

Caminhos do

LEITE



Nº 05 | AGOSTO | 2019

O QUE MUDA COM AS INs 76 E 77

Páginas 6 e 7

Novos Tempos

O mundo está mudando rápido. Há 25 anos, diversos instrumentos que dispomos hoje para qualificar a produção e o dia a dia das famílias não existiam ou eram inacessíveis para a maioria dos brasileiros. A mecanização da ordenha, por exemplo, era algo muito caro para quem vivia do leite; a internet ainda funcionava por meio de conexão discada e praticamente inexistia no campo. Os celulares engatinhavam, e WhatsApp era uma ferramenta digna dos filmes de Hollywood. Esse universo de dados que chegou ao campo por meio da tecnologia vem mudando o cotidiano dos tambos. Cada dia, novos produtores automatizam sua produção, utilizam dados e interface com os computadores para indicar os animais mais produtivos, os que têm melhor conversão alimentar e até ajudam a mapear aqueles que estão com algum problema de saúde. Casos concretos que os técnicos da Lactalis visualizam nas milhares de propriedades visitadas de Sul a Norte do país todos os meses.

Todas essas mudanças também qualificaram o processo de comunicação da indústria com seus produtores. Agora, além de todo o atendimento individualizado que nossos técnicos dão aos tambos que trabalham com a empresa, a Lactalis também tem um canal digital de relacionamento. É o site recentemente lançado para reunir em apenas um local alguns dados que o produtor precisa para gerir e entender sua produção. No portal www.lactalis.com.br, nosso objetivo é garantir uma ferramenta de gestão e a máxima transparência na relação com fornecedores, para que o produtor possa abrir o site e ter, na palma da mão, todos os dados de que precisa para planejar um novo projeto ou prever o pagamento das contas e investimentos.

Mas o novo Portal da Lactalis também tem muita informação para o consumidor. Além de dados técnicos sobre nossos produtos e a empresa, os visitantes irão encontrar receitas variadas feitas com nossas marcas. Então não perca tempo. Se você já trabalha com a gente descubra como essa nova ferramenta pode lhe ajudar no dia a dia. E se você, leitor, ainda não conhece a Lactalis, está na hora de saber mais sobre esse projeto que nasceu lá na França, mas que teve origem em uma família bem parecida com a sua.

A gente se vê lá no Portal!

Patrick Sauvageot
CEO Latam da Lactalis

Sumário

TÁ NA MESA Parmalat, Batavo e Président estão com deliciosas novidades no mercado	3
WEB Lactalis do Brasil lança site para promover suas atividades no país	4
ESPECIAL As mudanças para o setor com a vigência das INs 76 e 77	6
NA COZINHA Doces ou salgadas, as receitas que levam nata agradam a todos	8
TECNOLOGIA Startups aplicam inovação para o setor leiteiro	10
GENTE DO CAMPO Fazenda Itororó é exemplo de gestão eficiente	12

Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, Guilherme Portella,
Paul Gabriel Gauthier Grasset e
Armindo José Soares Neto

Expediente

JARDINE
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO
Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO
Carolina Jardine e Luciana Radicione

PROJETO GRÁFICO
Samuel Guedes/STA Studio

TIRAGEM
10 mil exemplares



Lactalis do Brasil
Rua Hungria, 1400
Jardim Europa - São Paulo (SP)

Parmalat amplia linha zero lactose



A Parmalat Zymil estende os benefícios do zero lactose para uma linha de iogurtes em três deliciosos sabores: morango, coco e graviola, para todo o tipo de necessidade e dieta. O leite UHT zero lactose Zymil - nas versões integral, semi-desnatado e desnatado - agora é disponibilizado ao consumidor em garrafas de

1 litro com a tecnologia Multiprotect, com barreiras que protegem o leite do contato com o ambiente externo, ajudando na manutenção do sabor.

