

El Laurel, una finca de todo corazón

Johana Muñoz O.

Comunicadora Social - Periodista

Universidad de Antioquia

Analista Educación y Promoción Cooperativa

COLANTA

Luchar, aprender y emprender, acciones que pueden describir la capacidad de hacer frente a situaciones adversas para sacar de estas todo el provecho a favor. Acciones que describen a personas como María del Pilar Gómez, Asociada Productora de COLANTA desde hace más de siete años, en su empeño por darle el toque de empresa a un negocio que, nunca pensó manejar.

“¡Diseñadora Gráfica Industrial!, ¿Cómo te parece?... y ordeñando vacas” – Se refiere a sí misma con asombro, haciendo un intento por enlazar lo que estudió con lo que hoy tanto le apasiona: su finca El Laurel... Y es que al empezar este recorrido para develar qué la tiene hoy administrando esta empresa pecuaria, son varios los apuntes que vale la pena destacar en alguien que, a pesar de afrontar el duelo por la pérdida de su esposo, sacó su lado emprendedor para hacerle frente a una vida que debía continuar.

Foto: David Bermúdez

De trazos a sembrar pastos

El Laurel, ubicada en el municipio de Caldas, al sur del Valle de Aburrá (Antioquia), se constituyó en el pasatiempo de su esposo Juan Gonzalo Posada. Una extensión de tierra para mantener una tradición familiar manejada desde el empirismo, “porque lo que se hacía eran ensayos para saber qué raza y cuál pasto funcionaba o qué cambio se podía hacer, sin seguir un plan. Estaba más enfocada a la porcicultura que a la lechería, a decir verdad”, explica doña Pilar.

Era considerado un negocio en el cual solo se limitaba a observar, pero del que no dimensionaba la relación entre todas las variables para que las vacas de aquel entonces logaran, con esfuerzo, producir unos pocos litros de leche.





Foto: David Bermúdez

Heredada esta responsabilidad, y con la única intención de liquidar este patrimonio, encontró en COLANTA una luz para enfocarse. Buscó en el Zootecnista Mariano Ospina H., Asistente Técnico de La Cooperativa, la asesoría pertinente para poner en venta la finca. Las condiciones observadas en aquel momento, según el profesional, no permitirían hacer una oferta rentable. Las vacas adolecían de una pobre condición corporal y las praderas eran poco atractivas para un comprador interesado en continuar la vocación ganadera de esta tierra. Esto, sin contar las características naturales de su ubicación. El clima de Caldas presenta cambios bruscos y extremos en su temperatura, acompañado de un nivel alto de lluvias y alta presencia parasitaria, creando unas condiciones difíciles, que hacen de la ganadería todo un desafío.

Un año fue el límite para poner a punto El Laurel, tiempo en el que se vinculó, en calidad de propietaria,

se ceñía a lo estrictamente necesario. Sin embargo, los trabajos de fertilización y las recomendaciones técnicas empezaron a dar sus frutos. El Laurel fue, poco a poco, seduciendo a esta diseñadora hasta el punto de desplazar sus prioridades profesionales, para dedicarse de lleno a la lechería.

Con la firme intención de aprender sobre este negocio, participó en los cursos, giras técnicas y seminarios promovidos por COLANTA. En cada actividad, con su cuaderno de apuntes — bien organizado por cierto — registró las primeras tareas que tenía que aplicar en su hato, tareas estas que no solo comprometían su capital, sino que también implicaban una dedicación y supervisión completa, pues todo se tenía que cumplir al pie de la letra.



Foto: David Bermúdez

En compañía del zootecnista Mariano Ospina, Pilar ve los resultados de El Laurel, al hacer retrospectiva.



Cuando se le pone corazón

Para doña Pilar el secreto en todo proyecto es tener pasión, una pasión que sea el motor para impulsar y mantener latente todos los propósitos que se establezcan para sacarlo adelante. No es gratuita la imagen que acompaña como logo a El Laurel, un corazón que rodea este nombre para significar que en esta finca lo que se hace, se hace con mucho amor.

