

**DIAGNÓSTICO, SEGUIMIENTO Y CERTIFICACIÓN DE FINCAS EN BPG  
(BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS) EN LAS CUALES COLANTA TIENE  
INFLUENCIA, COMO RESULTADO DE LO ANTERIOR ELABORAR UN  
“ENTREGABLE”: FOLLETO O CARTILLA PARA FACILITAR EL  
ENTENDIMIENTO DE LAS BPG.**

**ANDRÉS FELIPE GARCÉS ARBELÁEZ**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE ADMINISTRADOR DE  
EMPRESAS AGROPECUARIAS**

**ASESORA  
SONIA CÁRDENAS DE RESTREPO  
ADMINISTRADORA DE NEGOCIOS  
ADMINISTRADORA DE EMPRESAS AGROPECUARIAS**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AGROPECUARIAS  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS  
CALDAS-ANTIOQUIA  
2012**

## Tabla de contenido

<b>1</b>	<b>JUSTIFICACIONES</b>	<b>10</b>
1.1	<i>IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO</i>	10
1.2	<i>IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO</i>	10
<b>2.</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>12</b>
2.2	<i>OBJETIVO GENERAL</i>	12
2.3	<i>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i>	12
<b>3.</b>	<b>MARCO TEÓRICO</b>	<b>13</b>
3.1	<i>DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA</i>	13
3.1.1	Misión	13
3.1.2	Visión	13
3.1.3	Valores corporativos	14
3.2	<i>DESCRIPCIÓN DE LOS MUNICIPIOS DONDE REALICÉ ASESORIAS</i>	15
3.2.1	Entrerriós	15
3.2.2	San Pedro de los milagros	15
3.3	<i>CERTIFICACIÓN DE FINCAS EN BPG</i>	16
3.3.1	<i>BRIGADA DE CALIDAD</i>	19
3.3.2	<i>VISITAS DE CALIDAD</i>	19

<b>4. RESULTADOS</b>	<b>21</b>
<i>4.1 CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i>	<i>21</i>
<i>4.2 CON RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL</i>	<i>22</i>
<i>4.3 RESULTADOS ADICIONALES</i>	<i>23</i>
4.3.1 Avances en certificación	23
4.3.2 Brigadas de calidad	24
4.3.3 Visitas de calidad	24
<b>5. CONCLUSIONES</b>	<b>25</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>26</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>27</b>

## TABLA DE ANEXOS

ANEXO A. LISTA DE CHEQUEO .....	27
ANEXO B. MAPA DE ENTRERRÍOS .....	41
ANEXO C. MAPA DE SAN PEDRO DE LOS MILAGROS.....	42
ANEXO D. CARTILLA .....	42

## GLOSARIO

**CERTIFICACIÓN:** Es un documento que garantiza que una actividad se está realizando bajo ciertas directrices y normatividad establecida por un ente de control oficial.

**PRE-AUDITORÍA:** Visita realizada con el fin de evaluar el avance en el que se encuentra el predio y si cumple con los requerimientos para la certificación.

**AUDITORÍA:** Visita realizada por un empleado oficial de otra oficina departamental diferente a la que rige el predio en la cual se realiza la última evaluación para la certificación.

**POTRERO DE ENFERMERÍA:** Potrero para mantener aislados y bajo observación los animales que se encuentran bajo tratamiento.

**POTRERO DE CUARENTENA:** Potrero destinado para el aislamiento de animales comprados, donde deben pasar por lo menos 21 días en observación para evitar el ingreso de un animal enfermo al predio.

**TRAZABILIDAD:** Seguimiento que se le puede realizar a un producto y las modificaciones que ha sufrido durante su proceso de producción, fabricación y cadena de comercialización.

**INOCUIDAD:** Característica de un producto de no ser dañino para la salud.

**AGUA SEGURA:** Agua que puede ser consumida directamente y que no constituye un riesgo para la salud.

**BRIGADA DE CALIDAD:** Actividad en la cual se realiza la revisión de cada una de las piezas de tanque con el fin de garantizar que el almacenamiento de la leche se da bajo condiciones aptas.

**VISITA DE CALIDAD:** Visita realizada a los productores que han presentado una pérdida de la calidad de su leche con el fin de encontrar las causas del decrecimiento.

**RUV:** Registro único de vacunación, es el que se le otorga a los predios que se acogen al plan nacional de vacunación que es obligatorio, contra Brucelosis y Aftosa.

**BIOSEGURIDAD:** Son las medidas con las que se manejan los recursos para que estén libres de residuos que puedan afectar las plantas o los animales.

**BRUCELOSIS:** Enfermedad reproductiva zoonótica, que se encuentra controlada en el país con vacunación, su detección se da principalmente por abortos de vacas preñadas en el último tercio de preñez.

**TUBERCULOSIS:** Enfermedad reproductiva zoonótica, es una enfermedad que afecta el sistema respiratorio y digestivo, se detecta por la aparición de tubérculos.

