

HIGIENE DE LA ORDEÑA



Por el médico veterinario Dr. Ulises Guajardo, del Proyecto N° 23.

Una vaca que retiene una gran cantidad de leche sufre notable tensión en la ubre. La ordeña relaja esta tensión. Por eso, una ordeña bien hecha es un descanso para la vaca.

Antes de iniciar la faena, una persona - no el ordeñador - debe manejar las vacas. Es conveniente, sin embargo, ir acostumbrando a los animales a que permitan efectuar la ordeña sin necesidad de maneas.

Antes de ordeñar es preciso lavar y masajear la glándula mamaria con agua tibia. Esta operación cumple con tres fines: a) Arrastra las suciedades y bacterias o gérmenes que pueden contaminar la leche; b) Limpia las manos del ordeñador y c) Estimula a la vaca para que "suelte" la leche.

Después de cumplida esta operación se recomienda secar la ubre con un paño limpio. Luego se recogen en un tarro o en un balde pequeño dos chorros de cada pezón para ver si la leche está anormal (mastitis) y para remover, junto con estas primeras cantidades de leche, una alta cantidad de microbios.



Primera medida previa a la ordeña: Lavar cuidadosamente las ubres de la vaca con agua tibia para eliminar suciedades y microbios. Luego se seca con un paño limpio.



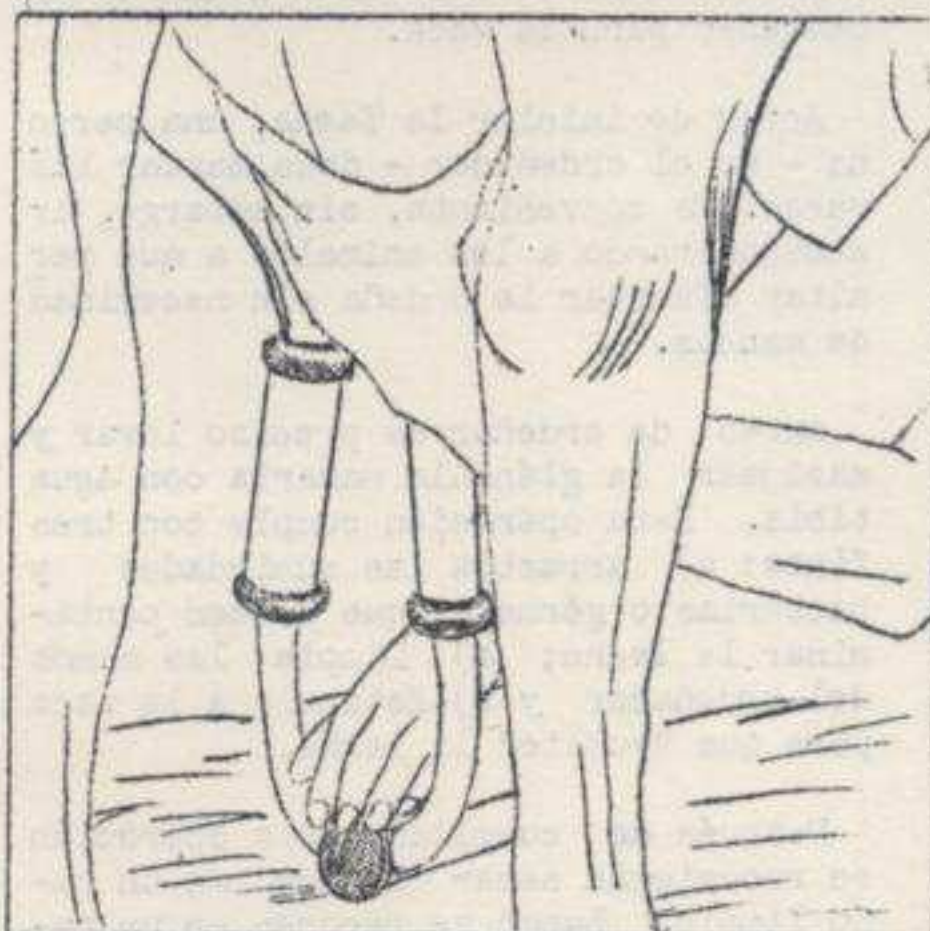
Antes de ordeñar se recogen en un tarro dos chorros de leche de cada pezón para ver si se encuentra en condiciones normales.