Y es precisamente este sentimiento el que, con intensidad, recalca en cada labor. La nutrición y el bienestar animal son fundamentales para alcanzar los objetivos planteados en la explotación.

En El Laurel el sistema empleado es la semiestabulación: Los animales llegan al establo a reposar antes del ordeño, allí tienen agua con melaza y sal a voluntad, pasto picado fresco y ensilaje permanente. Para el ordeño, son conducidas al brete (cubículo) donde consumen una ración de concentrado, 60 gramos de sal y el ensilaje. Luego pasan nuevamente al área del establo (donde

siempre hay comida), mientras se termina el ordeño, para finalmente conducir las en grupo al potrero.

Las condiciones climáticas de El Laurel exigieron replantear la manera de asegurar alimentación para todo el año. Si bien se seguía con un plan de fertilización que estaba cambiando el aspecto del hato, tanto las condiciones de invierno intenso y verano extremo que puede padecer esta zona aminoraban la capacidad de la finca para producir comida con una calidad constante, lo que hacía inestables los indicadores de la producción de leche: unas veces había sobreoferta que se desperdiciaba y otras escaseaba el alimento.



Para ese momento, la prioridad era invertir en fertilización y concentrado, un reto económico para la primípara en ganadería que lo único que pudo hacer en ese entonces fue confiar en las

recomendaciones del zootecnista. “(...) Yo le hacía cuentas a la plata, pero con lo que se comenzó a hacer, la inversión retornó prácticamente en 48 horas”, dice complacida.

La genética de El Laurel ya era un tema que había pasado por ensayos y debates desde la administración de su esposo. La literatura y visitas técnicas anteriores a su vinculación a COLANTA les habían llevado a dirigir sus objetivos productivos con animales F1, con cruces de Gyr x Holstein, conocidos como Gyrolando, por su capacidad de producir en las condiciones del trópico colombiano. Esta experimentación en su ható buscó la disminución de enfermedades como mastitis y de tipo podal, gracias a la rusticidad de esta variante cebuina que no sacrifica los rendimientos en producción, asemejándose a los de la raza Holstein.

La despensa llena y el corazón contento

Con la genética resuelta, la otra variable en juego era la nutrición. El ensilaje de pasto solucionó la inestabilidad de la oferta forrajera. El Laurel se convirtió así en un banco de comida.

Por la altura de El Laurel, ubicada a 1.750 metros sobre el nivel del mar, se aprovechó un recurso forrajero existente, maximizando su calidad mediante el aporte de minerales faltantes en el suelo y mejorando la fertilidad de este.

Tabla 1.
Análisis bromatológico Finca El Laurel.

Análisis Bromatológico		
Contenido %	Unidad	Resultado
Tamaño de partícula	mm	0,6-0,85
Materia Seca Parcial (MSP)	% MST	22,31
Ceniza	% MST	8,81
Proteína cruda (pc)	% MST	7,26
Extracto etéreo	% MST	3,52
F.D.N	% MST	61,54
F.D.A.	% MST	40,27
Ca	% MST	0,47
P	% MST	0,24

Fuente: Parámetros de calidad de pago de leche de COLANTA.

Con la materia excedente, se aceptó la recomendación de hacer conservación de forrajes (ensilaje) para asegurar comida en épocas de escasez y mezclarla con el pasto de corte fresco.

Describir el inicio de este programa de conservación de forrajes reitera la capacidad de esta mujer para mantener a flote su finca. Aplicó al pie de la letra todas las recomendaciones para montar una despensa exquisita y surtida para todo el año.