Wheyfit traz a proteína natural do leite

Iogurte produzido com Whey Protein, a proteína do leite, é a grande novidade da Parmalat no mercado brasileiro. A proteína natural do leite é reconhecida por sua qualidade e grande potencial como componente de dietas. A linha de iogurtes Wheyfit da Parmalat está disponível em garrafinhas de 200 gramas, ideal para gerar saciedade sem causar sensação de estufamento. Cada embalagem conta com uma concentração de 14g de proteína por unidade - enquanto a média de bebidas regulares é de 4g por garrafa. O produto ainda é zero lactose, zero gordura e zero adição de açúcares nos sabores frutas vermelhas, açaí com banana e cappuccino.



Batavo NUV

Inédito no mercado brasileiro, o iogurte Batavo NUV tem sua receita inspirada num produto criado pelos antigos povos do norte da Europa, o famoso Quark. O iogurte une uma textura aveludada e cremosa com a leveza do Quark, com três vezes mais leite e menos gordura que o iogurte Grego. Batavo NUV proporciona uma experiência única ao consumidor, com uma excelente fonte de proteína nas versões tradicional e geleia com pedaços de frutas nos sabores frutas vermelhas, pêssego com damasco e goiaba.

Portfólio de queijos

A Président traz ao mercado seis novas e saborosas opções em queijos para as mais diversas gastronomias. Além dos queijos fundidos fatiados Cheddar e Emmental, a marca lança o queijo azul Le Blue, mais suave e cremoso que o gorgonzola; o queijo Minas Padrão, famoso por acompanhar as famílias nos cafés da manhã; e o queijo Coalho, presença garantida em todos os churrascos. Outra novidade da marca francesa é o Ralado 4 Queijos, combinação ideal para gratinar as melhores receitas.

Divulgação/Lactalis

Parceria CCPR/Itambé

A Lactalis do Brasil firmou parceria estratégica com a Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais (CCPR) e, com isso, se tornou líder nacional em produtos lácteos. Como parte do acordo, a Lactalis concluiu a aquisição de 100% do capital da Itambé e, a CCPR, garantiu um contrato de fornecimento de leite de longo-prazo, mirando o crescimento sustentado das bacias leiteiras de Minas Gerais e Goiás. A união da Lactalis e Itambé cria uma verdadeira potência no mercado nacional: faturamento de quase R\$ 8 bilhões e processamento de 2,3 bilhões de litros de leite por ano. O Brasil passa a ser a quinta maior operação global.

Patrulha Canina

A linha Batavinho, voltada para o público infantil, uniu a qualidade reconhecida pelas famílias ao desejo das crianças. Batavinho agora traz a turma da Patrulha Canina em suas embalagens, desenho infantil que é fenômeno global.



Lactalis

lança site para fortalecer marca no Brasil

Novo ambiente foi criado para promover e disseminar as atividades desenvolvidas pela empresa



A Lactalis do Brasil abre um novo canal de comunicação com o mercado. A empresa colocou no ar o site www.lactalis.com.br, ambiente que reúne informações de interesse dos consumidores, produtores, formadores de opinião, fornecedores e toda a cadeia do setor lácteo do país. O site institucional da Lactalis foi lançado com a finalidade de promover e disseminar as atividades promovidas pela empresa em solo nacional, onde está presente desde 2013, além de possibilitar uma aproximação com seu público-alvo.

Com layout totalmente responsivo, a página segue a tendência de acessos cada vez mais frequentes por dispositivos móveis. Na plataforma, é possível conhecer o histórico da Lactalis no Brasil e no mundo, as

ações e benefícios voltados a produtores, como os programas Lacta-leite e Clube do Produtor, além de tirar dúvidas de manejo na aba 'Dica do Técnico'. Já os consumidores podem desfrutar do espaço dedicado a receitas, todas desenvolvidas com produtos de marcas da Lactalis.

"O site é um dos caminhos que encontramos para facilitar o processo de conexão de consumidores, produtores, mídia e público de interesse à rotina da nossa empresa no Brasil", comenta o diretor de comunicação da Lactalis, Guilherme Portella. Para ele, o lançamento do site representa um passo no investimento constante em tecnologia e funcionalidade. "São premissas fundamentais da Lactalis do Brasil", afirmou.

