



Clasificados

"Carmen", un modelo lechero con nombre propio

Por todolecheria / 6 octubre 2022 / Generales



En una nueva edición de Experiencia Forrajera, Guido Farina cuenta cómo se trabaja en el establecimiento "Carmen" que Adecoagro tiene en Christophersen (Santa Fe), con más de 14.600 vacas en ordeño. El picado y el silaje de calidad en el corazón de todo el sistema.

Guido Farina es ingeniero agrónomo y trabaja en Adecoagro hace quince años. Hoy está al frente del área de alimentación en el establecimiento "Carmen", en Christophersen, provincia de Santa Fe, donde la empresa tiene cuatro tambos de alta eficiencia -con unas 14.600 vacas en ordeño, además de recrías y guacheras-. En la última edición de Experiencia Forrajera organizada por CLAAS Argentina contó al detalle cómo trabaja su área, que representa el 50% de los costos de la explotación, y donde la precisión se ha vuelto clave para controlar la nutrición de los animales.

El ciclo es completo y va desde la siembra de los forrajes hasta la llegada de la comida a las vacas. En este esquema, las nueve picadoras JAGUAR de CLAAS con las que les prestan servicio, son grandes aliadas. Con mucho énfasis en la planificación, utilizan a full los datos que les ofrecen las máquinas y trabajan para maximizar la participación de forrajes de alta calidad en la formulación de la dieta, lo que trae como resultado menores costos y mejor respuesta de todo el sistema.



Guido Farina

"Al formular las dietas se nos genera cada año un requerimiento de forrajes muy desafiante que cumplimos con distintos cultivos: unas 500 hectáreas de alfalfa para silo, 1.500 hectáreas de gramíneas en general (cada una con la mejor calidad de fibra: avena, raigrás y trigo) y 5.000 hectáreas de maíz que picamos", detalló Farina. La fermentación posterior de los silos es lo que les permite asegurar una de sus principales necesidades dentro de la dieta: la consistencia. Para él, "es el ingrediente que más les gusta a las vacas y nos obliga

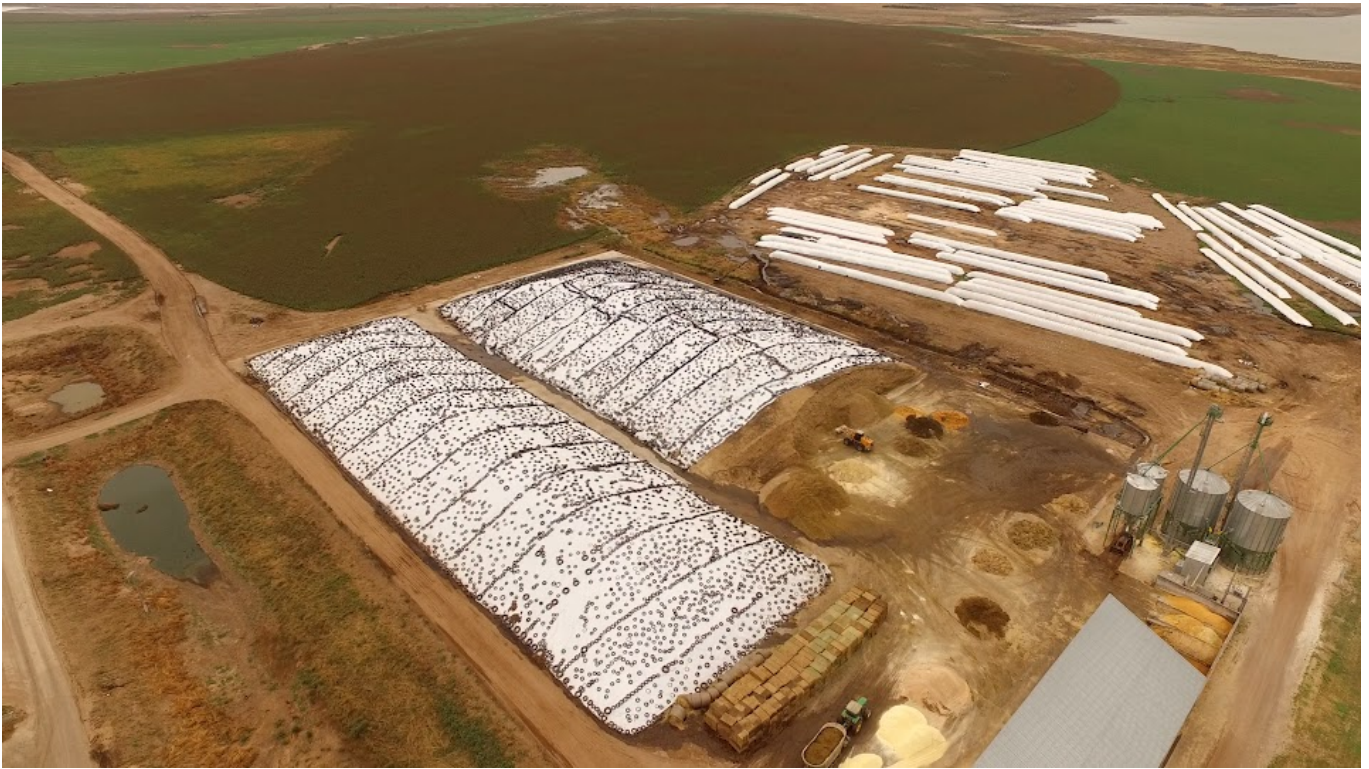
a trabajar para tener dietas iguales o muy similares todos los días del año, sin cambios bruscos". ¿Cómo? Con un stock muy seguro en cuanto a cantidades.