“Empezamos a ensilar hace cuatro años, aproximadamente. Este programa fue asesorado por el Zoot. Juan Esteban Montoya S., del departamento de Asistencia Técnica de COLANTA, a quien conocí en un seminario programado en el Suroeste antioqueño. Le compartí mi experiencia y desde entonces empezamos a trabajar. Tenía muy poquitas vacas y mucha comida sobrante...” relata Pilar.

El porcentaje de proteína cruda del silo de pasto maralfalfa (*pennisetum Sp*) es variable (entre el 11 y 14% dependiendo del manejo que se le dé,

sin superar el porcentaje de proteína del pasto kikuyo que registra entre el 18 y 22%), para cubrir el requerimiento de vacas con altos niveles de producción de leche. Por esta razón, el balanceo de la dieta fue fundamental para lograr el objetivo sin generar problemas productivos, reproductivos, metabólicos y ambientales.



Foto: David Bermúdez

Paso por paso de esta receta

El pasto es cortado entre los 45 y 60 días, según la programación establecida en cada potrero. Luego de su corte, este pasa por un proceso de deshidratación parcial, entre 18 y 24 horas, sobre un ángulo de madera a 30 grados de inclinación para propiciar su secado.

Pasado este proceso se procede a picar. Posteriormente, se suministra en fresco dos horas antes del ordeño, principalmente en el de la tarde. El sobrante entra para

ensilado, utilizando una bolsa negra plástica calibre cinco, la cual puede reutilizarse para dos o tres usos.

Para el ensilado se comienza llenando una tercera parte de la bolsa con el pasto picado, pisándolo para compactar. Luego se rocía un poco de harina de maíz o concentrado y se repite este procedimiento a medida que se va llenando cada tercera parte. Lo que se busca con la harina de maíz es agilizar el secado para aumentar la materia seca y propiciar una mayor fermentación, gracias a los azúcares que contiene este cereal.

Después de llenarse la bolsa se procede a cerrarla y a identificarla con la fecha de elaboración. El Laurel alista hasta diez bolsas diarias, en promedio.



Foto: David Bermúdez

Estas son llevadas a estibas para aislarlas del piso en un cuarto de almacenaje donde permanecen mínimo 45 días antes de ser utilizadas, tiempo suficiente para que se dé el proceso de fermentación del material ensilado.

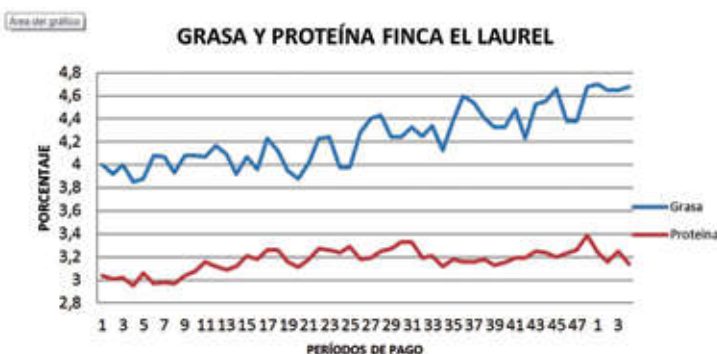
Posterior a este tiempo, el ensilaje está listo para servir. Una parte de este se destina para las vacas en producción mientras se están estabuladas, mezclado con el material fresco; la otra es suministrada en el cubículo de ordeño donde se brinda, más o menos, cuatro kilos de ensilado más la cantidad de concentrado suministrado de acuerdo con la producción de la vaca, que en promedio día puede estar entre seis y nueve kilos, distribuidos en ordeño de mañana y tarde.

El valor nutritivo del ensilaje de pasto de corte maralfalfa (*Penisetum hybridum*) depende de la composición química y de la digestibilidad del mismo en el momento de cosecha, así como de la cantidad consumida por las vacas. El ensilaje no mejora la calidad nutricional del forraje, pero sí conserva por largo tiempo gran parte de su calidad original, si se ha hecho adecuadamente. Su valor decrece cuando está contaminado con hongos, o se deja húmedo. En El Laurel, el silo de pasto de corte no es visto como un complemento nutricional, sino como parte integral de una dieta balanceada para producir leche con calidad COLANTA.

