



Agencia de
Desarrollo Rural



Agricultura

Buenas Prácticas de Ordeño (BPO)

Conoce las fases clave del ordeño y aplica estas prácticas para obtener una leche de la mejor calidad, perfecta para el consumo o la elaboración de derivados.





Antes del ordeño:

**Prepara utensilios e indumentaria:
balde, manilas, máquina,
sellador, cantinas, desinfectantes.**



**Del potrero al ordeño asegúrate
que los animales estén tranquilos**

**¡Que no se
presenten heces
en el área;**

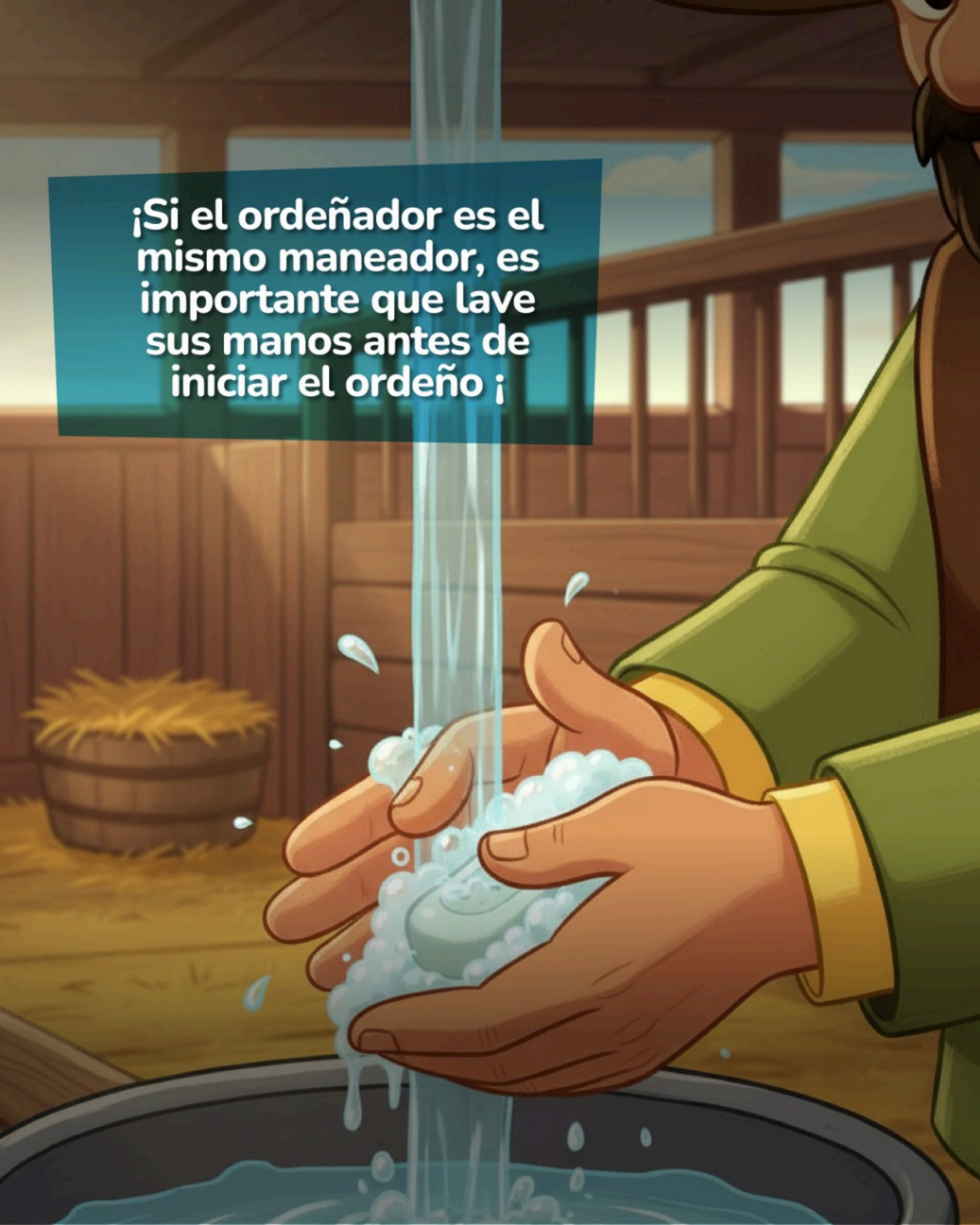
**El ordeño deberá efectuarse una o
dos veces al día en horarios fijos**

Identifica los animales que estén con alguna alteración de la ubre y de la leche.