Na opinião de Fernanda Corrêa,

consultora de Marketing da Astrusweb, empresa responsável pela idealização e construção do site em parceria com a Jardine Agência de Comunicação, o novo canal representa a atuação e a relevância da marca no Brasil. "É o primeiro passo para a marca institucional construir presença digital", diz. Fernanda afirma que o projeto da página foi completamente pensado para adequar-se às mudanças de formatos de tela, como celulares, notebooks, tablets etc, e ser uma página leve, mesmo com grande proporção de imagens e textos, que funcione em qualquer plataforma. "É um desafio se comunicar melhor com o público, fortalecer a marca institucional e evidenciar o tamanho da empresa e suas possibilidades", conclui.

“O site é um dos caminhos que encontramos para facilitar o processo de conexão de consumidores, produtores, mídia e público de interesse à rotina da nossa empresa no Brasil”

Guilherme Portella.
diretor de comunicação da Lactalis



Dicas do Técnico

Um espaço reservado para a troca de informações, com dicas valiosas sobre o processo de manejo repassadas por especialistas da área técnica da Lactalis.



Vale Experimentar

Aqui é possível acompanhar o passo a passo de pratos e sobremesas deliciosas que levam na sua composição o toque diferenciado de produtos das marcas Lactalis.



Clube do Produtor

Ambiente que divulga os benefícios do programa de relacionamento que busca aprimorar a qualidade da matéria-prima e o desenvolvimento dos parceiros.



Nossas Marcas

Local onde os consumidores têm acesso ao amplo portfólio de produtos das marcas Lactalis que estão no mercado brasileiro, das tradicionais às linhas gourmet.

INs 76 e 77

Qualidade da fazenda à indústria

As novas normas que regulam os processos de qualidade da produção de leite no país, estabelecidas pelas Instruções Normativas 76 e 77 do Ministério da Agricultura e Abastecimento (Mapa), estão em vigor desde 30 de maio deste ano. Publicadas em 2018 e com vigência recente, as regras trouxeram novidades para todas as etapas da cadeia produtiva do leite, desde a produção até os critérios finais de qualidade dos produtos pasteurizados.

As INs imputam mudanças significativas na relação empresas/produ-

tores com o objetivo de profissionalizar a produção ao mesmo tempo em que fornecem ferramentas aos setores envolvidos para qualificar o leite produzido e comercializado. Apesar de não ser o principal objetivo da normativa, com a qualificação, os produtos lácteos brasileiros poderão alcançar o mercado internacional, proporcionando aumento da renda para toda a cadeia. "A legislação existe para proteger quem quer fazer direito na produção, transporte e industrialização", destaca Patrícia Fontoura, gerente de Qualidade da

Lactalis do Brasil.

Em meio às novidades, alguns pontos ainda geram dúvidas. Uma das mais polêmicas recai sobre a temperatura do leite na fase de recepção na plataforma, eventualmente autorizada no teto de 9°C. Pela lei anterior, o leite podia chegar à indústria em até 10°C. Com as novas normativas, deve ser de 7°C, podendo chegar a 9°C em episódios específicos. Essa excepcionalidade diz respeito especialmente a questões no âmbito logístico, como problemas em estradas, ou climáticos em caso de desastres naturais. De acordo com Patrícia, a alteração na temperatura de recebimento do leite na indústria de 10°C para 7°C está atrelada à extinção dos tanques de imersão no campo – tecnologia ultrapassada que não oferecia a mesma eficiência no resfriamento e favorecia a proliferação bacteriana.

"Os tanques de expansão são os que garantem eficiência no resfriamento mais rápido do leite e per-

Em dias de campo, produtores associados receberam orientações sobre os novos padrões para o leite



Diethard Pauls

“CBT dentro dos padrões nada mais é do que limpeza. Utilizar água quente, detergente alcalino e ácido de boa qualidade, aliado às boas práticas garante que, de uma ordenha para outra, o resultado já atenda ao padrão exigido e o produtor seja reintroduzido”

Patrícia Fontoura, gerente de Qualidade da Lactalis do Brasil

mitem que o produto chegue na plataforma dentro dos limites da legislação e atenda aos padrões de qualidade da indústria”, afirma a técnica. Já a temperatura do leite na propriedade não mudou com as novas INs, devendo ser resfriado a 4°C em no máximo três horas após a ordenha. Essa é uma das medidas de grande impacto sobre a qualidade do produto, que impede o crescimento de micro-organismos presentes do leite. Observar tempo de refrigeração e temperatura é garantia de qualidade na plataforma.

