Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Oliveira, Sérgio Miguel Nunes de

Acompanhamento da gestão de uma exploração de bovinos de leite e implementação do Manual de Boas Práticas

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/805

Metadados

Data de Publicação 2009

Resumo Com este trabalho pretendeu-se fazer um acompanhamento da gestão de uma exploração de bovinos de leite e implementação do Manual de Boas Práticas. Este manual foi elaborado para os produtores de leite da Danone visando uma certificação de segurança alimentar desde a produção até á distribuição com base no sistema HACCP, verificando a sua aplicabilidade na exploração de António Paulo Abrantes Carlos comparando-se com os restantes produtores Danone. Durante este trabalho houve também um acompanh...

Palavras Chave Bovinos leiteiros, Leite, Manual de boas práticas, HACCP, PCC

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T10:05:24Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Acompanhamento da gestão de uma exploração de bovinos de leite e implementação do Manual de Boas Práticas

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Sérgio Miguel Nunes de Oliveira

CASTELO BRANCO

2009

Índice geral

Agradecimentos..... I
Resumo..... II
Abstract..... III
Lista de abreviaturas..... IV
Índice geral..... V
Índice de figuras..... VIII
Índice de tabelas..... XI
Índice de anexos..... XII

I - Introdução.....1

II - Revisão Bibliográfica.....2

1 - Maneio Alimentar.....2
1.1 - Proteína.....2
1.2 - Energia.....3
1.3 - Gordura.....4
1.4 - Minerais.....4
1.5 - Vitaminas.....6
1.6 - Água.....7

2 - Maneio Reprodutivo.....8

3 - Parâmetros Produtivos.....9
3.1 - Anatomia da glândula mamária.....10
3.2 - Estrutura funcional da glândula mamária.....11
3.3 - Produtos segregados pela glândula mamária.....11
3.3.1 - O colostro.....11
3.3.2 - O leite.....12
3.3.2.1 – Energia.....14

3.3.2.2 – Gordura.....14
3.3.2.3 – Lactose.....14
3.3.2.4 – Proteínas.....15
3.3.2.5 – Minerais.....15
3.3.2.6 – Vitaminas.....16

4 – Programas Informáticos.....16
4.1 – GANet.....16
4.1.2 – Potencialidades.....17
4.2 – GV Farn System.....18
4.2.2 – Potencialidades.....19

5 – Calendário circular para a previsão de cios e partos.....19

III – Sistema HACCP.....22
1 - Pré-requisitos.....23
1.1 – Metodologia.....23
1.2 – Apresentação e discussão de resultados.....26
1.3 – Boas Práticas até 60 vacas em produção.....27
1.3.1 – Instalações e bem estar animal.....28
1.3.2 – Saúde animal e biosegurança.....29
1.3.3 – Alimentação 30
1.3.4 – Água.....31
1.3.5 – Saúde do úbere.....32
1.3.6 – Medicamentos veterinários.....33
1.3.7 – Gestão da ordenha.....34
1.3.8 – Qualidade do leite.....35
1.3 9 – Arrefecimento e armazenamento do leite.....36
1.3.10 – Limpeza do equipamento.....37
1.3.11 – Gestão ambiental-efluentes.....37
1.3.12 – Resíduos ambientais.....38
1.3.13 – Produtos químicos.....39

1.4 - Comparação dos resultados de Auditorias dos 11 produtores Danone com os resultados da Auditoria realizada na exploração de António P.A. Carlos.....39

IV – Manual de Boas Práticas.....42
1 – Autocontrolo.....42
1.1 - HACCP (sistema de análise de perigos e pontos críticos de controlo).....43
1.2 - Vantagens de aplicar um programa de controlo.....44
1.3 - Boas práticas.....45
1.4 - Eficácia de um programa do tipo autocontrolo.....46

2 - Estudo HACCP (Introdução ao HACCP).....47
2.1 - Aplicação do conceito HACCP.....47
2.2 - Implementação do sistema HACCP.....48
2.3 - Sete princípios do HACCP e análise de risco.....49
2.3.1 - Identificação dos perigos e das suas medidas preventivas.....50
2.3.2 - Análise de risco.....53
2.3.3 - Aplicação da Árvore de decisão HACCP para determinação dos pontos críticos de controlo (PCC).....58
2.3.4 - Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC.....60
2.3.5 - Estabelecimento dos procedimentos de monitorização para cada PCC.....60
2 3 6 - Estabelecimento das acções correctivas.....60
2.3.7 - Estabelecimento dos procedimentos de verificação.....61
2.3.8 - Estabelecimento de documentos e registos.....62
2.3.9 - Revisão do plano HACCP.....62

V - Considerações finais.....63

VI - Referências bibliográficas

Anexos

Resumo

Com este trabalho pretendeu-se fazer um acompanhamento da gestão de uma exploração de bovinos de leite e implementação do Manual de Boas Práticas.

Este manual foi elaborado para os produtores de leite da Danone visando uma certificação de segurança alimentar desde a produção até á distribuição com base no sistema HACCP, verificando a sua aplicabilidade na exploração de António Paulo Abrantes Carlos comparando-se com os restantes produtores Danone.

Durante este trabalho houve também um acompanhamento das tarefas práticas executadas na exploração no que respeita ao maneio alimentar, reprodutivo e produtivo. Como forma de complemento acompanhou-se o trabalho com a utilização e actualização permanente dos dois programas informáticos para a gestão alimentar (GANet) e para a gestão reprodutiva (GV Farm System), tendo sido a gestão reprodutiva também auxiliada pelo calendário circular para previsão de cios e partos.

Palavras-chave: Bovinos leiteiros, Leite, Manual de Boas Práticas, HACCP, PCC.