



Grupo de Trabajo*

Para la obtención de leche de calidad, es necesario cumplir con varias etapas en el buen manejo del ordeño.

La preparación del animal y especialmente de la ubre son indispensables.

Durante años se ha trabajado sobre la glándula mamaria, tratando de minimizar los riesgos de contaminación de la leche. En un principio se afeitaba casi totalmente la glándula facilitando el lavado y secado, luego con máquinas de rasurar esta práctica se realizaba 2 a 3 veces al año cortando los pelos largos solamente en la base de la ubre, y las operaciones en la parte inferior eran más simples. Era necesario poseer una máquina de esquilar, lo que supone un costo elevado. Buscando un método económico encontramos la posibilidad de quemar los pelos largos en la base de la ubre, la presencia de éstos aumenta la contaminación bacteriana y además en los meses con barro dificultan enormemente el sacado de este.

Con la colaboración del profesor de Mecánica cortamos un caño que colocarnos como mechero de una garrafa de gas. Al caño le hicimos cuatro agujeros

por donde sale el gas actuando como flameador. El caño de medio metro de longitud nos permitiría colocarnos a cierta distancia de los animales por cualquier movimiento brusco.

Realizamos el trabajo en la

sala de ordeño, tipo espina de pescado. Los animales se comportaron correctamente, no se sintieron molestos por el quemado. La operación se realizó, como se ve en la foto, a un ritmo de 60 animales en 20 minutos.



1.- Quemado de los pelos largos en la base de la ubre. Garrafa de gas con un caño de puntero en el cual se le hicieron cuatro puntos de salida.

Se pasa suavemente debajo la parte de la llama blanca

2.- Buen sellado del pezón. El desinfectante cubre totalmente el pezón. La copa está llena, permitiendo el sellado de pezones pequeños.

Una práctica que es rutina en la prevención de mastitis es el "Sellado de los Pezones" post-ordeño, de esta forma disminuimos el riesgo de la introducción de gérmenes contagiosos dentro del canal del pezón.

Esta práctica es efectiva si se realiza bien, por ejemplo sumergir totalmente el pezón dentro del desinfectante. Muchos productores con el afán de ahorrar producto colocan poco desinfectante dentro de la copa. Esto trae aparejado que los pezones cortos no llegan a tocar el desinfectan-

te en el fondo de la copa.

El Grupo de alumnos de primer año de Técnico de Industria midió todos los pezones del rodeo de la Escuela de Lechería llegando a los siguientes resultados: el promedio del largo del pezón fue de 5,4 cm, variando en un rango de 3 cm a 8 cm. La profundidad de las copas de sellado es de 8 cm.

Con este dato práctico confirmamos la necesidad del llenado casi total de la copa de sellado, para realizar en forma correcta esta operación tan importante.

* Alumnos 1er Año (2003) Curso Técnico en Industrias Lácteas - Escuela de Lechería de Colonia Suiza-