

SU VIDA
DEPENDE DE TÍ.
TU NEGOCIO
DEPENDE DE ELLOS.

BOvisan®
diar

UNA SOLA DOSIS
PUEDE PROTEGER
A AMBOS.

**Bovisan® Diar, vacuna de 1 sola
dosis, frente a diarreas neonatales
de terneros, con una respuesta
inmunitaria rápida y duradera.**

PARA VACAS DE LECHE Y DE CARNE

BOVISAN® DIAR - Emulsión para inyección. **Composición:** Una dosis (3 ml) contiene: Rotavirus Bovino, inactivado, cepa TM-91, serotipo G6P1 (inactivado) $\geq 6.0 \log 2$ (VNT)* Coronavirus Bovino, inactivado, cepa C-197 (inactivada) $\geq 5.0 \log 2$ (HIT)** *Escherichia coli*, inactivado, cepa EC/17 (inactivada) expresado como F5 (K99) Adhesina $\geq 44.8 \%$ de inhibición (ELISA)*** *VNT - test de neutralización del virus (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) **HIT - test de inhibición de hemoaglutinación (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) ***ELISA - Valoración inmunosorbente ligado a enzima (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) Adjuvante: Montanida ISA 206 VG 1.6 ml. **Especies de destino:** Bovino (vacas y novillas gestantes). **Indicaciones de uso:** inmunización activa, con el fin de conferir protección pasiva a sus terneros vía calostro/leche, para reducir la gravedad de la diarrea causada por rotavirus bovino, coronavirus bovino y el enteropatógeno *E. coli* F5 (K99) y reducir la eliminación del virus por los terneros infectados con rotavirus y coronavirus bovino. La inmunidad pasiva se inicia con el calostro y depende de si recibe suficiente calostro después del nacimiento. Vacunar solo animales sanos. **Precauciones para el usuario:** Este producto contiene aceite mineral. La inyección/autoinyección accidental puede provocar un dolor e hinchazón severo, que en raros casos podría resultar con la pérdida del dedo afectado si no se da atención médica inmediata. Si el dolor persiste más de 12 horas después del examen médico, acudir de nuevo al médico. **Reacciones adversas:** Frecuentemente hinchazón leve de 5-7 cm de diámetro en el sitio de la inyección y a veces acompañado inicialmente por un aumento de la temperatura local que se resuelve en unos 15 días. Puede observarse un ligero y transitorio incremento de la temperatura (hasta 0.8°C) 24 horas después de la vacunación, que se resuelve dentro de los 4 días después de la vacunación. **Posología:** Administración im.. Una dosis en cada gestación, administrada en un periodo de 12 - 3 semanas antes de la fecha esperada del parto. Alimentación de calostro: La protección de los terneros depende de la adecuada ingesta de calostro de las vacas vacunadas. Si los terneros no consiguen suficientes anticuerpos por calostro poco después de que nazcan, tendrán fallos de transferencia pasiva de anticuerpos. Es importante que todos los terneros reciban una cantidad suficiente de calostro del primer ordeño en las primeras seis horas después del parto. Se recomienda que se alimenten de al menos 3 litros de calostro dentro de las primeras 24 horas y esta cantidad equivale aproximadamente al 10% del peso de un becerro. **Tiempo de espera:** Cero días. Conservar en la nevera (2 - 8°C). Proteger de la luz. No congelar. **Formatos:** 15 ml (5 dosis), 90 ml (30 dosis) y 450 ml (150 dosis) - N° reg: 3301 ESP. Titular: FORTE Healthcare Ltd -Co Dublin (Irlanda). Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Administración bajo control o supervisión del veterinario.

En caso de duda consulte con su veterinario.

Construyendo el futuro
de la salud animal

Virbac



"Somos gestores de la naturaleza y eso es impresionante. Sin ganaderos no tendríamos el entorno que tenemos"



En vídeo

La masía Mas Bes (Salitja, Girona) guarda una historia familiar y ganadera de más de 150 años. Joan Viñolas nació entre vacas, dedicó toda su vida a la agricultura y a la ganadería y ahora son sus hijos los que han cogido ya las riendas de un proyecto que no para de crecer y que se ha diversificado mucho. Conocemos todas sus iniciativas en esta nueva entrega de #YoSoyCampo.

¿Siempre has querido dedicarte a la ganadería?

Mis bisabuelos compraron esta masía hace más de 150 años; luego, se instalaron aquí mis abuelos y, más tarde, mis padres. Yo siempre me dediqué a esto.

Las vacas estaban originalmente dentro de la casa y en 1950 mis padres construyeron una cuadra para 14 animales. Más tarde, cuando yo cumplí 18 años, se hizo la primera estabulación libre y el 2 de agosto de 1979 pasamos las vacas de un sitio a otro. Fue el día que más contento he estado, aquello me hizo muchísima ilusión. Las vacas estaban libres, podían comer cuando querían e iban a la sala de ordeño paralela de 4 puntos. Ya no había que estar agachado para ordeñarlas. Ese cambio fue radical, el más brutal en la historia de la granja.

¿Cómo es la granja en la actualidad?

Poco a poco hemos ido creciendo y a día de hoy estamos ordeñando unas 650 vacas. Aparte tenemos unas 70-80 secas, unas 450-500 terneras de cría y los terneros de engorde. Las vacas de las que no queremos guardar descendencia las inseminamos con angus y todas sus crías se destinan a engorde.

Junto a otras seis granjas de Girona y a otra más de Lleida, producimos la leche para Ato.

Además de toda la actividad que supone la ganadería en sí, el negocio se ha diversificado mucho.