Déjala de últimas en el ordeño podría alterar la leche de otras vacas ;

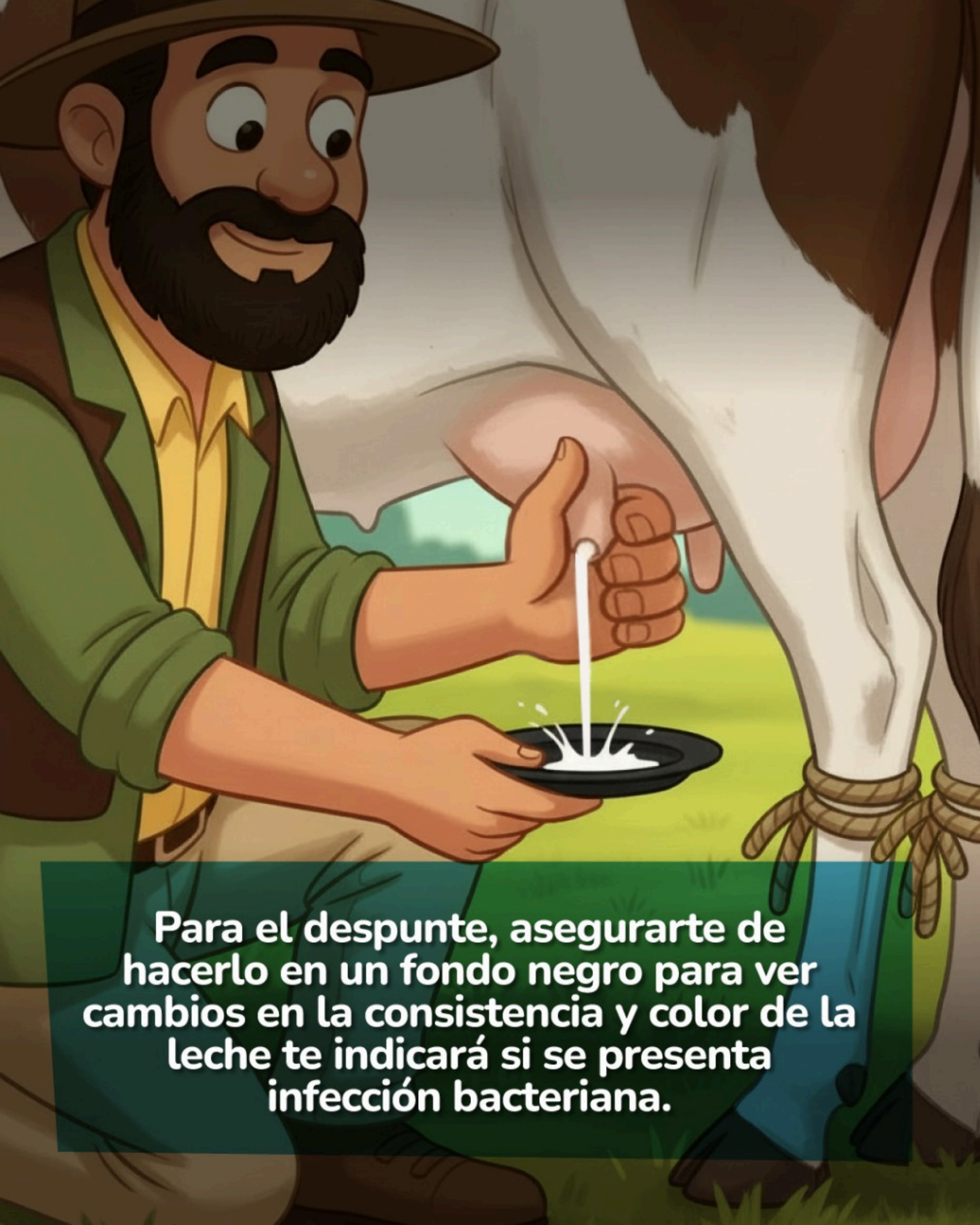
¡Si el ordeñador es el mismo maneador, es importante que lave sus manos antes de iniciar el ordeño ;



Durante el ordeño:



Es ideal que el ordeñador utilice ropa limpia durante el ordeño, y deberá limpiarse las manos cada vez que se requiera. Lava los pezones y cerciérate de dejar limpio, seca con papel que no deje residuos el papel periódico es recomendable.



