

Recursos humanos

Siempre tengo líos con los ordeñadores. No hay manera de encontrar gente buena para trabajar en la granja y cada uno hace lo que quiere.

¿Cómo puedo organizar mejor al personal de la granja y a los ordeñadores?

Responde: Oriol Franquesa* - ANEMBE

El problema que tienes en la granja es más frecuente de lo que imaginas. Nos metemos en este sector, ganaderos y veterinarios, porqué nos gusta el campo y los animales, cuando en realidad trabajamos con personas. El ganadero de éxito no es aquel que sabe más de vacas, o de nutrición, o de genética; es aquel que sabe construir y manejar un buen equipo de trabajo con todo el personal de la granja.



Empecemos por el principio. ¿Cómo escogemos al personal? Todos sabemos que no es fácil encontrar gente que quiera, y le guste, trabajar con vacas, incluso en épocas de crisis con altas tasas de desempleo. Lo más común es contratar algún pariente o amigo de los trabajadores de la granja, o algún vecino... y normalmente no tienen ningún conocimiento previo de vacas de leche. Por lo tanto, tenemos que hacer un esfuerzo importante en su formación inicial. Es muy común la situación en que vamos muy liados de trabajo y explicamos al nuevo ordeñador las mínimas cosas necesarias y el resto "ya lo irá pillando".

La formación debe ser planificada, es decir, saber exactamente qué es lo que le queremos enseñar; debe ser simple y fácil de entender, ya que

la persona que contratamos no suele conocer cómo funcionan las vacas y la granja; debemos explicar el porqué de cada cosa, cuando la gente entiende por qué es importante hacer las cosas de una determinada manera y no de otra, realizan mucho mejor sus tareas; y debe hacerse en base a unos protocolos de trabajo, si no tenemos bien definidas las tareas y cómo deben llevarse a cabo, ¿cómo se las vamos a enseñar?. Además, en muchas explotaciones añadimos el problema del idioma. En muchas zonas de nuestro país los ordeñadores suelen ser extranjeros, de muchos y diferentes países como Rumanía, Gambia, Senegal, Mali, Marruecos, India, Colombia, Ecuador... Con todos aquellos que no hablan un español fluido tenemos que apañárnoslas para explicarles los protocolos de trabajo de la explotación. Es importante poder disponer de algún soporte como vídeos, fotos, poster, etc. para que esta formación entre de una manera más visual.

Es frecuente ver que en muchas explotaciones se pone a ordeñar al último trabajador que entra, porque es quizá el trabajo más duro. Pero a su vez es una posición de trabajo muy importante y no podemos tener a gente en la sala que no tenga un mínimo de formación. Es en la sala de ordeño, y al mover los animales del patio, cuando podemos observar muchas cosas: vacas en celo, vacas cojas, mamitis u otros problemas en la leche, es donde se tratan animales con cánulas intramamarias, donde hay que prestar especial atención a aquellos animales en tratamiento de los cuales debemos retirar la leche, hay que hacer los tratamientos de secado,... Tener trabajadores en la sala sin la formación necesaria es un riesgo altísimo que nos puede salir muy caro.

Así que en primer lugar vamos a definir el protocolo de la rutina de ordeño. Por ejemplo, en una sala de ordeño 2x10 en espina de pescado trabajaríamos en grupos de 5 vacas y una propuesta de rutina podría ser la siguiente:

- Despuntar y aplicar predipping de la vaca 1 hasta la 5. Volver a la primera vaca.
- Secar los pezones con un papel o un trapo in-

* Experto de Calidad de Leche de Qllet

dividual. De la vaca 1 hasta la 5. Volver a la primera vaca.

- Conectar las unidades de ordeño de la vaca 1 hasta la 5.
- Repetir la misma operación con la segunda mitad de la sala.
- Aplicar el baño de pezones o postdipping al final del ordeño.

vamos a hacerlo? La primera opción es obviamente yendo de vez en cuando al ordeño, pero en algunas explotaciones ocurre que todo funciona a la perfección cuando estamos dentro de la sala, pero no sabemos lo que realmente ocurre cuando no estamos ahí. Aquí tenemos varias opciones. La primera sería buscar algún punto desde el cual podamos ver lo que ocurre dentro de la



Es interesante involucrar a los trabajadores más veteranos de la explotación en la elaboración del protocolo, aportando sus sugerencias y sus opiniones. Si ellos forman parte del protocolo, este quedará más integrado en el día a día de la granja.

Y este protocolo lo vamos a plasmar en un poster que esté a la vista de todos, ya sea en la misma sala de ordeño, o en la lechería, o en el vestuario. Si el protocolo de trabajo está presente y es fácil de entender por todo el mundo, será mucho más difícil que la gente haga lo que quiera. En este poster, además, podemos añadir otra información como los códigos de cintas de colores en las patas que se usan en muchas explotaciones, por ejemplo para los animales que sólo tienen 3 pechos funcionales, o para los animales que tenemos que retirar la leche, etc.

Una vez definido el protocolo y a la vista de todos, tenemos que ir a la sala y dedicar un tiempo para practicar y enseñar al personal. Verificar que se aplican correctamente los desinfectantes antes y después del ordeño, cubriendo toda la longitud del pezón; que se secan correctamente los pezones, prestando especial atención a la limpieza de la punta del pezón; que se conectan las unidades de ordeño con la mínima entrada de aire posible, que se mantienen limpias las unidades de ordeño y el suelo de la sala, etc.

Pero lamentablemente, nuestro trabajo no se acaba cuando hemos establecido protocolos y hecho la correspondiente formación. Luego debemos verificar regularmente que todo el mundo está siguiendo las pautas de trabajo. ¿Cómo

sala sin ser observados por el ordeñador. Esto suele ser relativamente fácil en salas abiertas, pero más complicado en salas pequeñas o muy cerradas. Otra opción es utilizar elementos externos como la inspección de los filtros de leche para valorar si los diferentes ordeñadores están realizando bien la limpieza de los pezones. O bien utilizar las herramientas informáticas de muchas salas de ordeño, que nos permiten ver los flujos de leche en diferentes fracciones de tiempo, flujo medio y flujo máximo para valorar la estimulación de la bajada de la leche; o los gráficos de sala de ordeño, donde podemos ver en qué orden se han ido conectando las unidades de ordeño. También en algunas explotaciones con muchos trabajadores se han instalado cámaras de video dentro de la sala para ver directamente cómo se están llevando a cabo las tareas.

Y por último, conviene marcar objetivos de trabajo y establecer una comunicación permanente de los resultados con los ordeñadores y así mantendremos la motivación del personal. Es importante comunicar cuando las cosas están saliendo mal, pero más importante aún es comunicar cuando los resultados están siendo buenos y reconocer el trabajo bien hecho. Así mantendremos la motivación del personal a un buen nivel.

Resumiendo, los puntos claves para un buen personal de ordeño son: definir buenos protocolos de trabajo, realizar una formación continuada de los ordeñadores y disponer de sistemas de control y verificación de las rutinas establecidas.



ANEMBE y Frisona Española colaboran en este foro informativo que pretende ser la sección ANEMBE RESPONDE. Aquí tienen cabida las preguntas que normalmente se plantean al veterinario en su actuación cotidiana en el campo.

Aquellos ganaderos interesados en plantear cuestiones, las pueden enviar a la redacción de la revista Frisona Española. Desde aquí se transmitirán a ANEMBE que las dirigirá a profesionales de prestigio de las diferentes áreas de la clínica y producción bovina y cuyas respuestas se publicarán en estas páginas.