

**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 xestores da natureza e iso é impresionante. Sen gandeiros non teríamos a paisaxe que temos”



En vídeo

A masía Mas Bes (Salitja, Xirona) garda unha historia familiar e gandeira de máis de 150 anos. Joan Viñolas naceu entre vacas, dedicou toda a súa vida á agricultura e á gandería e agora son os seus fillos os que colleron xa as rendas dun proxecto que non para de crecer e que se diversificou moito. Coñecemos todas as súas iniciativas nesta nova entrega de #YoSoyCampo.

Sempre quixeches dedicarte á gandería?

Os meus bisavós mercaron esta masía hai máis de 150 anos; logo, instaláronse aquí meus avós e, máis tarde, meus pais. Eu sempre me dediquei a isto.

As vacas estaban orixinalmente dentro da casa e en 1950 meus pais construíron un establo para 14 animais. Máis tarde, cando eu cumprín 18 anos, fíxose a primeira estabulación libre e o 2 de agosto de 1979 pasamos as vacas dun sitio a outro. Foi o día que máis contento estiven, aquilo fíxome moitísima ilusión. As vacas estaban libres, podían comer cando querían e ían á sala de muxido paralela de 4 puntos. Xa non había que estar agachado para muxilas. Ese cambio foi radical, o máis brutal na historia da granxa.

Como é a granxa na actualidade?

Aos poucos fomos medrando e a día de hoxe estamos muxindo unhas 650 vacas. Á parte, temos unhas 70-80 secas, unhas 450-500 xatas de recría e mais os xatos de engorde. As vacas das que non queremos gardar descendencia inseminámolas con angus e todas as súas crías se destinan a engorde.

Xunto a outras seis granxas de Xirona e outra máis de Lleida, producimos o leite para Ato.

Ademais de toda a actividade que supón a gandería en si, o negocio estase a diversificar moito.

Si. Miña muller Nuria e eu temos sete fillos, cinco deles están na explotación e tamén Carlos, o meu único xenro. Foron pasando os anos e vimos a necesidade de potenciar esa diversificación.

Por unha banda, unha pequena porcentaxe do leite que producen as nosas vacas transformámola nun obradoiro que construímos nas propias instalacións de Mas Bes.

Elaboramos produtos lácteos, como iogures, requixo, leite fresco ou unha gama ben variada de xeados.

Co leite tamén preparamos canelóns, pasteis de queixo e unha crema de abelás e chocolate.

Todo isto, xunto aos produtos de angus, a un licor de ratafia, típico de Cataluña, que elaboramos co nome dun dos meus netos, e a unha selección de produtos de proximidade, véndese nunha pequena tenda que tamén abrimos no recinto da granxa.

Por outra banda, organizamos visitas guiadas á gandería para dar a coñecer todo o proceso. Ultimamente, estamos a potenciar esta idea de maneira máis profesional, pois veñen excursións de colexios, de nenos, de familias. Ademais de visitar a granxa, temos un espazo con animais –ovellas, cabras, galiñas e burros– onde poden tocalos ou darlles para comer. Tamén realizamos un obradoiro sobre millo e este espazo ilustrámolo cun debuxo moi explicativo de todo o proceso, que chamamos “Do campo á mesa”.

Por mor das visitas, xurdiu a idea de acondicionar varios locais para que as empresas puidesen vir aquí a celebrar convencións, reunións e diferentes actos para promover os seus produtos, nos que tamén ofrecemos a posibilidade de organizar comidas ou celebracións.

A base de todo isto foi crear o que nós chamamos Centro de Interpretación do Leite, porque a xente vén e pode coñecer de principio a fin o proceso da súa elaboración: como se cultivan as forraxes, como comen as vacas, como se moxen, como se manexan, como se elaboran os produtos e, por último, poden compralos e degustalos.

Finalmente, creamos pouco a pouco un museo no que recompilamos mostras, pezas e obxectos ligados á historia da agricultura e da gandería. Temos representación de muxidoras, unha colección de leiteiras bastante importante, maquinaria, apeiros, todo tipo de instrumentos de oficios tradicionais relacionados... Sería difícil explicalo todo, é mellor vir velo.

Cal é a parte que máis che gusta de ser gandeiro?

Desde pequeno estiven neste sector. O que me gusta é ver como imos facendo todo o proceso e como se conseguen os froitos.

Somos xestores da natureza e iso é impresionante. Sen agricultores e gandeiros non teríamos o medio ambiente nin a paisaxe que temos. Somos os que coidamos o medio e, moitas veces, acúsannos de que o esnaquizamos, pero, se facemos as cousas ordenadas e ben, como no case 100 % dos casos, estamos a coidar inmensamente este medio ambiente que temos entre todos.

Como cambiou a profesión nestes anos?

Vexo un cambio moi importante na maneira de facer as cousas dende hai 50 anos ata agora. Cando tiñamos poucas vacas, as tarefas realizábanse tranquilamente, con moita máis pausa, parecía que tiñamos tempo para todo. Facíamolo con moita ilusión e con moito amor. Agora, continuamos tendo esa paixón, pero o sector complicouse moito, pois esíxenos moitos trámites administrativos que nos complican a xestión e atopámonos con moitas trabas burocráticas.

Creo que este asunto se debería ir solucionando para facerlles máis fácil a vida aos gandeiros que queiran seguir traballando nas súas granxas.

A que retos se está a afrontar o sector?

En primeiro lugar, a gandería en xeral sofre desde hai anos un déficit de rendibilidade nas explotacións debido aos custos da produción e ao baixo prezo dos produtos. Aquelas granxas que non puideron medrar e abaratar os seus custos non foron rendibles e tiveron que pechar.

En segundo lugar, e ligado a isto, creo que cada granxa que pecha é un prexuízo para o medio ambiente. Neste sentido, hai uns 10 ou 11 anos, apostamos polas enerxías renovables, coa construción dunha planta de biogás e, hai apenas dous anos, cuns 100 kW de placas fotovoltaicas. Ao principio non podíamos facer autoconsumo do biogás, pero agora si e estamos utilizando parte da enerxía da planta para a auga quente das instalacións e tamén para varios cargadores que poñemos a disposición no noso aparcadoiro, para coches e caravanas. Sempre digo que poden cargar os seus vehículos coa merda das vacas.

Como ves o futuro e que lle dirías a unha persoa nova que queira dedicarse a isto?

O futuro vese incerto. Por unha banda, a Administración debería darlles solución a todas as trabas que se está a atopar o produtor; pola outra, é importante que o consumidor entenda todo o traballo e esforzo que hai detrás dun litro de leite o dun quilo de carne.

O meu consello para calquera mozo ou moza que queira incorporarse a unha explotación de vacas de leite é que continúe coa súa idea, porque con ilusión e paixón conseguirá os seus obxectivos e chegará moi lonxe.



En Mas Bes moxen 650 vacas e véndenlle a gran maioría da produción a ATO



Organizan visitas de colexios e familias para dar a coñecer o proceso que hai detrás dos lácteos



Transforman parte do seu leite e venden os elaborados, xunto a outros produtos de proximidade, nesta tenda



Abriron un museo cunha colección extensa de pezas relacionadas co oficio



#YoSoyCampo

¿TE UNES?

