



VISITA MAS GELATS VELL

Febrero 2014

Explotación de vacas de leche en Riudarenes (Girona)

MAS GELATS VELL

La explotación Mas Gelats Vell, en Riudarenes (Girona), tiene aproximadamente 175 cabezas de bovino lechero, de las cuales 100 son vacas de leche (92 lactantes y 8 secas el día de la visita) y 81 terneras de reposición. Los recursos forrajeros provienen del cultivo de 95 Ha. La mano de obra dedicada a la actividad lechera es de 2,5 UTA, de las cuales una es familiar, un asalariado fijo y otro a media jornada (para el ordeño). El titular es Josep Duran Vidal.

La estabulación libre abierta - nueva y en parte para utilizar completamente - tiene una capacidad de 140 cubículos. La sala de ordeño está en la estabulación antigua, cerrada, y es una espina de pescado 2x8.



Detalle de la estabulación



Vacas en los cubículos

Los principales cultivos son el maíz (9 Ha para ensilar - 32% MS -), el raigrás italiano (75 Ha, que según el año se le dan de 1 a 2 corte, el primero para ensilar y el segundo, en junio, para secar o henificar), alfalfa (5 Ha, entre 2 y 3 cortes, el primero ensilado encintado de pacas y el resto henificado), y triticale u otros cereales.



Ensilado de maíz



Detalle ensilado de raigrás i triticale



Campos cultivados

La recogida de deyecciones se hace en la fosa circular según podemos ver en las siguientes fotos.



Canal evacuador desde la estabulación

Inyector y agitador



La estructura de las vacas - paridad - es del 30% de primer parto, 29% de segundo y el resto de tres o más partos. La reposición es del 21% y la eliminación del 29%, ambas anuales.

La producción anual está en torno al millón de kg de leche, aunque actualmente, a raíz de los cambios y ajustes no llega. El pasado mes de Enero se ordeñó una media diaria de 81 vacas, con una producción media de 27,64 Kg del 4,09% de grasa y 3,59% de proteína.

El racionamiento lo hace con unifeed, y una ración habitual es la que tiene 15 kg de ensilado de maíz, 15 de ensilado de raigrás (y triticale) y 2 kg de heno de raigrás. Con la complementación de una harina específica a base de maíz y soja (torta del 47%), y otros ingredientes (grasa, minerales, etc.).

En el apartado "GALERÍAS DE FOTOS" dentro de las visitas podemos encontrar la secuencia de fotos de la visita (febrero 2014), fotos realizadas y seleccionadas por José Luis Sanmartín.