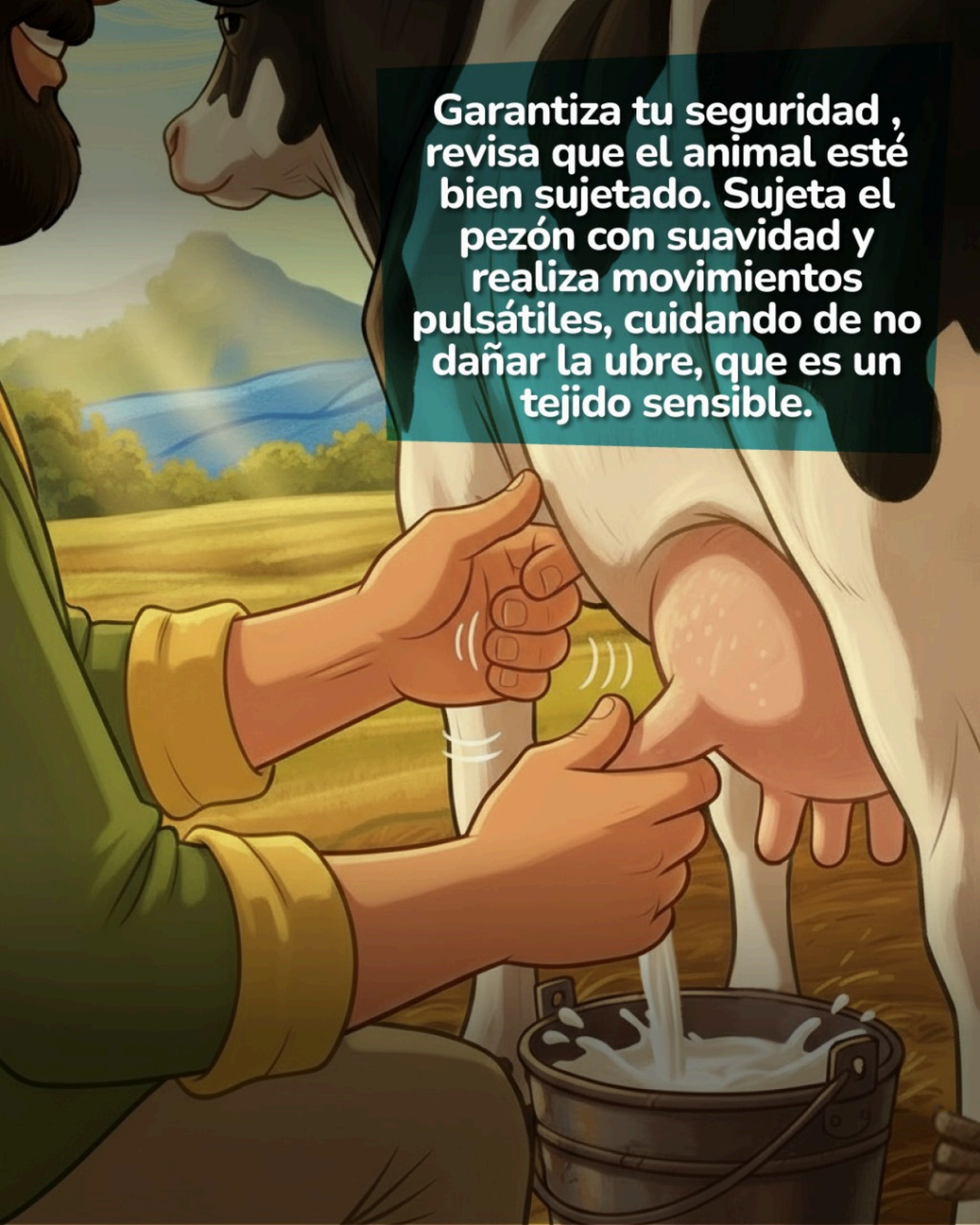
Para el despunte, asegurarte de hacerlo en un fondo negro para ver cambios en la consistencia y color de la leche te indicará si se presenta infección bacteriana.

**Después del despunte,
presella cada pezón
aplicando una solución
desinfectante. Luego,
limpia cada pezón con
toallas de papel,
prestando especial
atención a la punta.**

**¡Dejar actuar
como mínimo 30
segundos antes
de retirarla ;**



**Garantiza tu seguridad ,
revisa que el animal esté
bien sujetado. Sujeta el
pezón con suavidad y
realiza movimientos
pulsátiles, cuidando de no
dañar la ubre, que es un
tejido sensible.**



An illustration of a farmer with a beard and a brown hat, wearing a green shirt and brown pants, milking a large black and white cow. The cow is standing in a green field with other cows in the background. A blue text box is in the upper right, and a white speech bubble is in the lower left.

**Entre el despunte y el
inicio del ordeño deben
pasar de 60 a 120
segundos para
estimular la eyección y
optimizar la producción.
Recuerda:**

**la bajada de la
leche dura de 3 a 5
minutos.**

**En el caso de ordeño mecánico,
ajustar la manguera para evitar que
se tuerza y obtener una posición
ajustada a la ubre.**

**¡No hacer sobre
ordeño ! Verifica la
presión de la succión,
puedes lesionar la
ubre¡.**



An illustration showing a person with a beard and a green shirt milking a white cow. The person is using a blue teat sealant applicator to seal the teat after milking. The background is a simple wooden fence and green grass.

Para finalizar el ordeño sella cada pezón con el sellador -solución desinfectante- que evitará la entrada de microorganismos a través del canal del pezón, ya que después del ordeño, este permanece abierto por un periodo aproximado de 2 horas.

Después del ordeño:



Para filtrar la leche en los baldes o cantinas puedes usar un colador o malla limpia en la parte superior del balde.

Los baldes,
recipientes que
se usaron
durante el
ordeño se
deben lavar
con abundante
agua y jabón
garantizando
su limpieza.



Se debe conservar en cantinas o recipientes debidamente cerrados, ubicados a la sombra o a temperatura fresca hasta el momento de la recolecta.



**Registrar la información de producción:
De cada animal y los alimentos que
consume, de manera que el productor o
productora pueda calcular los beneficios
que se obtienen.**





Agencia de
Desarrollo Rural



Agricultura



ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

AGROSAVIA
Corporación colombiana de investigación agropecuaria