



# Priégola, la técnica al servicio de la calidad

▼ M<sup>o</sup> ANGELES MARCOS. PERIODISTA

**Priégola es una explotación de vacuno dedicada, principalmente, a la producción de leche. Situada en la finca La Chirigota, en las cercanías de Madrid, cuenta con los últimos avances en tecnología y las instalaciones más modernas para el cuidado y manejo de los animales, razón por la cual, se ha convertido en una de las explotaciones más conocidas de España en cuanto a producción láctea de calidad.**

**P**riégola, en funcionamiento desde 1942, cuenta hoy con 1.412 cabezas de vacuno de leche, todas de raza Frisona nacidas en la misma explotación e hijas de las primeras madres que se compraron.

Actualmente, lo único que se importa en esta explotación es el semen procedente, siempre, de los cincuenta mejores ejemplares del ranking de la raza Holstein que se publica en EE.UU., aunque también se compran pequeñas partidas de semen de toros canadienses y de ejemplares nacidos en Holanda y en Italia.

Del total de animales de Priégola, 635 son reproductoras que se someten diariamente a ordeño, si bien, cuentan habitualmente con otras 100 vacas más que no se orde-

ñan debido a que atraviesan el período seco o bien porque se encuentran en parto. El resto de la cabaña son animales de menos de 2 años de edad.

Los niveles de producción de leche actuales de estas 635 vacas que se mantienen en ordeño se sitúa en 33,5 kg de media, aproximadamente. Esto, traducido al equivalente en producción a 305 días, supone 10.600 kg por vaca, según datos recogidos en la propia explotación.

Se destaca que en 1996, y según el Informe Oficial Lechero, el ganado de Priégola alcanzó una cifra media de producción de 10.080 kg.

## Calidad de la leche

En cuanto a la calidad de la leche, Julián Rodríguez, res-

ponsable de la explotación, nos asegura que puede considerarse como una de las mejores de España. Analíticamente hablando, desde el punto de vista físico-químico, se trata de una leche con 3,6/3,7% de grasa; entre 3,25 y 3,35% de proteína y un extracto seco del 8,8.

La muestra bacteriológica de esta leche en estado crudo oscila entre 10.000 y 30.000 gérmenes/ml y las células somáticas están entre 140.000 y 170.000 por ml.

“La analítica es bastante buena, (comenta Julián Rodríguez), sobre todo si tenemos en cuenta que se trata de la media de las 635 vacas que mantenemos en ordeño”.

En cuanto a instalaciones, dentro de Priégola se diferencian varias zonas, como los parques de alojamiento. Respecto a los mismos hay que señalar que en los últimos meses se ha cambiado el sistema de estabulación de cercas abiertas a un nuevo método en el que se utilizan cubículos. El porcentaje actual de alojamientos es de un 40% en cubículos y 60% en patios libres.

“Sin embargo, explica Julián Rodríguez, estamos evolucionando y creemos que, a fina-

les de año, conseguiremos el 90% de estabulación en cubículos”. Con este sistema se pretende un menor movimiento de la vaca durante el tiempo entre ordeños, así como ofrecerle mayor comodidad para acentuar su producción.

El nuevo sistema de estabulación de Priégola cuenta con la superficie justa para que los animales se tumben. Dentro de los cubículos se han dispuesto, a modo de suelo/cama, una superficie acolchada con espuma interior y que se pretende cambiar por colchones de agua para mejorar el rendimiento.

“Por otra parte, tenemos la sala de ordeño, el corazón de la granja, y que, de hecho, es el centro neurálgico de la explotación, pues en ella determinamos cualquier anomalía que sufrisen los animales”.

Esta sala está conectada a un circuito integrado de televisión que vigila, además de esta sala de producción, varias zonas de la granja como la báscula, el muelle de carga y la lechería.

La nave de ordeño es de forma circular para facilitar el manejo. El sistema consiste en

que cada una de las vacas vaya entrando de forma controlada en el sistema rotatorio, compuesto de celdas separadas. Una persona se encarga de colocar en las ubres del animal las pezoneras de modo que, cuando la vaca haya dado la vuelta completa, el ordeño esté concluido.

La producción de cada ejemplar está controlada mediante un pequeño ordenador adosado a la celda que marca las pautas del proceso de ordeño y que, a su vez, está conectado en red a los ordenadores del equipo sanitario.

## Control por podómetro

De igual forma que las vacas entran en la ordeñadora, regresan otra vez a las cercas

de estabulación. En este proceso de entrada y salida sólo interviene un sistema de pastores, o brazos mecánicos, que van empujando a las vacas suavemente hasta que llegan a la manga de entrada. Son estos mismo robots los que seleccionan a los animales enfermos o con alguna deficiencia eventual. Los pastores reciben la orden de apartar a uno u otro animal según la información que reciben del podómetro y también gracias a los datos de producción que ha registrado el ordenador de la ordeñadora.

