



GEA pone en marcha la primera sala rotativa robotizada de España

La ganadería Paulorena Holstein, de Almacelles (Lleida), trabaja desde el pasado mes de marzo con la primera DairyProQ instalada en España, una sala de ordeño rotativa robotizada de 40 puntos con la que llegarán a ordeñar 1.000 vacas.

Además de la instalación de la sala, GEA ha desarrollado el proyecto completo de esta granja catalana en el que se diseñó la sala de espera con el sistema de limpieza *flushing*, el empujador y las puertas de postselección; se incluyeron el sistema de frío instantáneo, el tanque VCool de 30.000 litros y los collares CowScout para el control de las vacas en producción y de la recría.



DairyProQ, única en el mercado



EN VÍDEO



De izqda. a dcha., Jordi Cervelló, de Jordi10, distribuidor de GEA en la zona; Joan y Àlex Giribet, propietarios de Paulorena Holstein, y Francesc Oliva, jefe de ventas de GEA Farm Technologies Ibérica

Ante el incesante avance de la robotización en el mercado y el gran peso que suponen el ordeño y la falta de mano de obra para los ganaderos, GEA centró esfuerzos en dar solución a las demandas del sector desarrollando la sala rotativa robotizada DairyProQ.

Pensada para ganaderías industriales, puede montarse con diferente número de plazas, desde 28 a 80 robots, y una de sus mayores ventajas es el sistema modular en el que está diseñada. Cada robot está formado por diferentes módulos –de leche, de sellado, de brazo de ordeño, electrónico...– y todos y cada uno de ellos se pueden extraer y reparar individualmente mientras que la máquina sigue ordeñando vacas. En este sentido, Francesc Oliva, jefe de ventas de GEA Farm Technologies Ibérica, subraya que “con este sistema modular logramos garantizar los diferentes mantenimientos o reparaciones de las máquinas, que necesitan trabajar 24 horas, 7 días a la semana”.

UNA SOLA COLOCACIÓN

Una de las características principales de los sistemas robotizados de GEA, tanto en DairyProQ como en Monobox, es que el robot necesita una sola colocación para realizar, sin extraer la pezonera, todo el proceso: el *predipping*, la estimulación, la extracción de los primeros chorros, el análisis de la leche pezón por pezón, el ordeño y el *postdipping*. “En estos pasos tiene la capacidad de analizar temperatura, conductividad, flujo de leche y color. Tras esta revisión, comienza el ordeño y separa la leche buena al tanque y la mala, al desagüe”, indica.

Al análisis por cuartos se añade el recuento de células somáticas mediante el sensor M6850, que realiza este control en continuo, sin cortar el flujo y sin el uso de reactivos.

Francesc Oliva: “Buscamos rapidez y calidad de ordeño”

Para el sellado final tras el ordeño, Oliva destaca que “antes de la retirada de las pezoneras pezón por pezón, el robot aprovecha que aún tiene un poco de residual de vacío, con las grietas del esfínter abiertas, para echar el sellador y hacer una película perfecta con muy poco producto”.

CALIDAD DE ORDEÑO

La sala rotativa robotizada de Paulorena Holstein cuenta con 40 puntos y la entrada no se diferencia en ningún aspecto de cualquier otra sala rotativa convencional. “Buscamos rapidez y calidad de ordeño. En una rotativa como esta, que coloca automáticamente y hace todos los pasos que el ganadero requiere, podemos llegar a ordeñar unas 200 vacas por hora”, señala.

El objetivo en esta granja es llegar a las 1.000 vacas en producción y uno de los principales problemas con los que se encontraban era el ordeño. De esta forma, se preparan para lograr su meta y garantizan que el ordeño se hace con unos parámetros establecidos, de manera rutinaria y siempre igual.



EL PROYECTO EN PAULORENA

La DairyProQ de Paulorena Holstein es la primera sala rotativa robotizada instalada en España y la segunda, a nivel mundial, con sistema de alimentación automático individualizado vaca a vaca. Con la tecnología de los collares CowScout la sala tiene la capacidad de identificar a cada animal y proporcionarle el pienso en el momento del ordeño en función de su producción de leche o su estado de lactación.