Sí. Mi mujer Nuria y yo tenemos siete hijos, cinco de ellos están en la explotación y también Carlos, mi único yerno. Fueron pasando los años y vimos la necesidad de potenciar esa diversificación.

Por una parte, un pequeño porcentaje de la leche que producen nuestras vacas la transformamos en un obrador que hemos construido en las propias instalaciones de Mas Bes.

Elaboramos productos lácteos, como yogures, requesón, leche fresca o una gama bien variada de helados.

Con la leche también preparamos canelones, pasteles de queso y una crema de avellanas y chocolate.

Todo esto, junto a los productos de angus, a un licor de ratafía, típico de Cataluña, que elaboramos con el nombre de uno de mis nietos, y a una selección de productos de proximidad, se vende en una pequeña tienda que también hemos abierto en el recinto de la granja.

Por otra parte, organizamos visitas guiadas a la ganadería para dar a conocer todo el proceso. Últimamente, estamos potenciando esta idea de manera más profesional, pues vienen excursiones de colegios, de niños, de familias. Además de visitar la granja, tenemos un espacio con animales –ovejas, cabras, gallinas y burros– donde pueden tocarles o darles de comer. También realizamos un taller sobre maíz y este espacio lo hemos ilustrado con un dibujo muy explicativo de todo el proceso, que hemos llamado "Del campo a la mesa".

A raíz de las visitas, surgió la idea de acondicionar varios locales para que las empresas pudiesen venir aquí a celebrar convenciones, reuniones y diferentes actos para promocionar sus productos, en los que también ofrecemos la posibilidad de organizar comidas o celebraciones.

La base de todo esto fue crear el que nosotros llamamos Centro de Interpretación de la Leche, porque la gente viene y puede conocer de principio a fin el proceso de su elaboración: cómo se cultivan los forrajes, cómo comen las vacas, cómo se ordeñan, cómo se manejan, cómo se elaboran los productos y, por último, pueden comprarlos y degustarlos.

Finalmente, creamos poco a poco un museo en el que recopilamos muestras, piezas y objetos ligados a la historia de la agricultura y de la ganadería. Tenemos representación de ordeñadoras, una colección de lecheras bastante importante, maquinaria, aperos, todo tipo de instrumentos de oficios tradicionales relacionados... Sería difícil explicarlo todo, es mejor venir a verlo.

¿Cuál es la parte que más te gusta de ser ganadero?

Desde pequeño he estado en este sector. Lo que me gusta es ver cómo vamos haciendo todo el proceso y cómo se consiguen los frutos.

Somos gestores de la naturaleza y eso es impresionante. Sin agricultores y ganaderos no tendríamos el entorno y el paisaje que tenemos. Somos los que cuidamos el medio ambiente y muchas veces nos acusan de que lo destroza- mos, pero, si hacemos las cosas ordenadas y bien, como en el casi 100 % de los casos, estamos cuidando inmen- samente este medio ambiente que tenemos entre todos.

¿Cómo ha cambiado la profesión en estos años?

Veo un cambio muy importante en la manera de hacer las cosas desde hace 50 años hasta ahora. Cuando tení- mos pocas vacas, las tareas se realizaban tranquilamen- te, con mucha más pausa, parecía que teníamos tiempo para todo. Lo hacíamos con mucha ilusión y con mucho amor. Ahora, continuamos teniendo esa pasión, pero el sector se ha complicado mucho, pues nos exigen muchos trámites administrativos que nos complican la gestión y nos encontramos con muchas trabas burocráticas.

Creo que este asunto se debería ir solucionando para hacer más fácil la vida a los ganaderos que quieran se- guir trabajando en sus granjas.

¿A qué retos se está enfrentando el sector?

En primer lugar, la ganadería en general sufre desde hace años un déficit de rentabilidad en las explotacio- nes debido a los costes de la producción y al bajo precio de los productos. Aquellas granjas que no han podido crecer y abaratar sus costes no han sido rentables y han tenido que cerrar.

En segundo lugar, y ligado a esto, creo que cada gran- ja que cierra es un perjuicio para el medio ambiente. En este sentido, hace unos 10 u 11 años, apostamos por las energías renovables, con la construcción de una planta de biogás, y hace apenas dos años, con unos 100 kW de placas fotovoltaicas. Al principio no podíamos hacer au- toconsumo del biogás, pero ahora sí y estamos utilizan- do parte de la energía de la planta para el agua caliente de las instalaciones y también para varios cargadores que ponemos a disposición en nuestro *parking*, para co- ches y caravanas. Siempre digo que pueden cargar sus vehículos con la mierda de las vacas.

¿Cómo ves el futuro y qué le dirías a una persona joven que quiera dedicarse a esto?

El futuro se ve incierto. Por un lado, la Administración debería dar solución a todas las trabas que se está en- contrando el productor; por otro, es importante que el consumidor entienda todo el trabajo y esfuerzo que hay detrás de un litro de leche o de un kilo de carne.

Mi consejo para cualquier joven que quiera incorporar- se a una explotación de vacas de leche es que continúe con su idea, porque con ilusión y pasión conseguirá sus objetivos y llegará muy lejos.



En Mas Bes ordeñan 650 vacas y venden la gran mayoría de la producción a ATO



Organizan visitas de colegios y familias para dar a conocer el proceso que hay detrás de los lácteos



Transforman parte de su leche y venden los elaborados, junto a otros productos de proximidad, en esta tienda



Han abierto un museo con una colección extensa de piezas relacionadas con el oficio



#YoSoyCampo

¿TE UNES?

