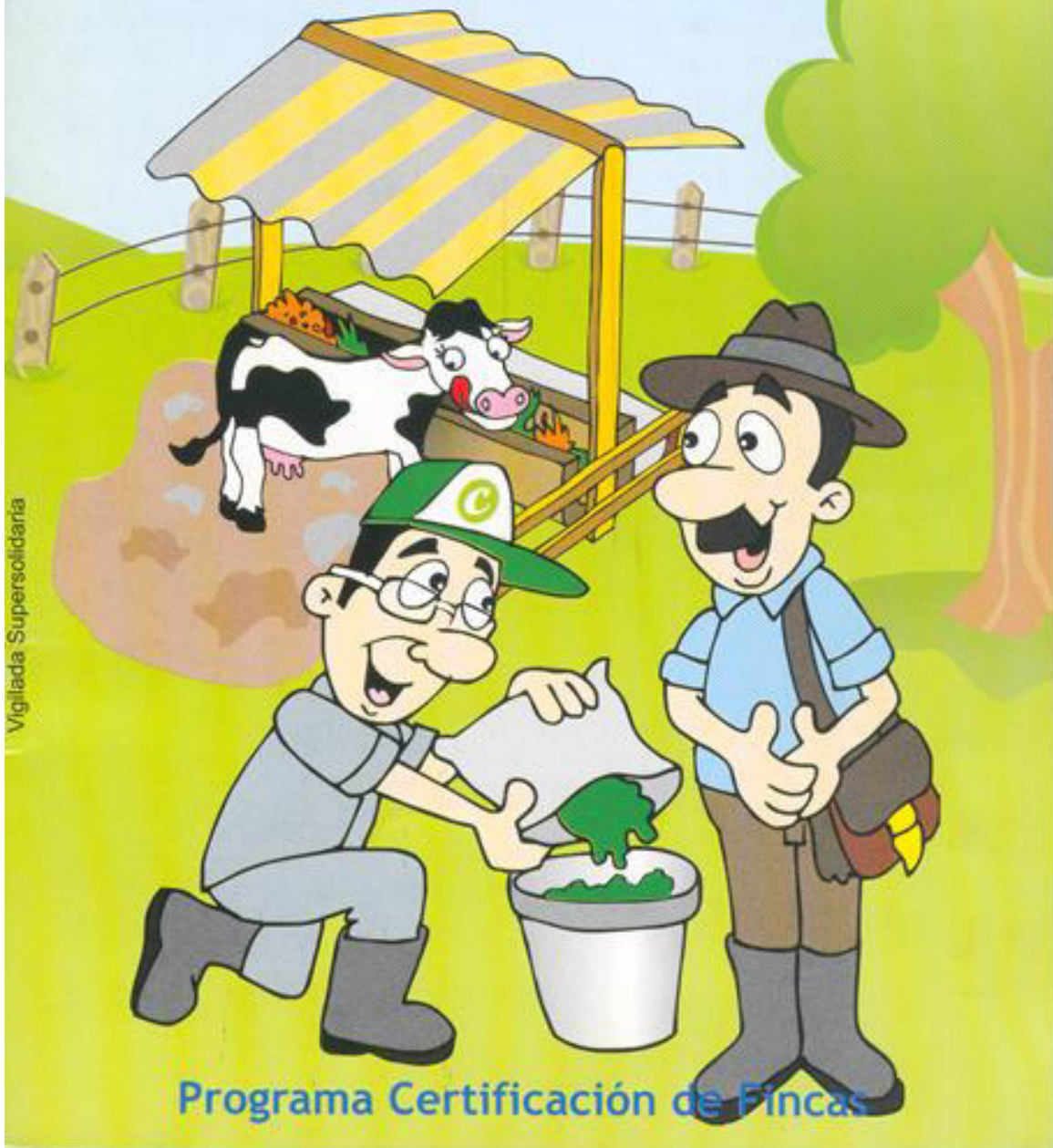




Colanta

INFRAESTRUCTURA



Programa Certificación de Fincas



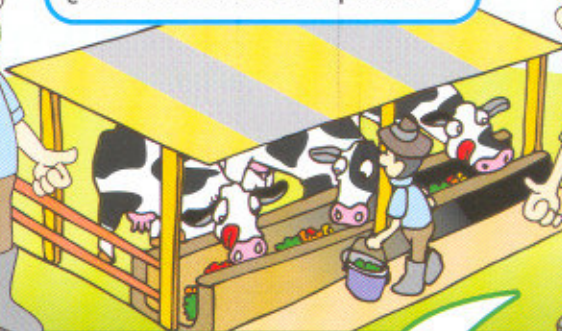
Colanta

Hola Don Castor, ¿y cuál es el tema del programa de certificación que vamos a tratar hoy?



Como le va Don Casimiro, vamos a hablar de los requisitos en infraestructura y espacios físicos que necesita su finca para poder certificarse.

Pues entonces empecemos, ¿Cuáles son esos requisitos?




Si se tiene sala de ordeño los requisitos son:


- Los comederos deben estar construidos en material impermeable de buena calidad.
- Pisos en concreto, bien acabados y en buen estado.
- Paredes y techos bien acabados y en buen estado.
- Pisos de la sala de ordeño con apropiada pendiente y desagües con rejillas que faciliten su limpieza.




Colanta




Don Castor pero ¿qué pasa si yo en mi finca no tengo sala de ordeño?



Bajo el Decreto 616 es permitido el ordeño manual y en potrero, siempre y cuando éste se haga bajo un estricto cuidado de la higiene, en pisos drenados, bajo techo y con buena disponibilidad de agua con excelente calidad; sin olvidar, eso sí, que entre los ordeños, los productos utilizados para el mismo como preselladores, selladores, canecas, entre otros, deben almacenarse correctamente, en un lugar limpio, libre de animales y no expuestos al sol. Además no todo lo que nos habla de infraestructura es sólo para la sala de ordeño.



¿Y entonces que más debo tener en cuenta?



Póngale cuidado Don Casimiro...

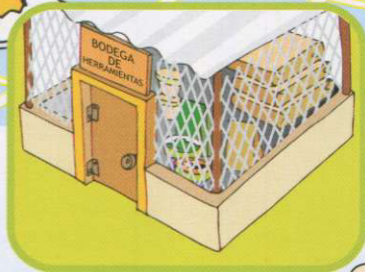
