



DOCENTE

JULIO JARA

ASIGNATURA - GRADO

PECUARIA – UNDECIMO A

INSTRUMENTACIÓN DIDÁCTICA

NOTA: COPIAR LA GUIA EN EL CUARDO DE PECUARIA

A. LO QUE SABEMOS

“Quien tiene la Información, tiene el poder” La leche es un producto de altísima calidad por su valor nutritivo y sus componentes naturales. Por eso, su recolección debe ser muy cuidadosa. El ordeño se debe realizar con paciencia y tranquilidad por personal capacitado y responsable. El lugar de ordeño debe estar limpio y libre de agentes contaminantes. Se deben evitar los gritos o ruidos fuertes que puedan estresar al animal, ya que esto puede afectar a la calidad de la producción.

En el ordeño manual, los baldes y utensilios deben lavarse con agua corriente y detergente; Después de cada ordeño deje las instalaciones y todos los equipos, materiales y utensilios listos para el siguiente; No se deben aplicar medicamentos y otros tratamientos en la sala de ordeño.



ORDEÑO MECANICO



ORDEÑO MANUAL

B. APRENDAMOS ALGO NUEVO

Buenas prácticas de ordeño

Por otra parte, si el ganado ha recorrido largas distancias, se recomienda dejarlo descansar por un tiempo, de tal manera que la vaca antes de entrar al ordeño ingiera agua a voluntad.



REPÚBLICA DE COLOMBIA

Departamento de Arauca

Institución Educativa

AGROPECUARIO MUNICIPAL

DANE: 381001002035 ICFES: 050302 NIT: 800170889-0

RESOLUCIÓN No 3071 DE 23 OCTUBRE DE 2023



El sitio de ordeño debe contar con instalaciones que brinden bienestar al animal, por lo que se deben evitar esquinas en ángulo (punteagudas) y preferir las esquinas redondas, evitar clavos o pisos irregulares que puedan causar heridas.

Al momento que ingresen las vacas a las salas de ordeño, los empleados deben seguir reglas tan sencillas como llevar las uñas cortas, retirarse los anillos, lavarse las manos, colocarse ropa adecuada para el ordeño (gorro protector, mandil, botas, guantes si es necesario). Se deben evitar las aglomeraciones para no producir estrés en el ganado. Los animales que ingresen deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección de los pezones antes de ser ordeñadas para evitar cualquier tipo de contaminación bacteriana, viral o micótica de la leche. El proceso de ordeño se inicia con las vacas sanas, luego con las recién paridas (el calostro es separado para los recién nacidos) y por último a los animales que se encuentran en tratamiento o presentan algún problema en su leche. Tras haber finalizado la recolección del calostro al quinto día, la leche ordeñada es apta para su industrialización y consumo.

EJERCITEMOS LO APRENDIDO

Cuáles son las reglas de un buen ordeñador

Porque se deben tener en cuenta las buenas prácticas de ordeño

A los cuantos días después del parto la leche es apta para su consumo

Cual es la importancia de limpiar y desinfectar los pezones

C. APLIQUEMOS LO APRENDIDO.

El contenido de la guía y la ejecución de las actividades se deben presentar en de manera física en el cuaderno y sustentar ante el docente cuando se retorne a clase.

EVALUACION:

El proceso de verificación de aprendizajes, se realizará al reestablecer el proceso académico de forma presencial, por lo tanto, **NO** es necesario enviar imágenes, videos o demás formatos al docente titular de la asignatura.



REPÚBLICA DE COLOMBIA

Departamento de Arauca

Institución Educativa

AGROPECUARIO MUNICIPAL

DANE: 381001002035 ICFES: 050302 NIT: 800170889-0

RESOLUCIÓN No 3071 DE 23 OCTUBRE DE 2023



FIRMA DEL DOCENTE: _____

FIRMA DEL COORDINADOR: _____