Problemas estruturais ligados ao fornecimento de energia nas propriedades e à dificuldade em conseguir técnicos especializados para realizar manutenções em tanques de expansão são realidade. Para minimizar essa carência, a Lactalis mantém como rotina a presença de seus técnicos nas propriedades viabilizando manutenções e orientando produtores para evitar perdas com o não cumprimento dos padrões estabelecidos pela legislação. “O controle de temperatura está diretamente ligado ao crescimento bacteriano e altas cargas microbiológicas provocam prejuízos irreparáveis aos laticínios e afetam drasticamente a qualidade dos produtos”, afirma Patrícia.

Os padrões de contagens bacteriana total (CBT) e de células somáticas (CCS) no leite de produtores não foram alterados, estão valendo os valores estabelecidos desde 2014. As novas normas trazem, porém, a possibilidade de inclusão do produtor que melhorou seus escores e atingiu média geométrica de 300 mil unidades formadoras de colônia por mililitro (300 mil UFC/ml). “O padrão de CBT em 300 mil UFC/ml não é novidade e já deveria estar sendo atendido. O que muda agora é a restrição na entrega”, diz a técnica da Lactalis.

Patrícia explica que o laticínio deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses consecutivos, re-

sultado de média geométrica fora do padrão. Para que isso aconteça serão necessários cinco meses de acompanhamento (veja exemplo na tabela). “CBT dentro dos padrões nada mais é do que limpeza. Utilizar água quente, detergente alcalino e ácido de boa qualidade (respeitando as concentrações), aliados às boas práticas garante que, de uma ordenha para outra, o resultado já atenda ao padrão exigido e o produtor seja reintroduzido”, reforça Patrícia, destacando que tais procedimentos independem do volume de captação e da capacidade financeira da propriedade.

A maior novidade das Instruções Normativas diz respeito ao padrão de CBT para o leite cru armazenado nos silos dos laticínios – legislações anteriores não fixavam padrão. Agora, o leite que chega à indústria precisa ter contagem bacteriana máxima de 900 mil UFC/ml. “Este

é um dos grandes desafios do setor e, para atingir este resultado, é preciso garantir a qualidade do leite no produtor”, afirma Patrícia. A técnica reforça que a Lactalis já trabalha com um padrão inferior ao exigido e vem realizando um trabalho focado na qualidade do leite na fazenda e no transporte.

Produtores parceiros da Lactalis do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Minas Gerais, Pernambuco, Goiás, Rio de Janeiro, São Paulo e Alagoas são assistidos permanentemente pela equipe da Lactalis. E, desde o segundo semestre de 2018, os Dias de Campo são voltados para orientações sobre técnicas de manejo adequadas para atender às exigências da legislação. “Também enviamos aos parceiros comunicados periódicos abordando pontos importantes das INs que precisam ser observados”, afirma a gerente de Qualidade.

Exemplo 1: Coleta do leite mantida

Resultado de Contagem Padrão em Placas - CPP (UFC/ml)				
JAN	FEV	MAR	ABR	MAI
1.000.000	800.000	700.000	350.000	100.000
		Média geom dos 3 meses (jan/fev/mar)	Média geom dos 3 meses (fev/mar/abr)	Média geom dos 3 meses (mar/abr/mai)
		824.000	580.000	290.000

Exemplo 2: Interrupção de coleta

Resultado de Contagem Padrão em Placas - CPP (UFC/ml)				
JAN	FEV	MAR	ABR	MAI
800.000	600.000	600.000	700.000	800.000
		Média geom dos 3 meses (jan/fev/mar)	Média geom dos 3 meses (fev/mar/abr)	Média geom dos 3 meses (mar/abr/mai)
		660.000	631.000	695.000



Ma

Com usos diversos na culinária brasileira, a nata é protagonista de diversos pratos aclamados pela crítica e que estão no dia a dia das famílias. Doce ou salgada, ela encorpa qualquer receita, trazendo sabor adicional a molhos para carnes e massas e quebrando o excesso de açúcar nas sobremesas. Nesta edição, a **Revista Caminhos do Leite** traz duas receitas simples de fazer em casa e que são garantia de aplausos em qualquer situação.