Además de la DairyProQ y de los CowScout, Francesc Oliva detalla que “en la sala de espera hemos instalado un empujador de barrera Commander 700, el sistema de limpieza *flushing* con el que pueden vaciar 30.000 litros por minuto –10.000 litros por válvula–, todas las puertas de postselección y un sistema de frío instantáneo con un tanque VCool de 30.000 litros”.

Nombre de la explotación: Paulorena Holstein SL

Localización: Almacelles (Lleida)

Trabajadores: 6

Sistema de ordeño: sala rotativa robotizada 40 puntos

Animales en total: 730

Vacas en producción: 400

Número de ordeños: 3

Media de producción: 37 litros/vaca/día

Grasa: 3,70 %

Proteína: 3,10 %

RCS: 117.000 cél./ml

Álex Giribet: “Los dos cambios principales han sido calidad de vida y tiempo de ordeño”

¿Qué sala tenían antes de instalar la rotativa?

Teníamos una 2x9 de espina de pescado. Ordeñábamos 400 vacas tres veces al día y tardábamos sobre 4 horas y media por ordeño.

¿Por qué se decidieron a cambiar de sala?

Mi padre lleva más de veinte años persiguiendo a los robots por todo el mundo porque siempre nos ha gustado la robótica, la informática. El robot individual, por cuestiones de manejo, no nos acababa de encajar en nuestro proyecto y, cuando descubrimos la DairyProQ, dijimos: esta es la nuestra.

¿Cuándo la instalaron?

Estamos inmersos en un proyecto de diez años para aumentar un poco más en número de cabezas. Con las obras de la sala hará dos años que empezamos, a finales de 2016, y la estrenamos el 19 de marzo.

¿Por qué se decantaron por GEA?

Por el servicio, porque lo tenemos aquí muy cerca, y por el tipo de sala de ordeño. Son 40 plazas y en el mercado creo que es la única que puede tener tantos robots encima de la plataforma, lo que nos hará ganar un poco más de velocidad. La colocación es muy rápida. En cuanto pone la pezonera ya no la saca, entonces ganas mucho tiempo.

Jordi Cervelló: “Con el programa FarmView, tanto el ganadero como los técnicos controlamos el funcionamiento de la sala desde cualquier dispositivo”

En cuanto a la salida, las vacas tienen un espacio de tres plazas para salir y se dirigen por un pasillo en donde hay una puerta de postselección y varios lotes diferenciados para los distintos diagnósticos y tratamientos.



Joan y Álex Giribet, padre e hijo, propietarios de Paulorena Holstein

Además nos aporta datos como la detección de celos, mastitis, tiempo de descanso, tiempo de alimentación...

¿Cómo planificaron el proceso?

Una sala rotativa como esta te da mucho margen en el proceso de cambio, pues puedes ordeñar a más vacas. Lo cogimos con calma, metíamos a las vacas y a ordeñar.

¿Qué protocolo siguieron para la adaptación de los animales y de los trabajadores dedicados al ordeño?

El primer ordeño fue duro, pero a partir del tercero o del cuarto vimos realmente el potencial de la máquina.

Las vacas están muy tranquilas. La sala de ordeño les proporciona el pienso durante el ordeño y eso las relaja mucho.

¿Qué diferencias notaro?

La producción de momento no ha cambiado, ya era buena y lo sigue siendo, pero sin ningún plus.

En calidad de vida sí que lo hemos notado. Hemos bajado dos horas de ordeño y nos podemos dedicar a las faenas de campo, a limpiar la granja, a dar la leche a las becerras...

Los dos cambios principales han sido calidad de vida y tiempo de ordeño.

Tras la adaptación, ¿qué valoración hacen del cambio?

Tenemos que terminar de ajustar los parámetros de la sala de ordeño. Cuando subamos la retirada, que la tenemos muy baja, y cuando las vacas terminen de entrar bien, creemos que ganaremos media hora más, lograremos ordeñar a las 400 vacas en dos horas.