- Debe tener separadas las áreas para terneros, maternidad, toros, caballos, porcinos y aves.



Colanta

- La pieza del tanque no debe ser utilizada para otro propósito que la operación de leche. Es muy importante que este lugar mantenga un estricto cuidado en la higiene y que esté totalmente cerrada para evitar la entrada de insectos, roedores y polvo.

- Las aberturas que puedan tener la pieza del tanque, la bodega de concentrados, el establo o sala de ordeño deben ser protegidas con puertas, mallas o angeos.



Comooooo...¿y eso para qué Don Castor?





Colanta

Es muy importante tener todas estas aberturas protegidas con puertas para evitar el ingreso de animales y mallas o angeos que eviten la entrada de insectos y roedores. ¿Sabía usted que animales como los gatos pueden producir más de doce enfermedades en los humanos por contacto directo con ellos o con las excretas?



Claro Don Castor, tiene usted toda la razón, ahora si le entendí, es que la verdad esos animalitos, transmiten muchas enfermedades no sólo a las vacas sino también a nosotros mismos, además la leche también puede contaminarse.

Así es Don Casimiro. De ahora en adelante hay que dejar estos animales fuera del área de ordeño para evitar cualquier tipo de contaminación.





Colanta

Otra recomendación es que las lámparas o bombillos que estén ubicados en la pieza del tanque tengan una protección en pasta para que si se quiebran no caigan vidrios a la leche.

También debe tener un baño para el personal vinculado al ordeño, que esté dotado con jabón líquido y toallas desechables; y éste debe conducir sus aguas a un pozo séptico.