TORTA BANOFFEE

Para a Massa

Ingredientes

2 pacotinhos de bolacha Maria
(cerca de 50 unidades)
Pitada de sal
½ colher de chá de canela em pó
80g de manteiga **Président**

Modo de fazer

Triturar o biscoito e misturar com o sal, uma pitada de canela e a manteiga fazendo uma espécie de farofa bem fina. Colocar a mistura em uma forma de fundo

removível de 30 cm de diâmetro. Com as costas de uma colher, compacte a farofa de forma a criar uma fina camada no fundo e nas laterais. Leve ao forno a temperatura de 180°C por 10 minutos.



Os prazeres da *ta*

MOLHO DE QUEIJO



Marsha Denton/iStock

Ingredientes

1 pote de nata **Elegê**
150 gramas de queijo Gorgonzola **Président**
1 pote de requeijão **Elegê**
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga **Elegê**
100 g de queijo mussarella
300 ml de leite **Elegê**
Sal
Pimenta do reino
Noz moscada

Modo de fazer

Em uma frigideira, derreta a manteiga e frite a farinha.
Aos poucos, acrescente o leite, mexendo sempre para não embolotar. Siga mexendo até engrossar. Acrescente o gorgonzola, o mussarella e o requeijão. Por fim, finalize com a nata. Tempere com sal, pimenta do reino e noz moscada.



Para o Recheio

Ingredientes

1 pote de doce de leite **Elegê**
2 gemas
5 bananas
Manteiga **Président**

Modo de Fazer

Bater o doce de leite **Elegê** com as gemas na batedeira até que fique uma mistura lisa e cremosa. Reserve. Em uma frigideira, frite as bananas cortadas em rodelas na manteiga até que fiquem mais macias e coradas. É importante não fritar demais para que elas sigam firmes.

Para a Cobertura

Ingredientes

2 potes de nata **Elegê**
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de açúcar de baunilha

Modo de Fazer

Bater em uma batedeira a nata, o açúcar e a baunilha em ponto de chantilly (cerca de 2 a 3 minutos).



Montagem: Recheie a massa assada com o creme de doce de leite. Sobre ele, deposite as bananas fatiadas e cubra com o chantilly. Polvilhe canela em pó por cima e leve à geladeira por, no mínimo, três horas antes de servir.

Startups levam inovação à cadeia leiteira

Monitoramento via satélite, gestão digital da propriedade, mapeamento aéreo, soluções integradas. Essas são algumas das inovações que já chegaram ao campo, muitas delas pelas mãos de empreendedores por trás das chamadas agritechs, as startups do campo. No setor leiteiro, avançam as inovações para facilitar a vida do produtor, melhorar a produtividade e ampliar a qualidade do produto. Seleccionamos aqui três agritechs que foram premiadas em 2018 pela Embrapa Gado de Leite no Desafio Ideas For Milk.

Mastite sob controle

A mastite é a doença que mais causa prejuízos no setor leiteiro e que mais demanda uso de antibióticos. Estudo recente indicou que de 40% a 60% dos casos de mastite clínica em rebanhos brasileiros não necessitaram de tratamentos com antibióticos, pois não há isolamento de agente causador ou as infecções são autolimitantes.

