

Con las certificaciones de BPG y Grado A, es un ejemplo de productividad y buenas prácticas de manejo.

La Fray Juana:



Sol P. Puerta C.

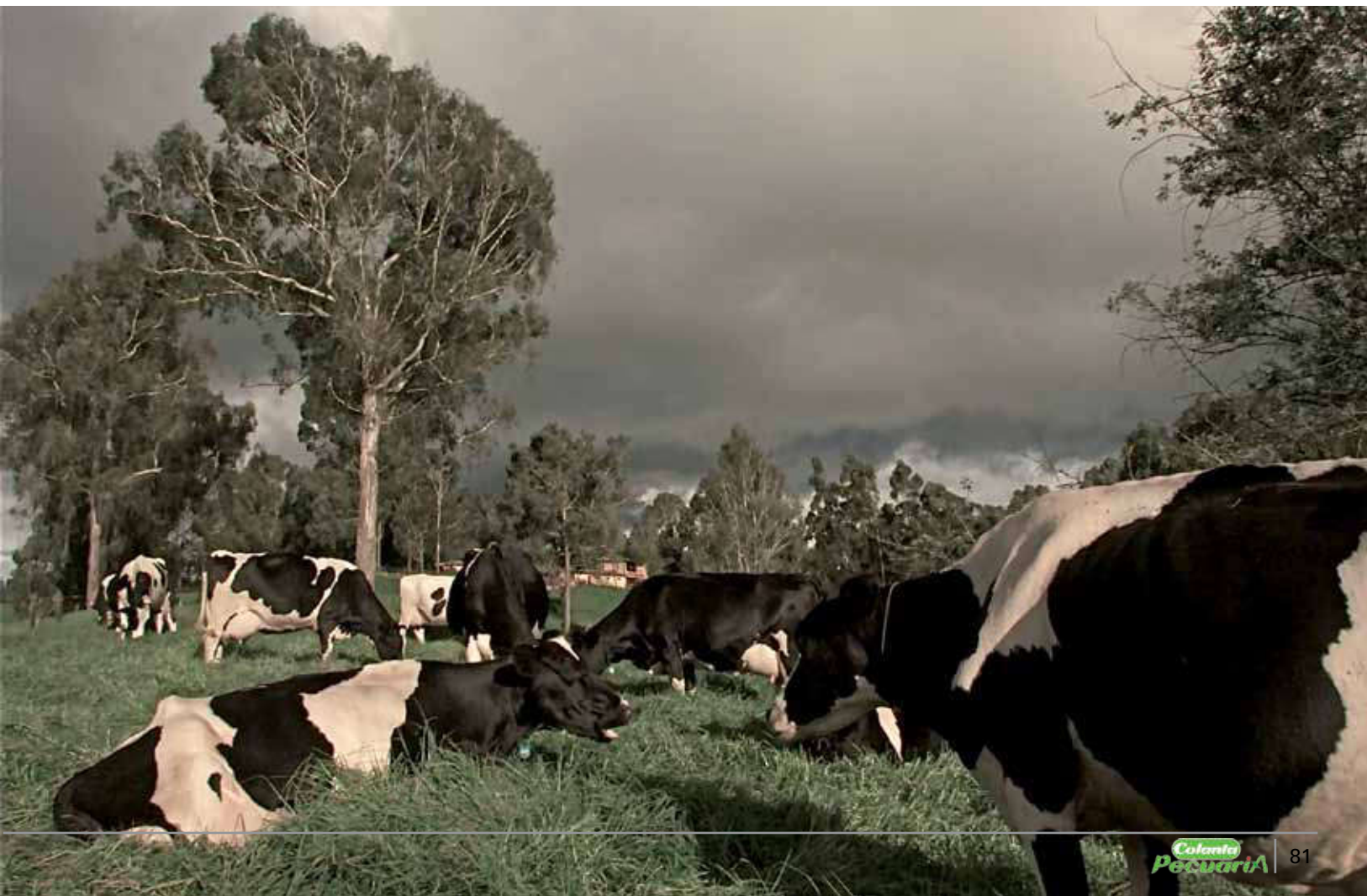
Profesional en Comunicaciones
Universidad de Medellín
solpc@colanta.com.co
Colombia

Juan M. Cerón A.

Zootecnista
Universidad Nacional de Colombia
juanca@colanta.com.co
Colombia

Desde hace 15 años Fernando Mejía Ortega es propietario de la finca “La La Fray Juana”. Sin provenir de una familia con tradición ganadera, decidió invertir en un negocio desconocido seducido por la belleza de los campos de San Pedro de Los Milagros, allí estableció una lechería que hoy administra con criterios empresariales.