Es necesario que las pezoneras de la ordeñadora estén muy limpias y estériles, para no ensuciar la leche ni llevar infecciones al pezón.

ORDEÑA A MANO Las manos del ordeñador deben estar muy limpias, secas y con las uñas cortas. Es preciso ordeñar rápidamente, para asegurar el máximo el efecto de la "suelta" de la leche. Un estrujamiento prolongado puede causar lesiones internas del pezón, o bien, acostumbrar a la vaca a ser ordeñada de este modo.

ORDEÑA A MAQUINA A la hora de la ordeña debe llevarse al establo la máquina armada, limpia y esterilizada. Después de 45 segundos de haber lavado la ubre y removido a mano los primeros chorros de leche se aplica la máquina a los pezones. Es necesario que las pezoneras estén muy limpias y estériles, para no ensuciar la leche ni llevar infecciones al pezón. Después de dos minutos y medio de aplicada la máquina (el tiempo varía de acuerdo con cada vaca), cuando la ubre está casi ordeñada, debe masajearse la



Cuando la ubre está casi ordeñada, conviene aplicar masaje.

glándula y aplicarse un vacío bajo y rítmico. De esta manera la ordeña se hace a fondo. Hay que evitar producir el hábito de sacar el "apoyo" a mano.

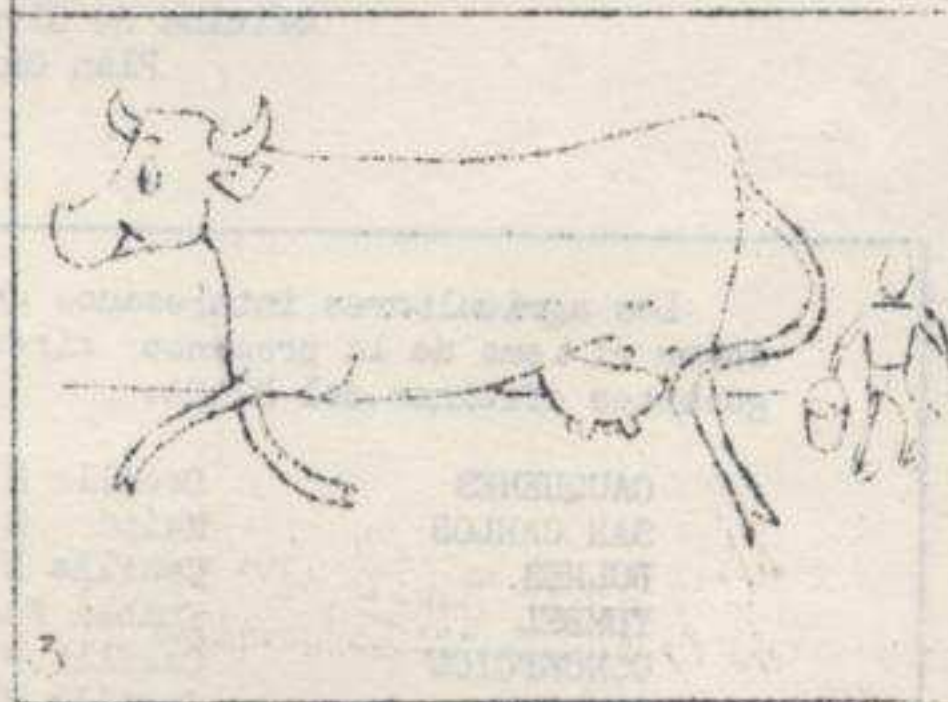
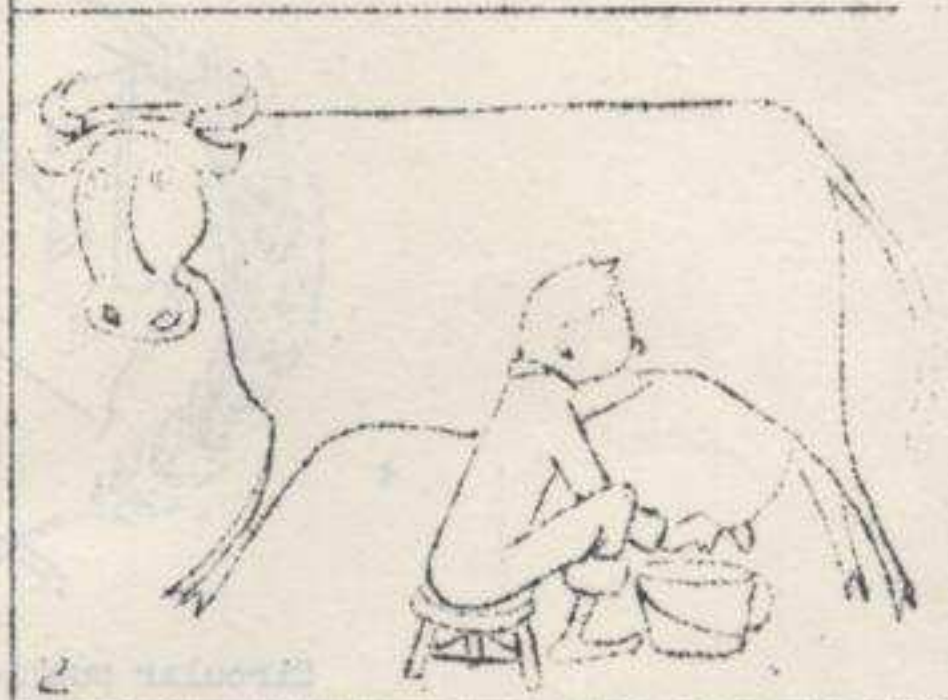
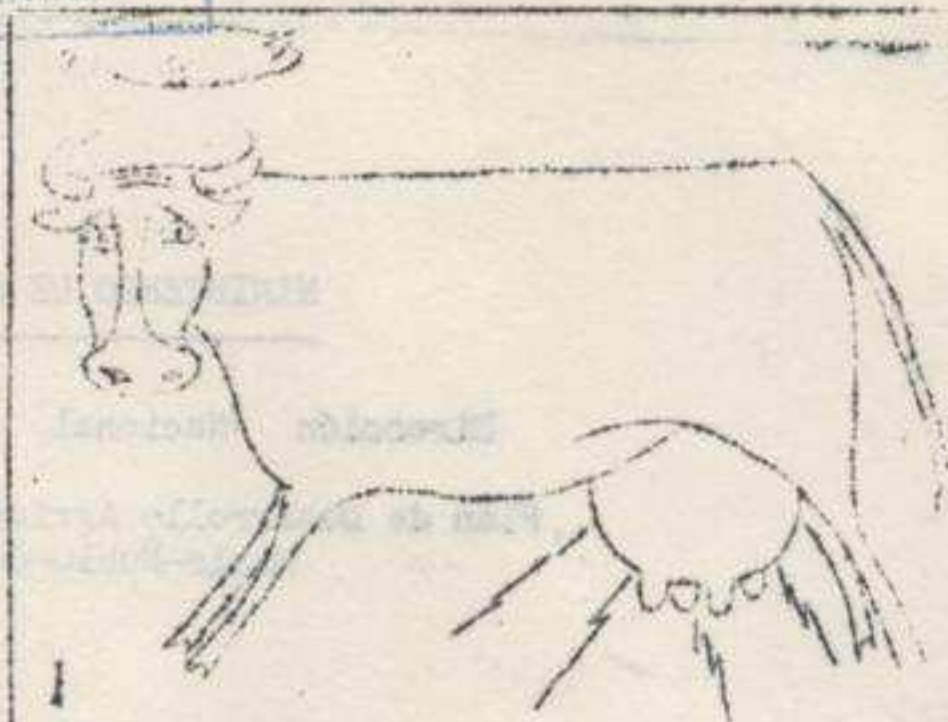
Tan pronto la glándula esté vacía, el vacío debe ser cortado y la máquina quitada. No debe permitirse que la pezonera arrastre la base del pezón para prevenir lesiones internas. Cuando se ha quitado la máquina es el momento de examinar de nuevo los pezones y ubres, para controlar y evitar la mastitis.

