

LA AUTOMATIZACIÓN, LA GRAN APUESTA DE LA GANADERÍA QUINTIÁN

Nos trasladamos hasta la parroquia lucense de Friolfe (O Páramo) para conocer la ganadería Quintián, una de las primeras en instalar un robot de DeLaval y donde recientemente han cambiado al modelo V300.



JULIO LÓPEZ

“NOS DECIDIMOS POR DELAVAL POR SU SERVICIO TÉCNICO Y AHORA YA NO BARAJAMOS OTRA OPCIÓN”

¡En vídeo!



GANADERÍA QUINTIÁN

Localización: Friolfe (O Páramo, Lugo)

Propietarios: Julio López Fernández y Chelo López Rodríguez

Empleados: 3

Vacas en ordeño: 68

Media de producción: 36 litros/vaca/día

Porcentaje de grasa: 4 %

Porcentaje de proteína: 3,40 %

Recuento celular: 160.000 cél./ml



Desde hace un año, en Quintián elaboran sus propios quesos

Los abuelos de Julio abrieron esta ganadería familiar en los años 60, siguieron sus padres, en el 2002 se incorporó él y cuatro años más tarde su mujer, Chelo. En 2010 comenzaron con su apuesta por la venta de leche directa. “Pensamos que en las ganaderías de Galicia hay un gran producto, pero no se reconoce y está mal pagado. Por eso, decidimos potenciar lo nuestro”, afirma Julio. Actualmente, también cuentan con su propia quesería, que crearon con el mismo fin de “sacar la máxima producción directamente y buscar otro producto que dé valor añadido”.

A día de hoy transforman unos 35.000 litros, de los cuales 25.000 son para el embotellado y unos 10.000 para la elaboración de quesos artesanales. “Por el momento estamos muy contentos con la salida que tiene nuestra marca y esperamos llegar a transformar casi la totalidad de la producción, ya que ahora mismo estaremos en el 50 %”, indica el ganadero.

En esta explotación luguesa cuidan el bienestar animal y la calidad de la leche por encima de las medias de producción. “Nuestra leche no está homogenizada, es decir, no variamos su estructura molecular y, con lo cual, tiene menos intolerancia que otras. De hecho, mimamos tanto el proceso que, desde el robot de ordeño, aprovechamos el desnivel que tenemos en el terreno para que la leche llegue por su propio peso al tanque, y la que se destina a los quesos llega de la misma forma hasta la quesería”, expone.

EL ROBOT, UNA MEJORA EN CALIDAD DE VIDA

En Quintián empezaron con el ordeño robotizado en el año 2009; el suyo fue uno de los primeros robots que se colocaron en la provincia de Lugo y, sobre su apuesta por DeLaval, señalan que, tras valorar diferentes opciones en el mercado, el factor definitivo fue la confianza en el servicio técnico. “Es una máquina que trabaja las 24 horas del día, los 365 días del año, por lo que tener un buen servicio técnico es importante”, recalca Julio.



El V300 autoaprende las colocaciones de las pezoneras

El motivo principal para dar el paso al sistema robotizado fue conseguir una mayor flexibilidad horaria: “Dentro de lo atado que es una ganadería, queríamos lograr una cierta libertad”. Además, con la puesta en marcha del primer robot también realizaron un cambio de las instalaciones, construyeron la nave donde se encuentran en la actualidad los animales, que “ganaron en bienestar tanto por el robot como por la mejora de espacio”, resalta.

En cuanto a la salud de las vacas indica dos puntos clave: “Por un lado, hay animales que están en picos de producción y pueden llegar incluso a los 4 ordeños y, por otro, la retirada por cuarto. Hay algunas que son más duras en un cuarterón, por lo que el robot retira los otros tres puntos y queda una pezonera colocada. Esto, con otro sistema de ordeño, es impensable”, expone Julio.

EL CAMBIO AL V300

Para seguir a la vanguardia en lo que a ordeño robotizado se refiere, hace unos meses se pasaron al robot V300 y, aunque todavía están descubriendo todas sus novedades, ya valoran de él “el sistema de sellar los pezones y la cámara, que es más precisa y se tarda menos tiempo en colocar”, apunta el ganadero. Para ellos tiene también especial importancia la copa de preparación, que lava, extrae los primeros chorros y seca cada pezón, el sistema de lavado del robot, que lo hace por recirculación sin dejar restos de nada y consume menor cantidad de agua (y, por ende, menos detergente). Además, remarcan la utilidad de que el V300 pueda incorporar al agua que emplea para lavar cada pezonera entre vaca y vaca un producto desinfectante para evitar así infecciones cruzadas. De esta



La copa de preparación lava y seca cada pezón de forma individual

manera se consigue una mejor salud de ubre y, en consecuencia, una mejor calidad de leche, “y eso es fundamental para nosotros, ya que luego transformamos el producto”.

La principal ventaja que destacan del nuevo modelo con respecto al VMS clásico es que “aprende las posiciones automáticamente. Con el anterior teníamos que enseñarle las de los nuevos animales, ahora no. Así es más sencillo todo”, comenta.

UN SERVICIO TÉCNICO PARA TODO

Desde el inicio de la robotización, en Quintián apostaron por los productos de DeLaval. “Cuando instalamos el primer robot, tuvimos todo su apoyo e hicimos una formación continua por ambas partes. A la hora de instalar este segundo, ya todo fue más rodado”, resalta el socio de Quintián.

Por esa ayuda de los técnicos, tuvieron claro que seguirían confiando en esta marca y, en la actualidad, cuentan también con el colocador de comida OptiDuo™, así como con un ventilador, un rascador y un tanque de frío. “De esta forma, una única empresa nos ofrece el soporte técnico y el mantenimiento de todo y, si hay algún problema, de paso que lo solucionan pueden revisar otro aparato”, detalla.



Los animales disponen de bebedero a la salida del robot

LA APP DELPRO, UNA FUENTE DE INFORMACIÓN

En esta explotación luguesa les gusta estar al día en lo que se refiere a la tecnología. Por eso, ya desde la instalación del primer robot fueron incorporando las actualizaciones a medida que iban saliendo. En cuanto a la aplicación DelPro, la empezaron a usar hace unos cinco años. “La tenemos para anotar los eventos reproductivos y para controlar células somáticas, partos, inse-

minaciones... Es una herramienta a la que le puedes sacar el partido que quieras; cuanto más tiempo le dediques, más información vas a tener”, subraya Julio. Los datos que consideran de mayor utilidad son los relativos al recuento celular, “porque te permiten detectar, por ejemplo, una mamitis subclínica o descartar leche que no deberías transformar”, además de todo lo relacionado con los celos y las medias de producción.



LAS VENTAJAS DEL COLOCADOR DE COMIDA OPTIDUO™

Sin duda, la automatización es uno de los puntos clave en esta explotación, “porque la mano de obra, a veces, es escasa y, además, todo lo que pueda hacer una máquina va a mejorar nuestra calidad de vida y la de nuestros empleados”. Por este motivo, en Quintián también emplean el colocador de comida OptiDuo™.

Si decidieron contar con el modelo de DeLaval fue porque “al mismo tiempo que arrima va moviendo la

comida y no la apelmaza”. La gran ventaja que destacan en esta ganadería es que OptiDuo se puede programar y así las vacas siempre tienen la comida disponible. “De esta forma consigues que coman más y que haya menos aglomeraciones cuando viene el carro. Además, ofrece un mayor bienestar y, por consiguiente (aunque no es nuestro fin), una mayor producción”.