Foto: Fernando Mejía O. fermejias@aol.com



En este municipio del norte antioqueño, Fernando adquirió 30 cuadras que inicialmente dedicó al cultivo de papa. Con el tiempo, el ambiente ganadero de la zona lo convenció de las posibilidades que como negocio ofrecía la lechería. Fue entonces cuando compró 17 novillas Holstein, la raza más conocida de la zona. A partir de aquí inició una aventura que aún no termina, en la cual ha logrado establecer una finca exitosa y rentable, de belleza paisajística inigualable. Con criterios de productividad y empresariales ha llegado al punto de obtener la certificación Grado A, que permite que la leche de La Fray Juana sea comercializada en Estados Unidos.

Fernando Mejía, quien además de ser Administrador de Empresas es productor de cine, sector en el que ha trabajado durante su carrera profesional, comparte ahora otra pasión: el amor por el campo y el ganado.

En sus 30 hectáreas, La Fray Juana es un ejemplo de armonía en producción de leche. Todo está debidamente calculado y dispuesto para que el trabajo conjunto entre las vacas, los operarios, la infraestructura y el ambiente propicien resultados dignos de cualquier organización exitosa. Para lograrlo ha sido necesario agrupar los conocimientos y experiencia de profesionales y operarios, quienes con criterios técnicos diseñan y realizan cada una de las funciones que se desarrollan en la finca.

En La Fray Juana se combinan varios factores para dar como resultado una alta productividad: el cultivo del pasto kikuyo y su abundante oferta a las vacas, el mejoramiento genético para obtener el máximo provecho a la raza Holstein, el manejo operativo realizado por personal competente, cualificado y comprometido, y la infraestructura que brinda comodidad, aporta eficiencia al proceso y garantiza la inocuidad de la leche.

• Pastos:

La calidad del pasto kikuyo y su abundante oferta son una parte importante del éxito productivo de La Fray Juana. Estos pastos se logran con una fertilización rutinaria, dos días después de cada pastoreo, con una mezcla balanceada de nitrógeno, fósforo, potasio y elementos menores.

Cada año se realizan análisis de suelos para verificar cuáles minerales se están agotando y calcular así la enmienda mineral que es de obligatoria aplicación cada seis meses, la cual contiene fuentes de calcio, fósforo de lenta liberación y elementos menores deficitarios. Igualmente, cada cinco meses se realizan análisis foliares que ayudan a identificar cuáles minerales están desbalanceados en el pasto y es ésta la mejor ayuda



Fernando Mejía O., Asociado Productor de COLANTA, en su finca La Fray Juana.

de La Fray Juana, para ajustar la enmienda mineral semestral.

Los potreros fueron cuidadosamente divididos con cercos eléctricos, de tal manera que garantizan un área de pastoreo suficiente para cada grupo de animales y minimizan el tiempo requerido por los operarios en su labor de ofrecer diariamente pasto fresco al ganado, pues solamente tienen que abrir y cerrar puertas o broches luego de cada ordeño. Los senderos construidos para el desplazamiento del ganado se trazaron con rutas planas u onduladas, sin pendientes fuertes, logrando trayectos cortos desde todos los potreros hasta la sala de ordeño, lo cual evita el desgaste energético de los animales y tiene un impacto marcado en el volumen de producción de leche. Además, los potreros así distribuidos ofrecen un panorama muy agradable a la vista, por las formas geométricas que se logran en la topografía de la finca.

Las vacas pastorean durante un día en cada potrero. De esta manera se protegen los rebrotes del pasto, se logra rápido

crecimiento de la pastura y queda disponible para un nuevo pastoreo a los 45 días de recuperación. Asegura Fernando Mejía que el mayor éxito productivo de la finca lo obtiene cuando ofrece abundante pasto a las vacas y, luego de un día de pastoreo, en el potrero queda entre un 20 y 30% de pasto residual que garantiza que:

1 Las vacas comieron, se llenaron y sobró pasto.

2 El pasto residual seguirá haciendo fotosíntesis y utilizará rápidamente el fertilizante aplicado para lograr que a los 45 días se tenga nuevamente abundante pasto de buena calidad.



Foto: Fernando Mejía O.

• **Mejoramiento genético:**

En La Fray Juana se trabaja con la raza Holstein por su alto volumen de producción alcanzando promedios de 27 litros por vaca; no obstante, en los últimos años han tomado especial importancia los sólidos de la leche, particularmente la proteína, con el convencimiento que será posible mejorarla hasta

lograr valores sostenidos de 3,30 a 3,40%, como lo hacen los alemanes, italianos y franceses. Para el efecto, el mejoramiento genético está orientado hacia una minuciosa búsqueda y selección de los mejores toros Holstein de Norteamérica y Europa que aporten alta concentración de proteína láctea, mantengan el volumen de producción y

mejoren aspectos importantes como las células somáticas y lógicamente el fenotipo de las vacas.