De posse dessa informação, os sócios da Onfarm, de Pirassununga (SP), lançaram em 2018 um kit tecnológico capaz de identificar, em 24 horas, as principais bactérias causadoras da mastite. O Smartkit, sistema integrado lançado no Brasil, reúne todos os materiais para a realização do teste. É composto por meios de cultura cromogênicos (SmartColor) associados a um sistema de lançamento e leitura de resultados e gestão de dados (OnFarmApp), e a um laboratório móvel que permite

trabalho e resultados mais seguros (SmartLab). A solução OnFarm resulta em diagnósticos mais específicos e sugestivos da espécie e/ou de grupos de patógenos causadores de mastite.

O sócio fundador da Onfarm, Cristian Magalhães, afirma que entre os objetivos do sistema estão reduzir o uso de antibióticos no tratamento da mastite clínica, identificar os principais agentes causadores de mastite subclínica na propriedade e segregar vacas com a doença causada por bactérias contagiosas. "É uma solução completa, simples e com um aplicativo de gestão dos dados que quebra todas as barreiras para implantação do sistema", diz Magalhães, um dos idealizadores. Por ser uma tecnologia nacional, a relação custo/benefício do sistema completo é muito competitiva. O modelo de negócios por plano de assinatura tem custo a partir de R\$ 390,00 mensais. Os custos-benefícios variam de 1:4 à 1:7 (para cada R\$ 1,00 investido, pelo menos R\$ 4,00



de retorno pelo uso do tratamento). O mercado potencial estimado é de que mais de mil fazendas no Brasil apresentam perfil para serem beneficiadas pelo sistema.

Entendendo as vacas

Uma coleira capaz de mensurar os principais parâmetros comportamentais do rebanho leiteiro, absorvendo dados como tempo de ruminação, atividade ou ócio, individualmente ou de lotes. Os dados coletados por antenas e enviados para a nuvem são interpretados por uma ferramenta de Inteligência Artificial (IA), a Virtual Interpreter of Cows (VIC) e posteriormente enviadas para um site, onde é possível fazer a identificação visual de cada animal/lote. A tecnologia analisa os animais e alerta os produtores sobre eventos de cio, melhor momen-

to para inseminação, doenças em estágio inicial e outras alterações de lote. A inovação foi concebida durante quatro anos pela equipe da Cowmed, de Santa Maria (RS).

"Fomos, aos poucos, conhecendo as carências do setor e reforçando nossa posição de que entender e ouvir as vacas poderia potencializar ganhos duradouros e direcionar o manejo de propriedades a longo prazo", afirma Leonardo G. Martins, diretor comercial da Cowmed, que ao lado de sócios atuou no desenvolvimento da solução que conquistou o 2º lugar no Desafio Ideas for Milk.

Com os alertas de saúde, a fazenda consegue reduzir significativamente a mortalidade de seus animais, agindo precocemente frente a eventos sanitários. Isso porque a coleira alerta, em média, de um a três dias antes de o produtor observar uma vaca doente. "Se o produtor atuar antes do problema e conseguir salvar uma vaca que custa R\$ 4.500,00, ele estará garantindo um investimento no monitoramento de 300 animais em um mês", exemplifica Martins. Atualmente são mais de 15 mil animais monitorados e um banco de dados de mais de 1,5 bilhão de horas/vaca e em expansão.

Ordenhadeira sempre no brilho

O que na infância era considerado um entrave para os pais de Elias Francisco Sgarbossa, hoje não passa de lembrança. Filho de produtores que sempre trabalharam com a atividade leiteira, Sgarbossa está à frente da z2s Sistemas Automáticos, startup de Passo Fundo (RS) que se

dedica a ideias que facilitem a rotina do agricultor. Como engenheiro eletricista e eletrônico, aproveitou o trabalho de conclusão de curso para desenvolver um sistema automático para limpeza de ordenhadeiras canalizadas. A partir deste projeto, nasceu a empresa que foi pré-incubada no UFP Parque em 2017, lançada em julho e que, no mesmo ano, teve outros dois produtos que passaram a integrar a solução de equipamentos de limpeza e higienização que compreende três sistemas (ROV, SALT e ROV-TL) que podem ser integrados ou usados individualmente.

