



Recogiendo la basura

por Steve Martin

Siempre es un reto explicar a mis amigos y conocidos, no relacionados con la industria lechera, qué hago para ganarme la vida.

Usualmente termino comparando mi trabajo con el de un nutriólogo de humanos (como les dice la gente a estos profesionistas que se dedican a la nutrición humana), pero con un sesgo económico. Pero, a medida que mi explicación continúa, la conversación se hace de dos vías, explicando que el nutricionista lechero se involucra en salud animal, producción de forrajes, transporte, finanzas, entrenamiento de los empleados, instalaciones y otras muchas tareas.

Tal vez el término “nutricionista” no es realmente el más adecuado. La perspectiva del trabajo es mucho más amplia que sólo ser un formulador de raciones para las vacas lecheras.

La mayor parte del trabajo no es muy glamoroso. De hecho, algunas tareas no son nada impresionantes – ¡como separar las partículas del estiércol, contar las bolsas de alimento, o incluso recoger la basura!

Una de las partes importantes de la mayoría de las visitas a los establos es un recorrido general por todas las instalaciones. Ver “caminar a las vacas”, aunque los establos son ahora de mayor tamaño, es una mezcla de caminar y recorrer en un vehículo las instalaciones.

El objetivo principal es, desde luego, observar cuidadosamente a las vacas y asegurarse que las raciones que formulamos estén dando los resultados que planeamos. ¿Cuánto más se puede lograr observando a las vacas comer? ¡Mucho!

La limpieza del establo es importante

Es importante que todas las instalaciones para producción de alimentos de origen animal estén limpias y bien conservadas. Este esfuerzo tiene poco que ver con los niveles de energía o de calcio en las raciones que formulamos, pero caen dentro de las responsabilidades ampliadas de los nutricionistas lecheros, como parte del equipo para mejorar el establo.

Como muchas visitas a los establos son mensuales, o tal vez quincenales, el nutricionista está familiarizado con lo que está pasando en general, pero no demasiado de cerca como para cegarse con cosas que pueden ser mejoradas.

Una forma específica de recordarme la importancia de este trabajo es no pasar, cuando voy caminando por el establo y ver una basura sin detenerme a levantarla. Como el viento es muy fuerte en la mayor parte de los establos en los que trabajo, mis bolsillos se pueden llenar muy rápidamente de basura durante esas caminatas diarias por un establo.

Tal vez se trate de un pedazo de plástico, de la rafia usada en las pacas o, las más agresivas de todas, las botellas de refrescos. No queremos que el área de atrás de la sala de ordeño o alrededor del estacionamiento, se vea como una calle después de un carnaval o una manifestación. Pero en los establos más grandes, con numerosos empleados, este es un peligro real. Todos hemos visto un poste de acero en una esquina o un tubo que no está en su lugar, que ha sido tirado con todo tipo de piezas más pequeñas de basura. Esta no es la forma en que queremos que los empleados traten su lugar de trabajo.

Mi oportunidad favorita en este tópico es cuando los empleados

me ven agacharme a levantar pedazos de basura. Esto les dice que soy parte del equipo y que me preocupa cómo se ve el establo y, además, que la atención a los detalles es muy importante. Si la persona que formula las raciones las ajusta a una décima de punto porcentual de cada nutriente y se toma el tiempo para asegurarse que la bolsa que fue usada para depositar el nutriente no salga volando por el aire, entonces habremos logrado algo especial.

El concepto de “otro par de ojos” sobre cosas que el dueño, el gerente o los empleados, podrían pasar por alto, es una oportunidad que no debe perderse en la visita del nutricionista. Una forma de hacer esto es incluir cosas en mis notas que se relacionen con la operación del establo en general, aunque no tengan nada que ver con la nutrición en particular.

Puedo hacer comentarios sobre la limpieza de la sala de ordeño, el área de embolsado de ingredientes alimenticios o incluso sobre el baño para los empleados. Hace un tiempo, mencionaba continuamente la necesidad de un baño mejor en la sala de ordeño en un establo, hasta que me convencí que ese era el problema. No recuerdo que me hayan enseñado nada de esto en mis clases de nutrición en la universidad, es sólo sentido común, el sentido del negocio, por eso vale la pena ser persistente en lo que se necesita hacer para que algo se arregle.