El podómetro es un pequeño controlador situado en la pata trasera de la vaca que mide durante todo momento los movimientos de cada ejemplar. El objetivo de este mecanismo es conocer la actividad diaria

de la res, si se ha movido más o menos, para deducir su estado de apatía, su hiperactividad, etc., factores, todos, que determinan su estado físico.

En función de estas dos variables, el ordenador central detecta las enfermedades o cualquier otro tipo de situación anómala por la que atraviesan los animales. Si se localizase alguna enfermedad, la vaca es apartada por el pastor hacia una cerca dispuesta para animales dañados, permaneciendo allí el tiempo necesario para su medicación. Durante este proceso el animal queda excluido del ordeño.

El equipo técnico veterinario de la explotación cuenta con una sala situada al lado de la nave central y abierta por medio de grandes ventanas a

este recinto para visualizar el proceso de ordeño, que se repite tres veces al día. En esta habitación están colocados los ordenadores centrales.

La lechería es otra de las zonas de la granja. Aquí se envasan los productos que después comercializa Priégola. Las características de esta leche, cuyo mercado principal es Madrid y, concretamente, las poblaciones cercanas, es que se trata de leche fresca del día. El consumidor tiene cada mañana en la puerta de su casa un litro de leche extraída de la vaca el día anterior. Para ello, el equipo de distribución trabaja durante la noche.

## Tratamiento de las aguas

Asimismo, existen en La



Julián Rodríguez, gerente de la explotación madrileña de La Chirigota.



La finca La Chirigota, situada en las cercanías de Madrid, acoge el centro de explotación lechero.



Esta es la sala central de control informático desde la que controla a cada uno de los animales.



Las vacas pasan tres veces al día por este sistema rotatorio de ordeño.



Este aparato, "podómetro", adosado a una de las patas traseras, mide la actividad de la vaca.



Los terneros se mantienen en una zona localizada, dispuesta con departamentos individuales.



Los animales tras, las sesiones de ordeño, pasan por un recinto diseñado para el control de limpieza.



En la sala de ordeño se envasa diariamente la leche que después se vende en Madrid.

Chirigota otras instalaciones anexas para alimentación, ensilado y el tratamiento integral de las aguas de la granja. Este último sistema merece mención aparte. Con este método lo que se pretende es evitar que ni un sólo litro de agua se pierda o vaya a algún cauce público.

Todo litro de agua potable que se utiliza para limpiar los recintos principales, como la ordeñadora o la lechería, se recuperará posteriormente para limpiar los establos y después para el riego de las 25 hectáreas de maíz que se cultivan en la explotación.

Con el agua de lluvia ocurre lo mismo. Gracias a una serie de canales que encauzan todo el flujo natural de agua, ésta se recupera en dos enormes balsas de 35.000 metros cúbicos, a la que llega previa-

mente depurada pues ha pasado por unos depósitos de decantación en los que se separan los líquidos de los sólidos.

Durante los seis meses de invierno el agua de las balsas va incrementándose, dado que diariamente se limpia con agua potable las salas de ordeño y la lechería.

Priégola cuenta además con un sistema propio de ensilado que también comercializa a otras explotaciones que lo solicitan, dado que es la representante en España de la marca americana que fabrica el equipo para la mezcla.

Esta máquina introduce a presión el forraje, junto con otro tipo de productos y subproductos, dentro de unas bolsas con capacidad para unas 320 toneladas. El ensilado sufre un proceso de fermenta-

ción y en unos 20 días está preparado para su administración a los animales.

Priégola puede presumir de tener un programa propio para la gestión y optimización de la alimentación de su cabaña. Con este fin se creó una empresa mixta hispano-israelí.

Se contó con la experiencia de un especialista en nutrición procedente de este país que durante 8 meses trabajó en la explotación para conocer las necesidades de la misma. Igualmente, un especialista en nutrición español viajó hasta Israel para aprender todas las técnicas relativas en este campo.

"Cuando creímos que estaba suficientemente formado comenzamos a funcionar", asegura Julián Rodríguez. "Lo que ocurre es que tener a una per-

sona viajando constantemente y contar con un especialista de Israel era una inversión demasiado grande para nuestro negocio", apostilla.

Por ello, los responsables de Priégola decidieron dedicarse también a asesorar en nutrición a otros ganaderos a unos precios que ellos consideran rentables.

"Asesoramos a 12 ó 14 ganaderías de toda España. En algunos casos, sus propietarios tienen problemas de aprovisionamiento y nos solicitan alimentos concretos, de esta manera, concluye Julián Rodríguez, el productor se beneficia de la gestión de compra de Priégola, pues nosotros tenemos mayor capacidad de negociación dado los volúmenes tan grandes de materias primas que demandamos". ■