

15 PASOS PARA UNA BUENA RUTINA DE ORDEÑO



1. Limpieza del lugar de ordeño: Se debe hacer antes de iniciar la rutina.

2. Preparación de los utensilios del ordeño: Lavarlos con agua y jabón para evitar malos olores o presencia de residuos, antes y después del ordeño.

3. Arreado de la vaca: Se deben sujetar las patas para así evitar posibles golpes hacia el ordeñador o el derrame de la leche. Usar lazos limpios y resistentes.

4. Vestimenta y lavado del ordeñador: Se deben tener destinadas vestimentas exclusivas, en lo posible, que sean de color blanco. Tenga en cuenta el uso de gorros que impidan la caída del cabello a la leche y también de tapabocas. Después de sujeta la vaca, el ordeñador debe lavarse los brazos y las manos.

5. Chequear adecuadamente las ubres, con el fin de vigilar y controlar ante posible presencia de Mastitis.

6. Lavado y secado de pezones: El lavado de la ubre debe hacerse con agua abundante, es decir, que por cada 1.000 litros se viertan 50 gramos de cloro. El secado de cada pezón debe hacerse con una toalla limpia o desechable.

7. Despunte los tres primeros chorros de leche, deben ser depositados en un jarro o colador fondo negro, para observar la consistencia de la leche.

8. Amamante y amarrado de la cría: El ordeño con ternero es vital porque estimula a que baje la leche, de tal manera que se recomienda que el animal chupe todos los pezones. Luego, se le debe poner un cabezal al ternero, para ser amarrado de forma segura a la vaca, sin que interrumpa el ordeño. Presellado (desinfección con agua yodada).

9. Lavado y secado de pezones: Se deben volver a lavar los pezones con una solución yodada, de tal manera que se retire la mugre y la saliva de los pezones, como producto del amamantamiento del ternero, posteriormente se lleva a cabo el secado.

10. Sellado de los pezones: Esta actividad se realiza cuando la vaca no tiene ternero.

11. Desamarre de la vaca: Una vez finaliza el ordeño, se debe soltar la vaca para que salga

de la sala de ordeño a un lugar más seco, con el fin de que no cause molestias en otras semovientes, defeque u orine en dicho espacio.

12. Colado de la leche: El producto debe colarse con el fin de evitar la caída de cualquier sólido en el balde donde se acumula la leche. Este procedimiento se lleva a cabo con el uso de una tela gruesa que haga de tamizador y se ubica en la boca del balde.

13. Registro de producción: El ganadero debe llevar un conteo de la leche que ordeña por cada animal, de tal manera que a futuro se tomen decisiones en aspectos como alimentación, cruces o selección, que le permitan mejorar la calidad del producto.

14. Lavado de los utensilios de ordeño: Una vez finaliza la rutina, estos elementos se deben lavar con agua y jabón para eliminar residuos de leche u otras partículas. Estos deben quedar escurridos, ser secados en su totalidad y guardados en un lugar adecuado.

15. Limpieza del lugar del ordeño: La sala debe quedar limpia al finalizar la rutina. Para ello se deben lavar las paredes y el piso con agua y jabón. Se recomienda desinfectarla con cal cada 15 días.

JOHN ALEXANDER LÓPEZ CASTAÑEDA
Zootecnista, Especialista en Gerencia de Empresas Agropecuarias

ORIENTACION TECNICA PARA UNA BUENA RUTINA DE ORDEÑO EN LA FINCA



La producción de leche de buena calidad, requiere que el productor tenga unas condiciones mínimas que están relacionadas con las instalaciones e implementos exclusivos para el ordeño, prácticas antes del ordeño, rutina adecuada de ordeño y manejo de la producción post ordeño.

JOSUE ALIRIO BARRERA RODRIGUEZ
Gobernador de Casanare

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente



REQUERIMIENTOS DE LA LECHE PARA EL PROCESO INDUSTRIAL

Decreto 616 de 2006: “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país”.

La leche debe cumplir con calidades **higiénicas, composicionales y sanitarias**, de acuerdo con la **Resolución MADR No. 017 del 20 de enero de 2012**, en virtud de las cuales se basa el sistema de pago de la leche cruda al proveedor:

La calidad higiénica: recuento total de bacterias, se expresa en unidades formadoras de colonia por mililitro.

La calidad composicional: cantidad de gramos para Sólidos Totales, Proteína y Grasa.

La calidad sanitaria: vacunación de los animales (Fiebre Aftosa y Brucelosis) y la finca certificada por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, como Libre de Brucelosis, Tuberculosis o de ambas enfermedades.

Artículos 17 del Decreto 616 de 2006: la leche cruda de los animales bovinos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol 68% m/m ó 75% v/v.
2. Cuando es materia prima para leche UHT o ultra pasteurizada debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 78% v/v.

3. No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permisibles.
4. Tener el aspecto, sabor, olor y color propios de la leche de cada una de las especies animales consideradas en el Decreto 616 de 2006.

COMO PREVENIR LA MASTITIS

La prevención es clave para controlar esta enfermedad, y más importante incluso que el tratamiento.

1. Desinfección de pezones antes y después del ordeño.
2. Ordeñar las vacas infectadas al final.
3. Buena higiene durante el ordeño.
4. Buen estado de la máquina de ordeño.
5. Tratamiento de secado.
6. Descartar vacas con mastitis crónica.

Con respecto a las medidas preventivas que hay que tener en cuenta para reducir la aparición de la mastitis de origen ambiental:

1. Buena alimentación y agua.
2. Buena higiene de las instalaciones.
3. Buena ventilación.
4. Pezones limpios y secos.
5. Mantener un tiempo de pie a las vacas después del ordeño o sacarlas a pastorear.