Com alguns toques, o processo de limpeza é feito automaticamente, incluindo controle e monitoramento de temperatura, dosagem precisa dos produtos químicos e acionamento dos motores e atuadores. "A ideia era automatizar todo o processo da limpeza, sem nenhuma interferência humana, mas não havia no mercado equipamento para que eu pudesse ter alguma base na elaboração do meu equipamento. Isso fez com que a busca por atuadores, sensores e demais partes que compõem o equipamento se estendessem por um período de tempo além do previsto", conta Sgarbossa.

O equipamento acoplado à ordenhadeira promete uma facilidade de operação pelo produtor: a central de comando possui uma tela touch-screen totalmente protegida contra umidade e poeira. Após o término da ordenha, o produtor conecta os plugs de limpeza na teteiras e, através da central de comando do equipamento, selecionará qual processo de limpeza será executado. De acordo com o engenheiro, como resultados da utilização do sistema é possível redução significativa de CBT - Contagem Bacteriana Total.



Fazenda Itororó: exemplo de boas práticas



Carandaí

250
hectares

78 
vacas em
lactação

4.600
litros/dia 
(produção total)



Fotos: Alex Junior Sales

Localizada na região de Carandaí, interior mineiro, a Fazenda Itororó começou a intensificar o foco na atividade leiteira em meados dos anos 1990, a partir da criação de gado holandês e com o emprego de boas práticas em todas as etapas do processo produtivo.

De lá para cá, o produtor Luiz Marcos Curcio apostou em técnicas de manejo, nutrição, reprodução, genética, sanidade e qualidade do leite, processo que se deu com capacitação de mão de obra, treinamento, associativismo, parcerias com entidades e empresas agrícolas e, acima de tudo, muita vontade de fazer diferente.

A principal mudança foi a retirada do sistema de piquetes fixos para a adoção do *compost barn*, em outubro de 2016. Antes disso, porém, priorizou a seleção do rebanho através de acasalamento genético, exame de DNA para fêmeas nascidas a partir de 2014, uso de sêmen de uma única central, registro de 100% dos animais e controle oficial mensal do leite. Outras ações desenvolvidas a partir daquela época e que perdu-

ram são a conquista do certificado de propriedade livre de brucelose e tuberculose e implementação do programa BPF – Boas Práticas na Fazenda. "Nossa região é muito propícia para a pecuária leiteira em grande parte do ano, mas quando as chuvas se intensificam nos meses de novembro, dezembro, janeiro e fevereiro, com aumento da temperatura no verão, barro, moscas, bernezes, carrapatos e casos de mastite, os desafios se acentuavam. A adoção de muitas melhorias refletiu na saúde, na rotina e na produção, possibilitando em resumo a reprodução da mastite clínica para menos de 3% ao ano".

Hoje com 78 vacas em lactação, 26 vacas secas, 30 novilhas adiantadas, 25 novilhas inseminadas e não confirmadas e 49 fêmeas jovens – a Itororó faz uso das técnicas de inseminação artificial convencional e inseminação artificial em tempo fixo (IATF). "Nossa maior projeção de produção é para os meses de agosto e setembro quando devemos entregar mais de 4.600 litros de leite por dia", afirma Curcio. A média por animal é

de 36 a 40,6 litros/dia. Atualmente, a Itororó faz parte da Associação dos Produtores de Leite Independentes de Santa Izabel (APLISI), parceira da Lactalis, para onde é comercializada a totalidade da sua produção.

Os investimentos em qualidade garantem tranquilidade à grande família de Curcio, formada pela esposa, 3 filhos, cunhadas e nove netos. A vigência das Instruções Normativas 76 e 77, do Ministério da Agricultura, não vão impactar na rotina da fazenda. "De longa data já cumprimos o que pedem as INs", diz Curcio. "Aqui a CBT (Contagem Bacteriana Total) está sempre abaixo de 10.000 (UFC/ml) e a CCS (Contagem de Células Somáticas) está na faixa de 200.000 a 300.000, gordura 3,43% e proteína, 3,36%", salienta Curcio. A temperatura do leite também está em conformidade com as novas regras, sendo entregue diariamente resfriado a 4°C.