El maíz, un protagonista

Farina admitió que "el maíz es el cultivo más importante en cuanto a su participación en la dieta de las vacas, que comen a diario entre 25 y 27 kg de silo. Pasamos de hacer 300 a 400 hectáreas hace 15 años a picar 5.000 hectáreas este año. El crecimiento vino de la mano de los contratistas forrajeros porque nos fuimos capacitando a la par: incorporamos el cracker, monitoreando continuamente su trabajo y el nivel de procesamiento, mejoramos la compactación de los silos de más de 500 hectáreas y, sobre todo, la eficiencia vinculada a la medición de datos gracias a los softwares de las máquinas que monitorean materia seca y rindes automáticamente y online, para controlar y medir la calidad de nuestros cultivos".

Todo ese proceso está además atravesado por la elección de híbridos de maíz que tienen un mejoramiento especial para la producción de leche, en la búsqueda constante de materiales que se adapten a la altísima producción de granos y de fibras de calidad. "Nuestro objetivo final es que cada hectárea de maíz que cosechamos tenga una fibra con alta digestibilidad, que se corresponda con dietas con mayor proporción de forrajes y que produzcan más leche", remarcó.



Pero picar 5.000 hectáreas de maíz implica, además de involucrar a un equipo compuesto por varias personas, una planificación de lo más precisa para todo aquello que se dará entre el 15 de enero y el 15 de abril. "Son meses en los que requerimos entre cuatro y cinco contratistas y de 8 a 9 máquinas, definiendo un circuito de lotes para optimizar su trabajo. El personal de alimentación tiene que saber exactamente cómo se moverá el contratista una vez que llegue al campo y cuál será el orden de lotes que debe picar".

"Todo se rige bajo un parámetro establecido en la línea de trabajo que venimos siguiendo y por la que intentamos tener en cada lote de maíz almidones mayores al 33% y una digestibilidad de FDN (Fibra Detergente Neutro) en 30 horas mayor al 55%. Para lograrlo aprovechamos al máximo la tecnología, de la que no disponíamos hace 15 años", manifestó.

Las nueve picadoras JAGUAR que tienen en acción durante ese período cuentan con un software que les permiten controlar los rindes, materia seca y el trabajo del equipo de contratistas: "A través de TELEMATICS estamos midiendo rendimientos sin tener que interactuar con las balanzas del campo, de una forma muy confiable y con actualización online, lo que nos permite tener seguridad de los stocks con los que contamos. Para nosotros es clave porque medir los kilos que ingresamos de cada lote nos ayuda a saber cómo nos irá con la planificación forrajera planteada y mejorar año a año, ya que con los mapas que arroja la máquina hacemos agricultura de precisión y aplicamos recetas tanto de fertilizantes como de densidad de siembra".

Alimentación inteligente

Pero la precisión está en todas las etapas, incluso en la final del ciclo de alimentación. Aunque los ingredientes se preparan el día anterior, todas las mañanas y bajo un protocolo,

los capataces junto a los equipos de alimentación y tambo se reúnen para delinear al detalle esa actividad. "A la mañana damos la mayor parte de la comida a las vacas en ordeño y leemos los comederos para saber exactamente cuánto está consumiendo y qué cantidad de materia seca come cada animal. Lo hacemos con un barrido del remanente (que apuntamos sea del 3 al 5% del alimento). Cuando arranca la alimentación, la meta es llegar a cada corral con comida de calidad en tiempo y forma".



"Una de las herramientas más importantes con las que contamos es el software de alimentación, que nos permite relacionarnos con los mixers y los alimentadores de forma óptima, cargando las dietas formuladas en una computadora de oficina y conectándose automáticamente a los mixers a través de antenas", detalló el responsable de alimentación en Carmen.

Por último, Farina reveló que cada semana toman muestras de esta dieta balanceada para hacer un chequeo de calidad en el laboratorio, porque están convencidos de que en cada etapa del proceso hay algo por optimizar, y es esa la filosofía que les permitió tener casi 15.000 animales en cuatro tambos de alta eficiencia.

