

FINCA PADORNELO, UNA HISTORIA DE FIDELIDAD A DELAVAL

Esta ganadería vilalbesa perteneció a Finca Arosa durante 15 años y hace dos que Xaquín López la compró. Recientemente han sustituido su sala rotativa por cuatro robots DeLaval VMS™ V300, con los que han llegado a una media de 3,2 ordeños por vaca diarios y también consiguieron aumentar la producción.



XAQUÍN LÓPEZ

“YA CONOCÍAMOS EL SERVICIO TÉCNICO DE DELAVAL Y SIEMPRE HAN CUMPLIDO CON EL MANTENIMIENTO DE LA SALA DE ORDEÑO, POR LO QUE NO TENÍAMOS MOTIVOS PARA CAMBIAR”

Finca Padornelo SL (Vilalba, Lugo) fue fundada en el año 2000, luego perteneció a Finca Arosa (Mesía, A Coruña) durante 15 años y hace dos que Xaquín López la compró. Desde hace menos de un año, ordeñan unas 211 vacas en cuatro robots DeLaval VMS™ V300.

Miguel Ángel Gómez, gerente de la empresa Tecnoagri, distribuidora de DeLaval en la zona de Terra Chá, explica que esta explotación apostó por la robotización debido a la falta de mano de obra cualificada, “que en estas épocas es muy escasa”, además de que buscaban un tercer ordeño.

A estos motivos el ganadero añade que para instalar otra sala sería necesario realizar obras y no podían permitirse parar el ordeño para ello.

Los cuatro robots, colocados en línea en grupos de dos unidades, están ubicados entre las dos naves que forman la explotación: “Es un diseño diferente a lo que se ve por ahí. Tenemos la salida dirigida al pasillo de alimentación porque así, si un día la

sala de espera está cerrada, evitamos que circulen en la zona”, indica López.

UN PERÍODO DE ADAPTACIÓN NECESARIO

La llegada de los robots implicó cambios en las rutinas y una adaptación por parte de los animales y de los trabajadores. “Creo que la transición cada vez es mejor, debido a que hay más experiencia. Ese período sigue existiendo y es necesario. Damos mucha importancia a hacer un buen entrenamiento en alimentación antes de

pasar al ordeño, así los animales sufren menos el cambio”, expone Gómez.

Las vacas de esta ganadería vilalbesa pasaron unos veinte días asistiendo a la máquina solo para comer el pienso. “Cuando vimos que había un flujo considerable de animales en los robots, decidimos arrancar con el ordeño. La primera semana sí que acercábamos a las vacas por la mañana y por la tarde, pero al poco tiempo ya circulaban ellas solas”, comenta López.

Se empezó a ordeñar en dos máquinas, colocadas en la parte más alejada

FINCA PADORNELO

Localización: Vilalba (Lugo)

Propietario: Xaquín López

Empleados: 7

Vacas en ordeño: 211

Media de producción: 37 litros/vaca/día

Porcentaje de grasa: 3,90 %

Porcentaje de proteína: 3,40 %

Recuento celular: 170.000 cél./ml

¡En vídeo!





Los cuatro robots están colocados en fila entre las dos naves que forman la explotación

de la sala de ordeño, mientras que el resto de lotes siguió yendo a la sala. En una segunda fase, se pusieron en marcha las otras dos unidades.

El ganadero recalca que la adaptación fue buena, puesto que anteriormente trabajaban con una sala rotativa en la que los animales entraban de manera individual, y “creo que gracias a eso se acostumbraron bastante bien”.

En cuanto a la rutina laboral, los trabajadores disponen de dos turnos, uno de mañana (desde las 6:00 hasta las 14:00 horas) y otro de tarde (desde las 16:00 hasta las 00:00 horas). Entre las tareas que realizan, los empleados visitan las máquinas para saber si tienen algún problema, ven los retrasos y, en caso de que los haya, llevan a esas vacas a los robots. “Esta rutina se repite a la entrada y salida de cada turno”, apunta el ganadero. Una vez que los robots están controlados dedican el tiempo restante a otras labores como limpiar las camas, secar, atender la cría...

DATOS AL DETALLE CON DELAVAL VMS™ V300

Una de las principales ventajas que ofrece esta máquina es que permite realizar un ordeño manual. “El DeLaval VMS™ V300 te ofrece la posibilidad de hacer un control muy exacto del ordeño por cuarterones, por ejemplo, de las novillas o de vacas con problemas. El ganadero obtiene datos en todo momento y de todos los animales, tanto de conductividad, como de colorimetría, producción,

flujo, etc.”, describe el distribuidor de la marca. Otra característica es que, con el nuevo brazo, el robot es capaz de aprender por sí mismo cómo es la ubre de la vaca y ordeñarla.

Con la robotización del ordeño, en Finca Padornelo no necesitan tanta mano de obra, porque han liberado personal que antes tenía que estar en la sala y que ahora puede atender otras tareas. Cabe destacar que, desde que empezaron con los robots, han alcanzado la media de 3,2 ordeños diarios por vaca. En calidades se mantienen y han mejorado en lo que respecta a bacteriología y células somáticas.

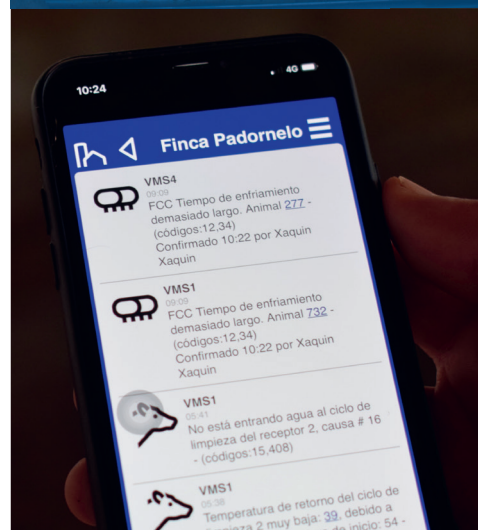
Llevaron menos de un año trabajando con los robots, por lo que consideran que es pronto para hacer un balance de las mejoras. Aun así, indican que ya han percibido un pequeño incremento en la producción, “que podría ser mayor, pero cuando hicimos las obras tuvimos un problema reproductivo. Pasamos varios días sin leche y no fueron momentos óptimos para mejorarla; además, con la ola de calor tampoco se consiguieron grandes aumentos”, aclara Xaquín López.

CONFIANZA PLENA EN DELAVAL

Tras la instalación de los cuatro robots de ordeño, Miguel Ángel Gómez apunta que ya están trabajando para incorporar Cow Cooling, el sistema de enfriamiento de los animales: “Es la siguiente fase que tenemos preparada, pero espera-



Con la robotización alcanzaron una media de 3,2 ordeños diarios por vaca



Los datos del robot se pueden visualizar desde cualquier dispositivo a través de la aplicación DeLaval DelPro™

mos que sigan incorporando más elementos con nosotros”.

En esta ganadería ya conocían a DeLaval, puesto que la sala de ordeño era de la firma. “Este ha sido uno de los motivos por los que siguieron con nosotros, ya que la marca ha cumplido sus expectativas con creces, al igual que la máquina, que alcanzó los objetivos que le demandaban. Es una historia de fidelidad”, recalca el distribuidor. Por su parte, el ganadero concluye que el servicio técnico “siempre ha cumplido en cuanto al mantenimiento de la sala, por lo que no teníamos ningún motivo para cambiar”.