Me parece muy importante esta parte, yo siempre le digo a mis ordeñadores que uno debe mantener las manos bien aseadas cuando va a ordeñar, pues uno tiene bacterias en las manos que contaminan la leche y además pueden causar problemas de mastitis. Pero cuéntenme Don Castor, ¿cómo debo manejar los concentrados?



Colanta

El almacenamiento de concentrados debe estar ubicado en una bodega independiente, los bultos deben estar sobre estibas y separados unos 10 - 15 cm de la pared, esto con el fin de evitar la humedad que esta produce.

Los plaguicidas y abonos no deben almacenarse en la misma bodega de los concentrados, y debe contarse con un lugar exclusivo para los medicamentos.





Colanta

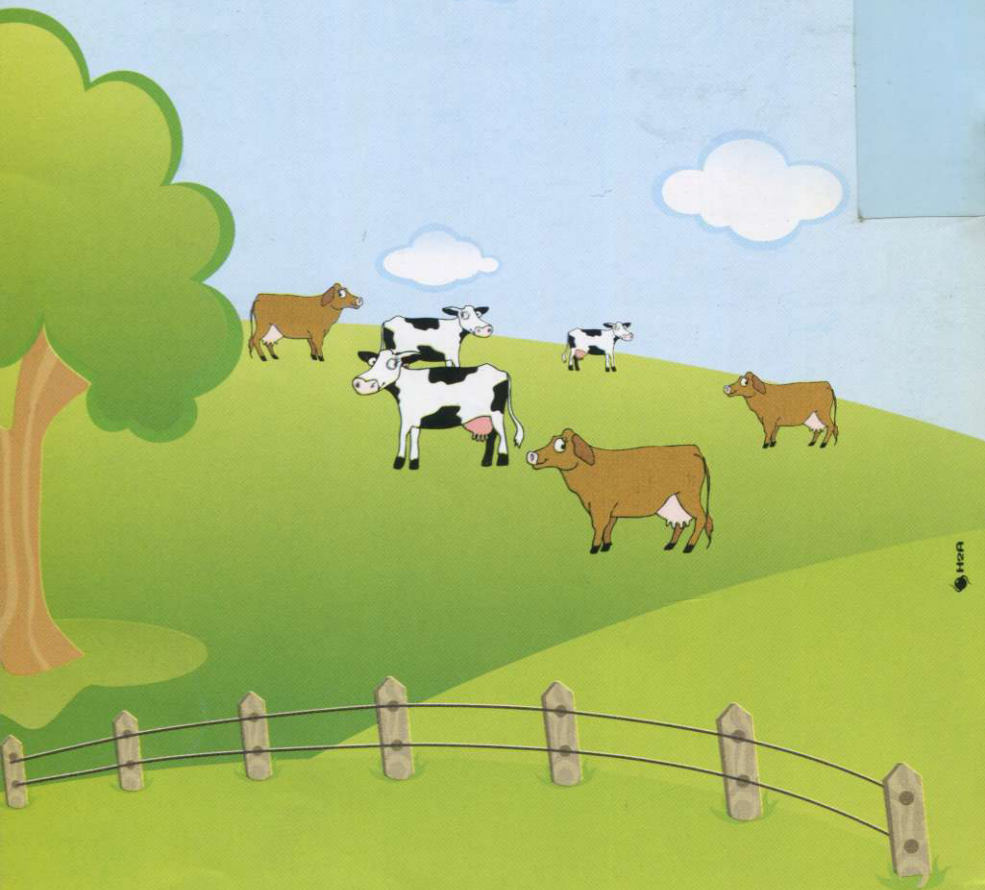
Me gustaría que todo lo que me acaba de contar se lo dijéramos a los operarios que tienen contacto con las labores de la lechería



Vamos de una vez Don Casimiro y usted mismo les cuenta todo lo que aprendió sobre este tema, así pueden trabajar juntos para que su finca sea la mejor. Y recuerde enviarlos a la Escuela de Lechería de COLANTA para que aprendan más sobre estos temas.



Colanta



**Departamentos de Asistencia Técnica y
Mejoramiento de la Calidad de la Leche.**

Mayores Informes: (4) 445 30 00 Ext. 4533

Medellín - Colombia