Esta genética de alta calidad es el otro componente que hace rentable y exitosa a La Fray Juana y se constituye en un potencial para la venta, al mercado local y nacional, de las crías que no requiere la finca.

• Personal operativo y técnico

Las personas que trabajan en La Fray Juana tienen como primera característica su compromiso con la finca y su espíritu de innovación para adaptar las mejores tecnologías a este hato lechero.

Con la asesoría permanente de un médico veterinario, un zootecnista y un agrónomo, y el apoyo de los

Departamentos de Asistencia Técnica y Mejoramiento de la Calidad de Leche de COLANTA, los operarios de la finca cumplen con lujo de detalles todas sus funciones que, adicional al simple manejo y ordeño de las vacas, deben responder a las exigencias de las normas con las cuales se certificó la finca. Estos operarios han recibido capacitación especial en el manejo productivo, la

administración de insumos y el registro de información que garantice la trazabilidad en el proceso, la salud en los animales y la inocuidad en la leche producida.

En La Fray Juana es muy importante que los operarios y sus familias tengan buenas condiciones de vida, lo cual repercute de manera positiva en el trabajo que ellos realizan para la finca.

Certificaciones



Foto: Fernando Mejía O.

Infraestructura adecuada para el manejo del ganado, que cumple con los requerimientos de las certificaciones que tiene la finca.

El manejo empresarial en La Fray Juana la ha llevado a alcanzar las máximas certificaciones para un hato lechero. El objetivo de certificar sus procesos ha sido mejorar la competitividad de la lechería y garantizar que su producto

sea apto para el consumo nacional y en otros países que tienen altos niveles de exigencia en materia de inocuidad.

Una vez iniciado los procesos de certificación, se trabajó con mucho

esmero en la adecuación de la infraestructura, la capacitación y motivación del personal, y el establecimiento de todos los procesos administrativos y de control que exigen cada una de las normas. Para Fernando Mejía las certificaciones son un proceso de evolución, de aprovechar las oportunidades, de conocer gente, de aprender cómo se manejan los procesos de certificación en diferentes lugares de mundo. Según sus palabras, “certificarse fue entrar en un proceso agradable, sin presión... inicialmente pensé que el proceso sería demasiado complejo, pero a medida que fui entrando en él encontré que todos los resultados eran a mi favor”.

• **Certificado BPG**

En 2008 La Fray Juana obtuvo la certificación por Buenas Prácticas Ganaderas - BPG otorgada por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, con la aplicación del Decreto 616 de 2006.

Con esta norma, la finca cumple todos los requisitos establecidos para el funcionamiento de un hato lechero en Colombia y garantiza el cuidado adecuado de los animales, la protección del medio ambiente y, sobretodo, la salud de los consumidores. Este es prerrequisito para certificarse bajo normas internacionales.

• **Certificado Grado A**

Todos los productores en Estados Unidos, para poder vender leche destinada al consumo humano, deben obtener la Certificación Grado A con el cumplimiento de las normas establecidas

en la Ordenanza de Leche Pasterizada – PMO (por sus siglas en inglés de *Pasteurized Milk Ordinance*), emitidas y certificadas por la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos – FDA (*Food and Drug Administration*).

Recientemente la FDA inició un proceso de Certificación Grado A de fincas y plantas lecheras ubicadas fuera de Estados Unidos. Hasta ahora son pocos los hatos en el mundo que han logrado esta certificación y en América Latina solo Colombia ha avanzado en este proceso, con la certificación de cuatro fincas y la planta de COLANTA en San Pedro de los Milagros.

La Fray Juana es una de las cuatro fincas certificada Grado A en Colombia (y América Latina). Dicha certificación,

alcanzada en 2010, exige un control más riguroso y estricto del manejo de la finca. En las diferentes auditorías realizadas, los funcionarios de la FDA indicaron los ajustes que eran necesarios realizar en el hato. En el caso de La Fray Juana, cuando se comenzó el proceso, la finca ya cumplía con el 75% de los requerimientos, debido a las buenas prácticas adoptadas con la certificación 616.

Esta certificación también conlleva una gran responsabilidad, porque se deben controlar el proceso y mantener los parámetros de producción de la finca en sus diferentes etapas, para garantizar la total inocuidad de la leche que será procesada por COLANTA y llegará finalmente a los Estados Unidos, en forma de yogur.

Foto: Fernando Mejía O.

