



**Nombre de alumno: Fernando Gpe.
Rojas Ortiz**

**Nombre del profesor: Mvz. Luis
Gerardo perez**

Nombre del trabajo: ensayo

Materia: Zootecnia de bovinos

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 11 de Julio de 2020.

necesidades de sombra, saladeros y salas de ordeño

necesidades de sombra: aquí nos dice que mientras un animal cuente con sombra, este estará en confort total, por lo cual producirá más. Esto se aplica para cualquier tipo de estrés que los mismos puedan sufrir; frío en invierno, calor en verano, falta de sombra, agua de mala calidad, malos tratos, etc. Un punto importante a tomar en cuenta es sobre el nivel en el cual los animales empiezan a sufrir de estrés, hay que tenerlo en cuenta según el ambiente, según el nivel de alimentación, según el nivel genético de los animales y según el objetivo de producción.

En el bovino esta zona es amplia. la zona termoneutra de una vaca será de 10 a 25°C variando por raza. Ejemplo: el confort del ganado Holstein Frisian es de una temperatura promedio de 17°C. Un ternero hasta 2 semanas de edad entre 18°C a 25°C. El calor puede hacer que el animal disminuya el consumo de un 20 a un 40% y esta disminución será mayor cuanto más húmedo sea el ambiente, Cuando la temperatura ambiente es alta, el animal en general deprime el consumo, lleva más sangre a los tejidos periféricos, respira más, consume más agua, transpira más.

Las razas cebuínas y sus cruzas tienen mejor capacidad de regular el efecto del calor debido a diferencias en grado de metabolismo, consumo de alimentos y agua, grado de sudoración y características de piel y color de la misma. Entre razas británicas las diferencias del efecto del calor no parece ser importante.

Necesidades de saladeros: Los Minerales a Libre Acceso (L.A.), son la forma más práctica, económica, segura y eficiente, para complementar el requerimiento de minerales a bovinos en pastoreo. Es quizá el insumo más importantes en el rancho, y como su nombre lo indica deben ser; “a libre acceso” o “ad libitum”, esto quiere decir que deben estar disponibles para todo el ganado, las 24 horas, los 365 días del año.

Sala de ordeño: El ordeño supone una buena parte del trabajo que se ejecuta en una explotación de vacuno de leche. Esta operación ha de efectuarse en unas condiciones de limpieza que permitan una mínima contaminación de la leche. La sala de ordeño es un departamento especialmente adaptado para verificar el ordeño en tales condiciones. La base de la sala de ordeño es la plaza de ordeño, situada a un nivel más alto del que ocupa el ordeñador, con el fin de que este no tenga que agacharse para ordeñar. Unas barreras impiden a los animales desplazarse durante el ordeño, y un comedero situado en la parte delantera de cada plaza sirve para que las vacas coman el pienso concentrado mientras son preparadas y ordeñadas.

Las ventajas de una sala de ordeño son las siguientes:

- Se ordeñan más vacas al mismo periodo de tiempo.
- La postura del ordeñador es mucho más cómoda, ya que no necesita agacharse en ninguna operación del ordeño. Este se hace sin fatiga y con

mayor comodidad, lo que contribuye a hacer mas atractiva la profesión del vaquero.

- La sala de ordeño puede mantenerse siempre limpia, puesto que las vacas permanecen en este local durante muy poco tiempo, gracias a ello se puede obtener una leche de mejor calidad.

Existen diferentes tipos de sala de ordeño, atendiendo a que la plaza sea fija o desplazable, y según que los animales entren y salgan al ordeño en grupo o individualmente.

La leche se recoge en cantaros o se conduce directamente a la lechería mediante una conducción apropiada. Esta ultima solución, aunque mas costosa desde el punto de vista económico, es la mas extendida, pues facilita la labor del ordeñador y se logra un mayor rendimiento de la mano de obra.

Los tipos de salas de ordeños son los siguientes:

1. Plaza fija y ordeño individual
2. Plaza fija y ordeño individual en paralelo
3. Plaza fija y ordeño individual. En tándem
4. Plaza fija y ordeño en grupo.
5. Plaza fija y ordeño en grupo. En túnel.
6. Plaza fija y ordeño en grupo. En espiga o espina de pescado.
7. Plaza fija y ordeño en grupo. Sala rotativa.