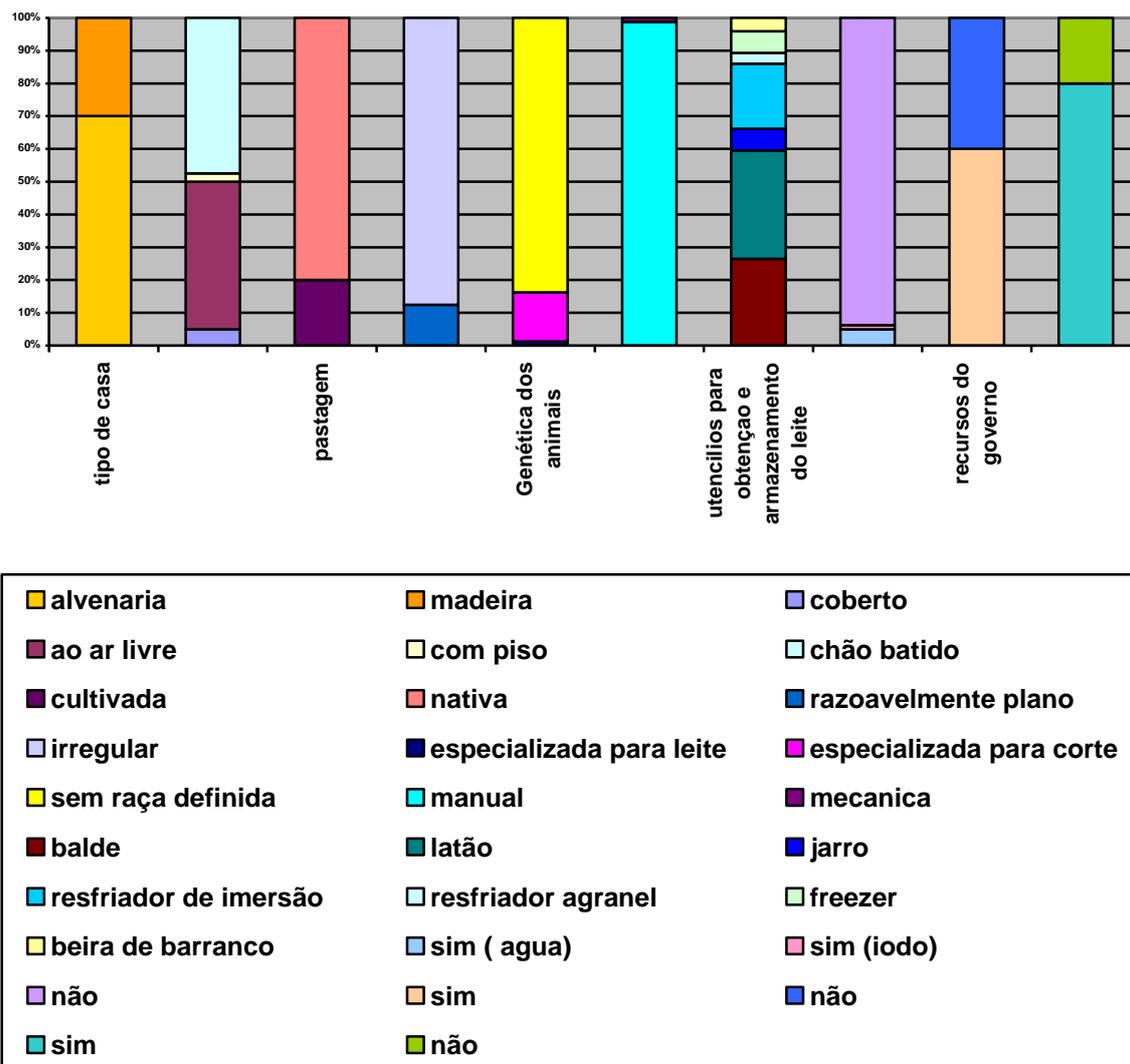


Gráfico 03: Contendo todas as respostas dos questionários, 2011.

Em comparação com o trabalho realizado por CASTILHA(2010), nota-se que nas diferentes regiões os problemas são quase sempre os mesmos, ou seja, manejo

errôneo da atividade leiteira que se localiza nas áreas de declive acentuado, com isso dificultando o manejo das pastagens aumentando os riscos durante o pastoreio dos animais. A falta de investimento no setor é também muito preocupante.

4. CONSIDERAÇÕES

Os resultados dos questionários realizados são preocupantes conforme mostrado nos gráficos acima, pois dos 80 produtores pesquisados, poucos realizam a higienização do úbere das vacas antes de realizarem a ordenha. Este foi um tema trabalhado em sala de aula junto aos educandos do Projovem, pois notei que antes da apresentação dos dados de higiene na ordenha, poucos deles utilizavam métodos de higienização e aqueles que o faziam, usavam apenas água, acreditando que ela resolveria todos os problemas. Foi ressaltada a importância do uso de bactericidas, para eliminar problemas invisíveis ao olho nu.

Outro problema encontrado, analisado e discutido em sala foi falta de higienização dos utensílios usados na ordenha, como latões e peneiras, sem lavagem e uso de produtos adequados para esterilização, além do acondicionamento inadequado do leite, que deve acontecer exclusivamente em tanques refrigeradores.

A apresentação dos dados e o trabalho em sala foi importante para motivar os educandos a se comprometerem a adequar seus métodos de ordenha e o manejo geral dos processos.