Después de ordeñada cada vaca hay que lavar las pezoneras.

VACAS QUE SON UN PROBLEMA En toda lechería hay cierto número de vacas que son un problema por que no responden bien a la ordeña a máquina. Si no responden después de un tiempo prudencial, más vale ordeñarlas a mano, o sencillamente, venderlas a una lechería que se dedique a ordeñar sólo a mano.

Otras vacas no reaccionan bien a la ordeña a máquina por ser nerviosas y fácilmente alterables por situaciones anormales, como visitas, ordeñas irregulares, agua fría, etc. Todo esto interviene en el fenómeno de la "suelta" de la leche. Estos casos deben ser tratados con especiales cuidados - con masajes, por ejemplo - pues si queda leche en la ubre en forma continua, el animal termina por reducir su cuota de producción.

Luego de ordeñada, la leche debe ser llevada para pesarla, inscribirla, filtrarla y enfriarla rápidamente. El pesaje de la leche da una información muy valiosa para determinar si ha habido alguna condición anormal o si la vaca no ha sido bien ordeñada.



ATENCION

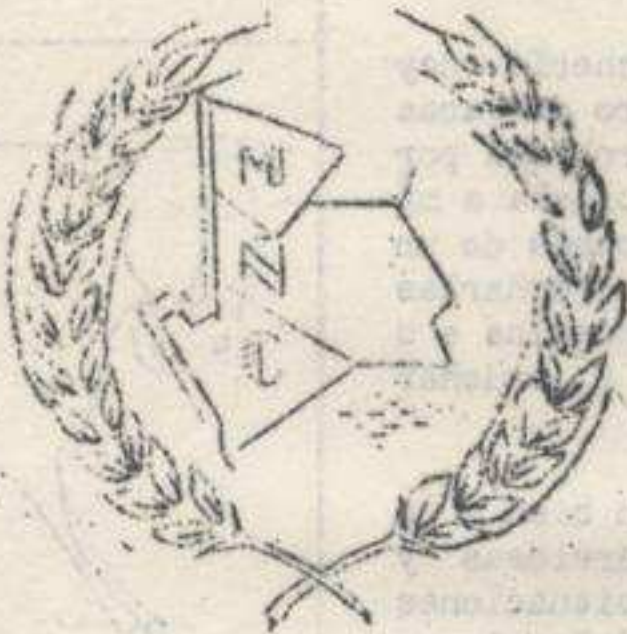
SEÑOR AGRICULTOR

Todos los lunes publicamos, en el diario "La Discusión", una página agrícola con importantes informaciones sobre trabajos de la época y consejos para los agricultores.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Dirección Nacional de Agricultura

Plan de Desarrollo Agrícola e Higiene Rural
Maule-Nuble-Concepción



Circular publicada por la
Oficina de Divulgación del
Plan Chillán

Los agricultores interesados en conseguir mayores informaciones sobre el tema de la presente circular, pueden dirigirse a las siguientes oficinas del DTICA:

| | | |
|--------------|-----------------|----------------|
| CAUQUENES | Casilla N° 77 | Fono 47 |
| SAN CARLOS | Maire N° 895 | Fono 36 |
| BULNES | Casilla N° 31 | Fono 56 |
| YUMBEL | Yumbel Pueblo | Fono 9 |
| CONCEPCION | Casilla N° 60 | Fono 2472 |
| CHILLAN | Casilla N° 26-D | Fonos 714 y 77 |
| CONSTITUCION | Casilla N° 77 | Fono — |

A estas mismas oficinas pueden solicitar ejemplares de circulares de las series "Capacitación Agrícola", "Mecanización Agrícola", "Vitivinicultura", "Mejoramiento Ganadero", "Sanidad Vegetal", "Conservación de Suelos y Aguas" o "Higiene Rural".