

ANEXO III

FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO PBAEX – 2016

01. Título do Projeto

Orientação de manejos sanitários e boas práticas na produção de leite no sul de Roraima

02. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
18/04/2016	18/10/2016	6 meses	10	240

03. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comunicação | <input type="checkbox"/> Meio Ambiente |
| <input type="checkbox"/> Cultura | <input checked="" type="checkbox"/> Saúde |
| <input type="checkbox"/> Direitos Humanos e Justiça | <input checked="" type="checkbox"/> Tecnologia e Produção |
| <input type="checkbox"/> Educação | <input type="checkbox"/> Trabalho |

04. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado

- Extensão Rural e Orientação Técnica ao Homem do Campo e aos APLS Urbanos e Rurais.
 Educação Profissional, Esporte, Cultura e Lazer
 Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania

05. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

Produtores de leites nas áreas rurais no município de Rorainópolis (Algumas propriedades).

06. Objetivo Geral (O que se pretende alcançar ao final do projeto?)

Divulgar e sensibilizar os produtores de leite do Sul de Roraima com boas práticas de manejo aplicadas à atividade leiteira.

07. Objetivos Específicos (Desdobramento do Objetivo Geral, orientam as metas a serem alcançadas por meio dos indicadores físicos)

Capacitar os produtores de leite no manejo higiênico na hora da ordenha, visando diminuir contaminações diretas;
 Orientar os produtores de leite sobre as medidas higiênicas no local de ordenha;
 Capacitar os produtores de leite em executar a limpeza do úbere antes e após a ordenha (pré -

dipping e pós - dipping);

Orientar os produtores de leite sobre o teste de mamite (teste da caneca de fundo preto), visando a diminuição dos índices de animais com a doença no rebanho.

08. Justificativa (Detalhar o porquê do Projeto e demonstrar a relação com o Ensino e a Pesquisa)

As propriedades rurais constituem o início da cadeia de produção de alimentos saudáveis para a população. É imprescindível que a matéria prima fornecida para as indústrias beneficiadoras contenham o mínimo de contaminação possível afim de produzir alimentos seguros. Tal resultado depende diretamente do comprometimento do produtor rural e dos demais elos envolvidos na cadeia de produção.

Na busca pela produção de alimentos saudáveis e seguros aos consumidores, destaca-se os cuidados necessários durante a produção de leite. Para que o leite tenha a qualidade necessária exigida pela lei, toda a propriedade leiteira deve estar envolvida com o processo de produção, iniciando pelos cuidados com a saúde dos animais. A elevada carga de microrganismos no leite aumenta o risco para saúde humana e compromete a qualidade dos produtos processados. A falta de higiene na ordenha, a má higienização de equipamentos e utensílios, a contaminação da água e armazenamento e resfriamento inadequados do leite são fatores que contribuem efetivamente com a alta carga microbiana.

A baixa produtividade de leite no Estado de Roraima (IBGE, 2015) pode estar associada a fatores genéticos, nutricionais e manejo. Sob este aspecto, é possível que a produção de leite tem apresentado problemas na sua qualidade por apresentar altas contagens de microrganismos, indicando deficiência de higiene na produção. A má qualidade do leite cru, comercializados nos municípios do Sul do Estado de Roraima, está relacionada a fatores como deficiências no manejo e higiene da ordenha, índices elevados de mastite, manutenção e desinfecção inadequadas dos equipamentos e refrigeração ineficiente. Se não forem tomados certos cuidados na propriedade leiteira, algumas bactérias podem estar presentes no leite, causando doenças em humanos que o consumirem. Esse tipo de contaminação pode ocorrer como resultado da falta de higiene no processo de ordenha, além de contaminação a partir do ar, dos pelos do animal, dos alimentos e das fezes. As bactérias mais comuns encontradas no leite, responsáveis por doenças em humanos como *Salmonella spp.*; *Listeria monocytogenes*; *Campylobacter spp.* e *Escherichia coli*, são resultantes desse processo produtivo inadequado.

Nesse contexto se insere o presente projeto com a divulgação nas propriedades leiteiras de boas práticas de higiene nas fases produtivas, pois oportunizará a troca de experiências e a construção de novos conhecimentos vinculados à atividade leiteira, alicerçados sob a ótica da qualidade e da sustentabilidade.

09. Impactos e Resultados esperados (Que benefícios são esperados?)

Capacitar e auxiliar produtores de leites do município de Rorainópolis que não tem conhecimentos em relação ao manejo e higienização sanitária na hora da ordenha.

10. Descrição das atividades do Projeto (Detalhar o que será executado com o Projeto)

O projeto se constitui na capacitação dos produtores de leite do municio de Rorainópolis no manejo higiênico na hora da ordenha, visando diminuir contaminações diretas, através da higienização que pode ser feito durante a ordenha, tais como a lavagem das tetas, retirada dos primeiros jatos de leite que possam ter diagnósticos da mastite. A mastite é uma inflamação da glândula mamaria, geralmente causada pela infecção de diversos tipos de microrganismos, sendo as bactérias os principais agentes. A mastite se tornou uma das doenças mais grave em bovinos de leite, devido a alta incidência de casos clínicos, ou seja, não perspectivéis ao olho nú, que pode ser diagnosticado através de reagentes químicos (CMT- Califórnia mastites teste), e um reagente químico que pode

ser utilizado pelo próprio tratador favorecendo uma melhor qualidade em seu rebanho.
 Também será realizada a capacitação dos produtores de leite em executar a limpeza do úbere antes e após a ordenha através de produtos fornecidos por nós (pré - dipping e pós - dipping);
 E iremos passar orientações da importância do teste de mamite que e a realização do teste da caneca de fundo preto, visando a diminuição dos índices de animais com a doença no rebanho.

11. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

O projeto será desenvolvido através de visitas técnicas que serão realizadas durante os finais de semanas nas propriedades leiteiras do município de Rorainópolis, visando a capacitação dos produtores de boas praticas de higienização na hora da ordenha, que serão realizadas através de atividades praticas executadas juntamente com os produtores de bovinos de leite, onde serão abordados as seguintes atividades; orientação de manejo sanitário durante a ordenha consistindo na lavagem das tetas e desinfecção com a solução a base de álcool iodado que será realizada antes e após a ordenha, e também será feito diagnósticos de mastite clinicas a base de utilização de reagente químicos (CMT – CALIFÓRNIA MASTITE TESTES) que será fornecido aos produtores juntamente com um quite de higienização na hora da ordenha.

12 Avaliação e verificação de Resultados (De que maneira o Projeto será avaliado?)

Questionário contendo perguntas sobre como o projeto influenciou na produção de leite, também o produtor será avaliado durante as atividades práticas.

13. Impactos e Resultados Esperados (Que benefícios são esperados?)

Capacitar e auxiliar produtores de leites do município de Rorainópolis que não tem conhecimentos em relação ao manejo e higienização sanitária na hora da ordenha.

14. Cronograma de Execução do Projeto/Programa/Atividade (distribuição das atividades ao longo do período de duração do projeto/programa/da atividade)

Atividade	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Revisões bibliográficas das técnicas de manejo higiênico na atividade leiteira	x					
Visitas periódicas nas propriedades leiteiras		X	x	X	x	X
Discussões das técnicas de higiene na atividade leiteira utilizadas pelos produtores		x	X	x	X	x
Elaboração de relatorio						x