El porcentaje de grasa como el que se observa en la Figura 1 es el mejor indicador de consumo de pasto, pues una vaca con bajo consumo de pasto tendrá un bajo porcentaje de grasa y los requerimientos basales del animal no serán satisfechos. Esta situación llevará al hato a una disminución del porcentaje de proteína. Pero si sucede como en El Laurel, el porcentaje de proteína estará por encima de 3% y se convertirá en un dato estable.

El consumo de una dieta balanceada, donde el forraje (pastura y ensilaje de pastos de corte) tiene una gran participación en esta, es la base para tener vacas sanas con un sistema inmune fortalecido.

Adicionalmente, las prácticas de manejo higiénicas y bien dirigidas aportan a la calidad de producción de las “princesas de El Laurel”, como llama doña Pilar a sus vacas, que corresponde a los objetivos composicionales y, en consecuencia, a recibir las bonificaciones máximas.



Fuente: Parámetros composicionales pago de leche de COLANTA.

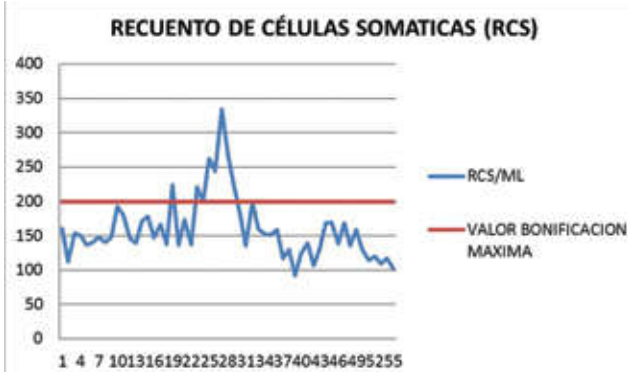
Figura 1. Niveles de grasa y proteína durante 2017.



Fuente: Parámetros composicionales pago de leche de COLANTA.

Figura 2. Unidades Formadoras de Colonia —UFC— durante 2018.

La disciplina que caracteriza los procesos en El Laurel ha conducido a buenos resultados en la calidad bacteriológica y sanitaria de la leche, evidenciados en las figuras 2 y 3, los cuales dan cuenta también de la estabilidad y bonificaciones en el pago frente al manejo de las UFC y el RCS.



Fuente: Intranet de COLANTA Sabemas.Net

Figura 3.
Recuento de Células Somáticas —RCS—
durante 2017.

Costos directamente proporcionales a la salud del hato

La labor de Pilar para dar valor a cada peso invertido en El Laurel es meticulosa. Sus costos de producción están identificados no solo para conocer su retorno, sino también para controlar las causas que puedan representar una amenaza en la sanidad de su hato.

La sola palabra mastitis le altera. No concibe la presencia de esta enfermedad y otras infecciones en un lugar ordenado y limpio: desde la pala que removió la tierra, pasando por el aseo del personal que

labora en la finca, hasta las mangueras que utiliza. Todo, absolutamente cada pieza en El Laurel, debe estar impecable, tener una función exclusiva y mantener siempre un lugar definido.

La experiencia de su hija como médica también le ha dado luces para entender causas y adaptar procedimientos para prevenir la aparición de enfermedades que puedan afectar su ganadería. “Con la mastitis me volví obsesiva, no entendía por qué había *Staphilococcus aureus* en la finca. Hubo muchas recomendaciones técnicas para aplicar antibióticos, tratamientos y hasta considerar el descarte de las vacas...” Pero su hija y sus libros de medicina (inmunología) le ayudaron a entender que la solución no solo estaba en el tratamiento, la clave también estaba en prevenir. “Las vitaminas para que resistan una vacuna y los cambios del clima... El ambiente tiene que ver mucho: el aseo, la sanidad de la vaca, no tanto interna sino externa... Hay que ver dónde duermen, cómo está el establo y la zona de ordeño...” insiste.