📌 **ETIQUETAS: ADECOAGRO, CHRISTOPHERSEN, FARINA, GUIDO, TAMBO**



Principal » "Carmen", un modelo lechero con nombre propio



Facebook



Twitter



LinkedIn



WhatsApp



Email



Print

◀ **PUBLICACIÓN ANTERIOR** La producción lechera argentina crecería sol... **PUBLICACIÓN SIGUIENTE** ¿Cómo evolucionará el clima en los próximo... ▶

Clasificados

Noticias Relacionadas



Golpe al consumo: ventas de productos lácteos cayeron casi un 20%

26 abril 2024



Se presenta en sociedad la Cámara de Empresarios Lecheros de Córdoba y habrá reunión tampera nacional

25 abril 2024



Adelantos de novedades que ofrecerá TodoLáctea 2024

25 abril 2024



Leche en Tranquera de Tambo

Fecha: 26/04/2024

Precios	Min.	Max.
Pooles Lecheros	\$ 360,00	\$ 367,00
Productores de más de 5.000 Lts		
Menos de 50 mil UFC y menos de 250 mil células somáticas, sin inhibidores		
Leche enfriada (-4 °C)	\$ 356,00	\$ 360,00
De inferior calidad		
Leche enfriada (-4 °C)	\$ 340,00	\$ 356,00
Productores de 1.500 a 5.000 Lts		
Leche enfriada	\$ 333,00	\$ 344,00
Productores de menos de 1.500 Lts		
Leche caliente	\$ 316,00	\$ 328,00

Últimas noticias



Golpe al consumo: ventas de productos lácteos cayeron casi un 20%

🕒 26 abril 2024



Se presenta en sociedad la Cámara de Empresarios Lecheros de Córdoba y habrá reunión tampera nacional

🕒 25 abril 2024



Adelantos de novedades que ofrecerá TodoLáctea 2024

🕒 25 abril 2024



Federico Santángelo y Rodolfo Gonsolín prestigian la jornada El Negocio de la Carne en TodoLáctea

🕒 25 abril 2024



TodoLáctea: veterinarios, zootecnistas e idóneos convocados a la jornada de Genética y Reproducción

🕒 23 abril 2024

Eventos



Capacitaciones

Buenos Aires: Encuentro Lechero del INTA en el establecimiento La María Luisa

📍 Eventos Nacionales



Exposiciones

Presentaron la Expo Provincial de la Leche y XI Expo Jersey Entrerriana en Buenos Aires

► Eventos Provinciales



Exposiciones

Simposio de Ciencia y Tecnología del Queso 2024

📌 Eventos Internacionales



Capacitaciones

Charla abierta en la ExpoRural 9 de julio

📍 Eventos Nacionales



Exposiciones

La Quinta Fiesta del Queso Tandilero se realizará en diciembre

📍 Eventos Nacionales

Categorías

Empresarias (84)

Ganadería (21)

Generales (1.028)

Industria Láctea (359)

Internacionales (557)

Nutrición (135)

[Reproducción \(102\)](#)[Sanidad \(161\)](#)[Sin categoría \(30\)](#)

Precios de Quesos en Fábrica

Fecha: 25/04/2024

Precios	Min.	Max.
Cuartirola	\$ 4.200	\$ 4.530
Barra al vacío	\$ 5.200	\$ 5.670
Holanda	\$ 5.880	\$ 6.720
Duro fresco	\$ 6.130	\$ 6.740
Duro semiestacionado	\$ 8.120	\$ 8.740
Por Salut	\$ 4.650	\$ 5.150
Dulce de Leche x 10 kg.	\$ 23.250	\$ 24.600
Muzzarella (cilindro)	\$ 4.250	\$ 4.950
Barra fresca	\$ 5.000	\$ 5.350
Duro fresco de campo	\$ -----	

Nuestras redes sociales

Belgrano 427. Villa María. Provincia de Córdoba.
República Argentina

+54 (353) 4536239 / 4613068

SOBRE NOSOTROS

Quiénes somos

Contacto

Suscripción

RR.HH Consultora TodoLecheria

+54 9 353 4196617

Un portal informativo del

contacto@todolecheria.com.ar

CATEGORÍAS Y PÁGINAS

Generales
Sanidad
Reproducción
Nutrición
Industria Láctea
Mercados
Eventos
Empresarias
Internacionales
Clasificados

LINKS DEL SITIO

RSS Feed de noticias
Mapa del sitio web
Política de privacidad

COPYRIGHT © 2020 - 2024 | TODOLECHERIA.COM.AR | TODOS LOS
DERECHOS RESERVADOS.

DISEÑO WEB: LLAMA CREATIVA