



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ACTIVIDAD: SUPER NOTA

TEMA: BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN LA ORDEÑA

DOCENTE: MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ FIGUEROA

MATERIA: PRODUCCION SUSTENTABLE DE LA LECHE

ALUMNA: VIVIANA GUADALUPE CRUZ HERNANDEZ

CUATRIMESTRE: 9N°

PARCIAL: 3RO

LICENCIATURA: MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

# PRACTICAS PECUARIAS EN LA ORDEÑA



## ANTES

- 1.limpieza del local de ordeño
- 2..arreado de la vaca
- 3.horario fijo de ordeño
4. amarrado de la vaca
- 5.lavado de manos y brazos del ordeñador
- 6.preparación y lavado de utensilios de ordeño



## DURANTE

- 1.ropa adecuada para ordeñar
- 2.lavado de pezones
- 3.secado de pezones
4. ordeña de la vaca
- 5.sellado de pezones
- 6.desatado de las patas y la cola de la vaca



## DESPUES

- 1.colado de la leche recién ordeñada
- 2.lavado de los utensilios de ordeño
- 3.limpieza del local de ordeño
- 4.destino del estiércol y la orina
- 5.traslado de la leche y almacenamiento
- 6.registros de producción de leche



**BIBLIOGRAFIA:**

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8294dbcb-ac19-48fb-81f4-ca87e8221b07/content>

<https://lechepascual.es/articulos/leche-pascual/buenas-practicas-de-ordeno/>

<https://www.molinoschampion.com/las-buenas-practicas-de-el-ordeno/>