Reglamentar la rutina de ordeño fue primordial en este proceso, el despunte adecuado, masaje y lavado de ubre, le sacarían de su cabeza esa imagen de estar transmitiendo, de una en una, esta enfermedad entre sus vacas.

“Todos los martes se desinfectan cascotes, ubres, vulva, establos y piso donde permanecen las vacas. La presencia de anaplasmosis era persistente en la finca. Una vaca se caía y ya no había nada que hacer, fuera de invertir más 600.000 pesos de tratamiento, sin contar el tiempo de recuperación”.



Un trato de realeza

Fue difícil posicionar su filosofía, tal vez estricta, entre su grupo de colaboradores. Sin embargo la persistencia mostró la relación existente entre un trabajo bien hecho y los buenos resultados en la calidad de leche.

“El Laurel es un hato de solo princesas”, así lo asegura Pilar, pues no consiente ningún tipo de agravio que las estrese. Su condición de madre le hace ponerse en su lugar para defender a toda costa un trato delicado y considerado en todas las etapas de la futuras y actuales maternas.

El bienestar animal y todas las condiciones que se aseguran en El Laurel la hacen también una finca mentada a la hora

de resaltar su genética. Actualmente, la extensión de la finca no permite un crecimiento para el hato, lo que hace necesaria la comercialización de algunas crías que no se quedan para el reemplazo, pero que son apetecidas por su mérito genético heredado de madres de condiciones corporales adecuadas y de un plan de inseminación artificial guiado por el catálogo de toros COLANTA.

En este matriarcado, en el que Pilar dirige y sus princesas son las consentidas, hay un tratamiento “protocolario” para todo. La vacunación, el descorne, la curación de ombligo, el secado, la fertilización y la rutina de ordeño, entre otras tareas, tienen su respectivo procedimiento y son delegadas de manera precisa para cada uno de los integrantes de su equipo de trabajo.

Efraín Martínez es el encargado del manejo del pasto de corte: picado, traslado y deshidratación del pasto, además de su fertilización, que se hace con abono orgánico. Así mismo, asume los reemplazos en el ordeño cuando su compañero sale a descanso. Jaime Londoño es el encargado del ordeño y manejo de los potreros de las “princesas” del Laurel. Yuri Arcila es la encargada de llevar la información de todos los eventos de la finca y analizar con Pilar la información que se genera para tomar las mejores decisiones para su manejo.

Se hace una reunión del equipo de trabajo en la que se analizan los resultados de la calidad de leche cuando se presenta alguna eventualidad, tanto en resultados positivos o negativos.

El laurel, una finca de todo corazón.

Algunas de estas funciones se encuentran graficadas en un tablero, donde se registran con estíkers, por colores, las fases de cada vaca, las actividades de desinfección y el avance de sus tratamientos. “Es como un gran computador en el que detallamos las actividades aplicadas a cada vaca, sencillo de manejar y comprender para todos”, argumenta frente a esta metodología que le ha ayudado a consolidar el trabajo en equipo al interior de El Laurel.

Pilar Gómez se dio la oportunidad de conocer y utilizar los programas y servicios de COLANTA para hacerle frente a la ganadería en un momento crítico para una esposa y madre que tenía que asumir la vida con las botas bien puestas. Su diseño gráfico industrial le sigue acompañando en todos sus proyectos; lo práctico, bien hecho y estético lo combina con una actividad económica considerada generalmente, y de manera equivocada, como rústica y masculina.



YOGUR TIPO GRIEGO FRESA AHORA 125 g



* Con menos de un 85% de grasa comparado con el Yogur entero con fruta COLANTA®.

** 25% menos que el Yogur entero con fruta COLANTA®.