A falta de genética especializada dos animais é outro fator que influi na produção de leite, diminuindo quantidade e qualidade do leite obtido e com isso menor renda ao produtor. Além disso, o intervalo entre partos é muito grande, chegando a quase 01(um) ano para nova prenhez, diminuindo o número de vacas em lactação nas propriedades, e resultando em produção diária de leite muito abaixo

da média estadual. Sabe-se que com animais de melhor genética e bom manejo pode-se ter altas produções individuais.

Ainda outro ponto que merece destaque é que dos 80 produtores entrevistados, apenas 01(um) possui ordenhadeira mecânica, sendo que o uso de equipamentos deste tipo pode contribuir para a diminuição da contaminação do leite no momento da ordenha, se utilizado e higienizado de maneira correta.

O que mais me motivou a trabalhar este tema com os educandos foi que a principal renda de alguns deles vem da bovinocultura de leite e que muitos se enquadram dentro dos dados apresentados e há muito trabalho pela frente não só com os educandos do Projovem, mas também com os produtores cuja atividade de renda principal é a bovinocultura de leite.

É necessário promover mais capacitações aos pequenos e médios produtores rurais da região, para que no futuro próximo, consigam se adequar às legislações vigentes e entregar um produto de melhor qualidade aos laticínios. Também, para que os derivados do leite captado na região tenham uma maior qualidade e tempo de prateleira, com isso os produtores de leite poderão brigar por preços mais justos pelo produto que entregam.

Ao final da experiência é possível concluir que a Educação do Campo tem um importante e longo caminho a percorrer, especialmente com uma proposta pedagógica diferenciada como a do Projovem Campo – Saberes da Terra, com base na Agroecologia, despertando a curiosidade da população e dos educandos para uma nova visão e maneiras de obter renda de maneira sustentável e com menos agressão ao meio ambiente.

Neste método de ensino procuramos mostrar a nossos educandos que é possível se trabalhar em grupo sem um estar tendo vantagem sobre o outro, e viver felizes e com saúde, pois estarão consumindo produtos produzidos por eles mesmos, em suas hortas, sabendo o que exatamente foi usado e o tempo ideal para consumo. Os educandos já utilizam rotação de culturas para o plantio e com isso

evitam o ataque de insetos indesejáveis em suas hortas, praticando a Agroecologia ainda que empiricamente.

REFERÊNCIAS

CASTILHA, L.D. et al. I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável (I ANISUS). Chapecó, SC. 2010. Disponível em: www.ripasul.pr.gov.br/arquivos/File/...PR/CastilhaAspectostecnicos.doc Acessado em 04/04/2011.

EMBRAPA Amazônia Oriental. Sistemas de Produção. ISSN 1809-4325. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Leite/GadoLeiteiroZonaBragantina/paginas/instalacoes.htm> Versão eletrônica: dezembro de 2005. Acessado em 04/04/2011.

IPARDES, Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. Disponível em: www.ipardes.gov.br/cadernos/Montapdf.php?Municipio=85275&btOk=ok Acessado dia 04/04/2011.

RESOLUÇÃO N°065/05. Regulamento da inspeção sanitária e industrial para leite e seus derivados. Pág. 15 a 16. Serviço de Inspeção do Paraná/produtos de origem animal.

ANEXO 01:

Métodos para a resposta questionário: através de entrevistas e perguntas e/ou visualização

Estrutura da propriedade

1º: tipo de casa

(70%) alvenaria

(30%) madeira

2º: curral

(10%) coberto

(90%) ao ar livre

(5%) com piso

(95%) chão batido

3º pastagem

(20%) cultivada

(80%) nativa

4º tipo de terreno

(13%) razoavelmente plano

(87%) irregular

5º genética dos animais nas pequenas propriedades

(1%) especializada para leite

(15%) especializada para corte

(84%) SRD (sem raça definida)

6° como é tirado o leite na propriedade

(99,80%) ordenha manual

(0,20%) ordenha mecânica

7° utensílios utilizados para a obtenção do leite

(80%) balde

(100%) latão

(20%) jarro

(65%) resfriador de imersão

(10%) resfriador agranel

(18%) freezer

Obs: 7% dos produtores ainda entregam o leite na beira do barranco

8° faz higienização no processo de ordenha

(3%) sim. Qual? Limpeza com água

(97%) não

Obs: apenas um produtor faz a higienização utilizando solução de iodo

9° utiliza recurso do governo

(60%) sim. Qual? Pronaf custeio e investimento

(40%) não

Obs: alguns relataram que tem problemas na documentação dos terrenos e por isso não conseguem acessar os recursos

10° Esta conseguindo pagar o recurso com a venda do leite?

(80%) sim

(20%) não. Por Que? Não fez planejamento correto para a utilização do recurso ou desviou este para compra de moto ou carro

ANEXO 02

Fragmento adaptado da Resolução nº065/05 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA LEITE E SEUS DERIVADOS, Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento - SEAB/PR.

...Art. 4º

II – quanto aos requisitos microbiológicos:

- a) 750.000 UFC/ml como Maximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão;
- b) 750.000 UFC/ml

§ 2º os requisitos microbiológicos passarão a ser:

I – a partir de 1º de julho de 2008:

- A) 500.000 UFC/ml como Maximo total:
- B) 500.000CCS/ml

II – a partir de 1º de julho de 2011:

- a) 100.000 UFC/ml como Maximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão para o leite individual;
- b) 300.000 UFC/ml como Maximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão para o leite conjunto;
- c) 300.000 CCS/ml.

§ 3º Os limites estabelecidos na apuração dos totais de bactérias e de células somáticas referem-se à amostra de leite colhida por tanque de resfriamento ou leite de conjunto ou por latões de leite.