



VISITA CAN RIBAS

Marzo 2014

Explotación de vacas de leche en Maçanet de la Selva (Girona)

CAN RIBAS

La explotación Can Ribas, en Maçanet de la Selva (Girona), tiene una superficie forrajera de 60 Ha en secano y dispone de 132 vacas de leche y la recría, en total 230 cabezas, con una producción de 1.400.000 Kg de leche. En la explotación trabajan cinco personas, de las cuales tres son mano de obra familiar - Miquel Ruiz y Marta Surís y su hijo Josep Maria Ruiz - este incorporado como joven agricultor en el año 2005, el cual toma las decisiones de manejo de la explotación de vacas de leche. El 15 % de la producción de leche la comercializan como leche cruda, al ser una explotación de sanidad comprobada acogida a la normativa desde hace más de 25 años.

En el mismo lugar, antes de 1936, los abuelos de Marta Surís ya tenían de tres a cuatro vacas. En 1960 los padres de ésta pasaron a tener 15 vacas de leche, las cuales permanecían en una estabulación - actualmente garaje de la casa - que dio inicio a la explotación actual, con sucesivas reformas y adquisiciones de terreno, tanto por a la nueva estabulación como para cultivar. En 1974 Miquel y Marta tomaron el relevo de la explotación, construyendo una nave de estabulación libre, y en 1981 instalaron la sala de ordeño espina de pescado 2x6, con medidores, línea alta, que hasta el día de la visita - 11/03/2014 – realizaron el último ordeño. La actual ampliación comenzó en el año 2004, con una nave abierta con cubículos, y una parte de cama caliente, y ahora se acaba con la sala de ordeño paralelo, 2x10, salida rápida.

ALGUNOS DATOS TÉCNICOS Y DE MANEJO

La tasa de reposición es del 30%, y, en general, las vacas no pasan de 4 o 5 partos y vida. La estabulación libre tiene 94 cubículos y una zona con paja para 30 vacas.



Recría en la estabulación antigua



Estabulación abierta, zona de cubículos y pasillo de alimentación



Vacas en cubículos con colchones



Cubículos con barra inferior *tubo de plástico* para no dañar las rodillas

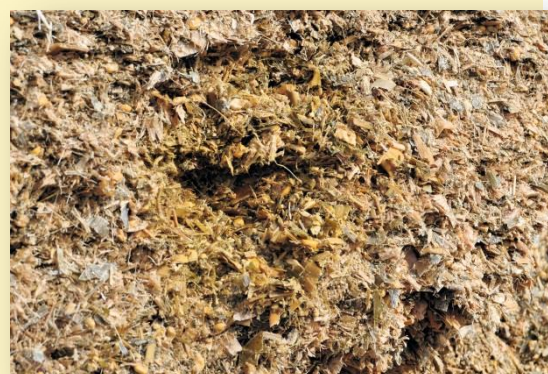
En la superficie forrajera cultivan raigrás, en la mayor parte, al que normalmente dan dos cortes, el primero para ensilar y el último para secar. También cultivan sorgo (unas 4 Ha). En la época de la cosecha, compran maíz, que ensilan.



Campo de raigrás italiano



Zona de silos



Detalle ensilado de maíz

El racionamiento alimentario es a base de una ración unifeed sin complementación adicional. Actualmente está compuesta de los siguientes ingredientes forrajeros, ensilado de maíz (32 Kg, MS 29%) y paja (0,5 Kg), y de una mezcla con harina de maíz, colza, soja 44, grasa, melaza y complemento mineral vitamínico (12 Kg) y bagazo (7 Kg). Cuando entra el ensilado de raigrás en la ración, aproximadamente, contiene de 24 a 25 Kg de ensilado de raigrás, 1 kg de paja, 2 Kg de heno de raigrás, de 6 a 8 Kg de bagazo y 12 kg de mezcla concentrada.



Mezcla ingredientes en el carro unifeed



Distribución de la mezcla



Vacas en el comedero esperando la distribución

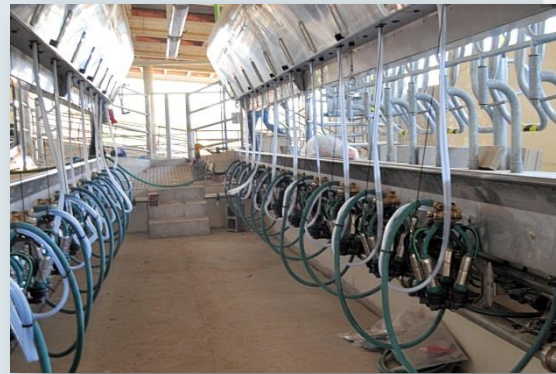


Vacas comiendo

El ordeño lo realizan a las seis de la mañana y a las cinco de la tarde. Ahora, una vez en marcha la sala de ordeño en paralelo, se ganará tiempo, tanto en el recorrido como en el propio ordeño. Las vacas llevan podómetro, con lo que la gestión de la reproducción será más eficiente. Se ha construido un depósito, con las instalaciones de bombeo, para reciclar el agua de la limpieza del ordeño, y emplearla para la limpieza de la sala de ordeño y la de espera.



Sala de ordeño espina de pescado 2x6, último día en funcionamiento



Sala de ordeno paralelo 2x10, salida rápida por estrenar

Las secas y novillas preñadas, a dos meses del parto, permanecen en un área exterior, y las vacas en el posparto en la nave nueva en la zona con paja, al lado del área de partos.



Secas y terneras preñadas



Vacas postparto

La estabulación dispone de arrobaderas automáticas de estiércol. La fosa de estiércol tiene una capacidad de un millón y medio de litros, y la vacían en verano.



Pasillo (guía para el dispositivo para arrastrar el estiércol)



Fosa de estiércol

La leche cruda que venden directamente la envasan en la sala adyacente a la lechería, donde hay dos tanques de 8.100 litros y de 3.000 litros de capacidad, respectivamente.



Envasadora de leche cruda



Balanza y envase de leche cruda Can Ribas

En el apartado "GALERÍAS DE FOTOS" dentro de las visitas podemos encontrar la secuencia de fotos de la visita. Fotos realizadas por José Luis Sanmartín.