

- **Colar.** Se debe contar con un colador que permita retener cualquier material extraño a la leche. (Figura 3)



Figura 3. Colador para filtrar impurezas en la leche.

- **Bienestar de la cabra.** Desde que el animal va a la sala de ordeña y durante la ordeña, debemos evitar el maltrato, ya que esto les causa estrés y por lo tanto disminuyen su producción de leche. (Figura 4).



Figura 4. Ordeña sin maltrato a la cabra

- **Enfriado.** Al terminar la ordeña, la leche se debe enfriar a $<4^{\circ}\text{C}$, ya que a esta temperatura se evitamos que se multipliquen las bacterias.
- **Agua fresca y limpia.** Las cabras siempre deben tener agua fresca y limpia a su disposición.

Nuestro propósito es obtener un producto de calidad; por lo tanto debemos de ser muy estrictos adoptando una rutina de ordeña limpia e higiénica, siguiéndola a cualquier hora y clima, sólo así, se logrará mejorar la calidad de la leche, lo que tarde o temprano será demandado por la industria ya que exigirán leche de buena calidad. Lo cual ayudará a que sea mejor pagada.

Agradecimientos

Agradecemos el apoyo al Fondo mixto CONACYT - Gobierno del Estado de Coahuila con el proyecto COAH - 2008 - C07 - 92890.



Para mayor información comunicarse a:
 INIFAP-Laguna
 Blvd. José Santos Valdez No. 1200 Pte.
 Matamoros, Coahuila
 Tel: 01 (871) 1823081; 01 (871) 1823083
 E-mail: pastor.francisco@inifap.gob.mx

Revisión: Comité Editorial del Campo Experimental La Laguna
 Diseño y Edición: Ing. Isidro Reyes Juárez



BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO PARA LA ORDEÑA DE CABRAS EN SISTEMA EXTENSIVO EN LA LAGUNA



Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias
 Centro de Investigación Regional Norte Centro
 Campo Experimental La Laguna

BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO PARA LA ORDEÑA DE CABRAS EN SISTEMA EXTENSIVO EN LA LAGUNA

Francisco Javier Pastor López
Luis Maconetzin Isidro Requejo
Homero Salinas González
Alfonso Longinos Muñoz Benítez

Introducción

El proceso de la ordeña es un conjunto de pasos llevados a cabo para la obtención de leche, la cual es el principal producto que obtienen los caprinocultores en la Laguna. Al ser este un producto destinado al consumo humano de forma líquida o transformada en quesos o dulces, debe ser obtenida de cabras sanas, manejada de la forma más limpia (higiénica) posible y sin contaminación con sustancias extrañas.

En muchos países al realizar un buen control de calidad en la leche significa un sobreprecio, por lo que la leche más limpia y con mejor contenido nutricional en proteínas, vitaminas y minerales es la mejor pagada, algo que pronto se debe adoptar en nuestra región para favorecer un producto de excelente calidad. Por todo esto es recomendable realizar una serie de pasos y medidas para obtener leche de la mejor calidad posible en este tipo de sistema de producción, a través de Buenas Prácticas de Manejo en la ordeña.

¿Cómo se puede mejorar la ordeña?

El primer paso debe ser la construcción de una sala de ordeña rústica (Figura 1), ya que ayuda a realizar la ordeña fuera del corral, lo que disminuye la contaminación por tierra, estiércol o pelo, es más cómodo para el ordeñador y se inmovilizando a la cabra. Otro punto importante en la higiene, son los recipientes usados para la recepción y almacenamiento de la leche; los cuales deben ser "exclusivos" y lavados después de cada ordeña, esto para favorecer un mejor control de la higiene.



Figura 1. Sala de ordeña rústica.

Pasos para la obtención de una leche higiénica



Lavado de manos. Se debe realizar con agua y jabón, poniendo atención especial al lavado de las uñas y secar con toalla limpia (de preferencia de papel).

Lavado de pezones (esto cuando sea posible). Se debe lavar con agua tibia mezclada con yodo, o algún otro desinfectante.

Despuntado. El cual consiste en desechar los primeros chorros de leche, con esto eliminamos un pequeño tapón que se forma en la punta del pezón, el cual puede contener tierra y estiércol que se acumulan entre una ordeña y otra. (Figura 2).

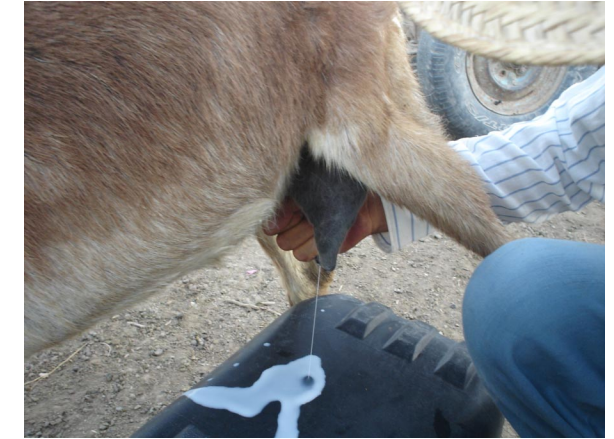


Figura 2. El despuntado.

Estimulación. Este paso comienza desde que se sacude la ubre para quitarle la tierra y estiércol, haciendo el despunte y continuando con el lavado, durante estas acciones se masajea la ubre y el pezón durante aproximadamente 60 a 90 segundos, lo que propicia la bajada de la leche.

Sellado (esto cuando sea posible). Una vez recolectada toda la leche de cada ubre se empapan los pezones de la cabra metiéndolos en un líquido sellador, lo que previene alguna infección.

***Entre cabra y cabra el ordeñador debe enjuagarse en agua con desinfectante las manos, con lo cual se evita la transmisión de bacterias y enfermedades.**

Otras recomendaciones

- **Recipiente negro.** Este recipiente se usa al inicio de la ordeña buscando anomalías en la consistencia y el color de la leche como (contrasta): sangre, colores anormales o grumos, de ser así, no se mezcle esta leche.