ESTANCIAS DEL LAGO

SISTEMA PRODUCTIVO

UNIDAD LECHERA

Para obtener una leche de calidad es fundamental controlar tanto la nutrición como la salud, el manejo o la genética de nuestras vacas.

NUTRICIÓN

- Control de calidad desde la siembra al comedero.
- Dietas elaboradas por nutricionistas locales y del extranjero.
- Sistemas de control electrónico de la elaboración y el consumo de alimentos.
- Utilizamos maquinaria de primera tecnología para un eficiente mezclado y presentación de la dieta de los animales.
- Control mediante NIRS (*Near-Infrared Spectroscopy*) de los alimentos y de las dietas.

SANIDAD

- Trazabilidad del 100% del rodeo desde el nacimiento por medio de chips electrónicos.

- 100% protocolizado el manejo sanitario de las diferentes categorías de animales.
- Manejo separado de los animales en tratamiento por antibióticos (corral y tambo separado).
- Veterinarios especializados (clínica, reproducción y prevención).
- Identificación individual y electrónica de las historias productivas de cada animal.

MANEJO

- Comederos y dormideros para cada una de nuestras vacas (sistema *free stall*).
- Agua de bebida baja en minerales.
- Aspersión y ventilación con control electrónico de temperatura.
- Pisos de goma en los lugares de tránsito y de comida de los animales.
- Cuidado del bienestar animal por parte del personal.
- Acceso las 24 horas a comida fresca.
- Control diario e individual de la producción.

GENÉTICA

- Detección de celos por medio de podometría como complemento de la detección visual.
- Selección de los padres de nuestros animales por objetivos de producción de leche.
- Uso de toros de primer nivel mundial.
- Uso de semen sexado en la mayoría de nuestras vaquillonas.
- Proyecto de transferencia de embriones por técnica de fertilización in-vitro.
- Uso de genoma para la selección de nuestras donantes de ovocitos para el programa de transferencia de embriones.

PLANTA DE ELABORACIÓN DE LECHE EN POLVO

Los factores que definen nuestro producto de excelencia son:

MATERIA PRIMA

- Leche enfriada de producción propia.
- 150 metros de distancia desde el ordeñe a la planta.
- Desde que se obtiene la leche hasta que se convierte en polvo transcurren de 4 a 8 horas.

TECNOLOGÍA DE PROCESOS

- Planta automática regulada por sistema de control.
- Estandarización de tenor graso en línea con el proceso a través de sistema computacional.
- Pasteurización directa.
- Doble sistema de evaporación en paralelo para minimizar el impacto térmico sobre el producto.
- Secado de la leche por contacto directo con aire caliente ultra filtrado.
- Transporte de polvo por sistema de vacío y micropulsaciones de aire para disminuir la rotura del producto, con humedad y temperatura controladas.
- Envasado de polvo con sustitución del oxígeno por un gas inerte en un medio con humedad y temperatura controlada.
- Edificio de secado de leche con sistema de presurización para evitar ingreso de vectores externos.

SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- **Zonificación**.
- Segregación de los procesos en edificios con diferentes niveles de seguridad alimentaria.
- 4 zonas higiénicas, separadas por aduanas para cambio de indumentaria y calzado.
- **Trazabilidad.**
- Sistema de trazabilidad desde el rodeo lechero hasta el empaque del producto terminado.
- **Buenas prácticas de manufactura**.
- Implementación de las normas de Codex Alimentarius MERCOSUR para procesos y prácticas de manufactura.
- H.A.C.C.P. (*Hazard Analysis & Critical Control Points*): análisis de riesgos y puntos críticos de control de la U.S. Food and Drug Administration.
- **Sistema de aseguramiento de la Calidad** por análisis de criticidad.

Copyright © Estancias del Lago S.R.L. 2014. Todos los derechos reservados.
Estancias del Lago S.R.L. Baltazar Brum 470, Durazno, Uruguay CP 97.000 | Teléfono: +598 43620878