Otro tópico similar es la limpieza del equipo. Todos sabemos que los tractores limpios duran más. En los establos, en especial los pesebres, siempre están llenos de polvo frecuentemente están lodosos. Tener instalaciones adecuadas, con lavado periódico del equipo, es una buena práctica del negocio.

La limpieza del equipo es importante

Frecuentemente, veo que limpian los tractores que jalan carros mezcladores sucios. Estamos usando ese equipo muchas veces cada día para mezclar y repartir una dieta muy bien formulada. Tener limpieza no sólo mejora la vida del mezclador, sino también la exactitud de la báscula y la confiabilidad del sistema electrónico. Un carro mezclador limpio también comunica a los pastureros y al resto del equipo, que hay una expectativa de excelencia y de estándares altos en todas las cosas que hacen.

El equipo limpio también tiene un impacto en la bioseguridad y en la salud animal. ¿Hay áreas en donde el equipo de alimentación tiene que pasar por superficies con estiércol? Si es así, también se necesita corregir eso. No se olvide tampoco de los tractores que empujan el alimento. Esas máquinas pasan todo el día moviendo el alimento en el pesebre, por lo que están en contacto continuo con la ración. ¿Están esos tractores limpios?

Honestamente no entiendo gran parte de las complicaciones del equipo de ordeño. Sin embargo, me doy cuenta de la limpieza de las salas de ordeño. La mayor parte del tiempo que paso en las salas de ordeño, lo invierto en lavar mis botas, pero también me ayuda con la bioseguridad en el siguiente establo que visito y, sí, me da unos minutos para evaluar la limpieza de la sala de ordeño.

La limpieza de las vacas, del equipo y de las instalaciones, es un gran compromiso para nuestros consumidores y muchos establos lo hacen mucho mejor que otros. La sala de ordeño es el lugar en donde salpican “cosas” constantemente. De una forma u otra, trate de asegurarse que está orgulloso de la limpieza de su sala de ordeño, en caso de que un visitante inesperado llegue al establo.

Por último, necesitamos recordar la importancia de los comederos y bebederos limpios. ¿Es nuestra ración integral, perfectamente formulada, que está siendo depositada en un pesebre

mohoso con restos de comida de dos días que puede contaminar el alimento nuevo? ¿La dala que limita el comedero tiene lodo que puede caer en la comida? Todos sabemos la importancia de los bebederos limpios y con decir esto es suficiente

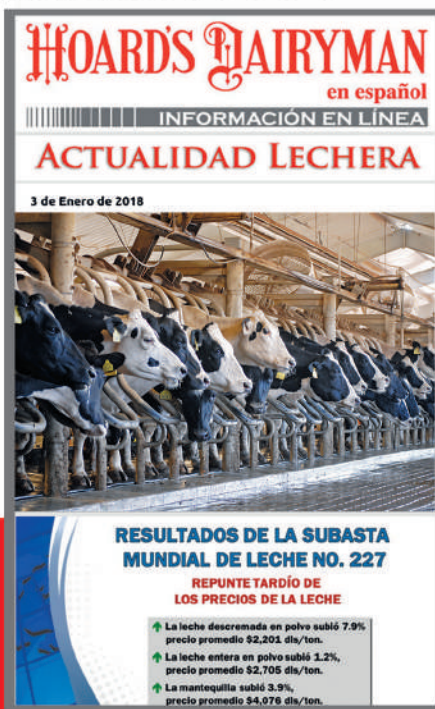
Cuando me tomo el tiempo para escribir mis notas, para dar seguimiento a mis visitas a los establos, continúo evaluando la longitud de las partículas de fibra en la ración integral, la condición corporal de las vacas y la consistencia del estiércol. Algunas de esas cosas terminan en notas subsiguientes que pueden seguir siendo pasadas por alto. Todos hemos oído que la limpieza es lo que sigue de la perfección. Esa es una barra muy alta, pero lo que sí sé es que la limpieza está probablemente relacionada con la rentabilidad. 🐄

El autor es el fundador de Dairy Nutrition and Management Consulting LLC, empresa que trabaja con productores de leche y criadores de vaquillas en varios estados del oeste de Estados Unidos.

HOARD'S DAIRYMAN

en español

BOLETÍN ACTUALIDAD LECHERA



¡RECIBA GRATIS NUESTRO BOLETÍN ELECTRÓNICO!

ES GRATIS

Envíe su nombre y correo electrónico a:
boletin@hoardsenespanol.com
o llame al: (55) 5361-9390