**PRODUCCIÓN PRIMARIA:** Se considera la primera etapa de un producto, que es con la obtención de la materia prima, en este trabajo, la leche.

**TIEMPO DE RETIRO:** Es el tiempo que una vaca debe estar por fuera del proceso de producción, cantidad que está registrada en la etiqueta de los productos veterinarios que así lo requieren.

**UFC:** Unidades formadoras de colonias, es el recuento de bacterias que se pueden encontrar en la leche, se controlan principalmente con buenas costumbres de aseo.

**RCS:** Recuento de células somáticas, es un recuento que ayuda a determinar el nivel de mastitis que puede tener una leche.

**MASTITIS:** Inflamación de la ubre que disminuye el nivel de producción, puede prevenirse con una buena rutina de ordeño y realizando un ordeño a fondo.

**CMT:** California mastitis test, prueba que permite detectar la mastitis sub-clínica que afecte al hato.

## **RESUMEN**

La certificación en BPG (buenas prácticas ganaderas) es más una oportunidad actual que una obligación a futuro para los ganaderos, porque es lo que permitirá abrir las puertas de nuevos mercados, además de ser un decreto gubernamental.

El proceso para poder llegar a ser una finca certificada es sencillo, sólo requiere dedicación, compromiso y orden, pues Colanta presta toda la asesoría técnica para apoyar el proceso, en cada uno de las etapas que hacen parte de la cadena productiva de la empresa.

Durante la práctica se logró vincular alrededor de 40 (cuarenta) productores de San Pedro, Entreríos y Belmira, se les orientó y acompañó en la evolución del programa de mejoramiento, a la vez se logró confianza y aceptación para aplicar eficientemente las sugerencias.

## **ABSTRACT**

Certification in BPG (Buenas Prácticas Ganaderas) is more an opportunity than an obligation at future for breeders, because it will allow them to get in another markets, as well as being a government decree.

The process to become a certified farm is simple, just need dedication, commitment and order, as Colanta provided all the technical advice to support the process, in every step that compose the supply chain of the company.

During practice were linked about 40 (forty) producers of San Pedro, Entrerrios and Belmira, guided and escorted on the evolution of the improvement program, while trust and acceptance was reached to efficiently implement the suggestions.

## INTRODUCCIÓN

La certificación en Buenas Prácticas Ganaderas, BPG consiste en documentar, garantizar y proceder de acuerdo a las condiciones estipuladas en el decreto 616 de 2006, para el mejoramiento de la calidad de la leche.

Lo más importante es la disposición de los productores y trabajadores de las empresas ganaderas, pues el proceso es integral ya que se incluye desde la disponibilidad de alimento y bebida para los animales, hasta el momento en que el producto final es procesado para producir alimentos de calidad para los hogares colombianos y en un futuro cercano los hogares internacionales.

Para esto se hace énfasis en la resolución 3585 de 2008 del ICA que es la que establece el sistema de inspección, evaluación y certificación oficial de la producción primaria de leche.

Colanta ha venido elaborando una serie de cartillas didácticas, que pretenden hacer mayor claridad y una fuente de consulta para sus asociados productores, uno de los objetivos de esta práctica fue la elaboración de una cartilla específica, para orientar en la aplicación de las BPG, quedaron elaborados los diálogos que deberán ser revisados por la empresa.

También fue objetivo de esta práctica, acercar a los asociados productores de los municipios de San Pedro, Entrerrios, Bello y Belmira a la certificación, tratando de que perdieran el temor a la certificación, lo cual se logró. También se lograron avances en cuanto al proceso de certificación, como se explica en el contenido de este informe.

# 1 JUSTIFICACIONES

## 1.1 IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO

Se utilizaron conocimientos de asignaturas como: Ética Empresarial, Contabilidad, Contabilidad Pecuaria, Legislación, Planeación, Organización, Dirección y Control. Conceptos específicos como: manejo de inventarios, kardex, legalización de construcciones para licencias de uso del suelo, planeación de actividades, planes de desarrollo y ejecución de actividades y tal vez el mas importante: trabajo en equipo con los productores desde una perspectiva humana, para acercar el campo con la industria y así poder ser cada día más competitivos.

Otras asignaturas que fueron de gran apoyo para el desarrollo de mi práctica empresarial, se encuentran relacionadas con la explotación animal como Producción Pecuaria, Salud Animal, además del Bienestar Animal, pues en esto el Decreto 616 de 2006 es muy enfático y le brinda mucha importancia, además de la resolución 3585 de 2008 en la cual se establece el sistema de inspección, evaluación y certificación oficial de la producción primaria de leche.

## 1.2 IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO

Fui el responsable de los productores ubicados en Entrerrios y San Pedro, con aproximadamente 40 predios asesorados. Otros 4 practicantes fueron responsables de los municipios de Don Matías, Santa Rosa, Oriente Antioqueño y otra en Bello y San Pedro. Todos los practicantes debíamos presentar proyecto de cartilla, finalmente, por razones que no vienen al caso, fui el único que presentó propuesta. El objetivo que pretende la cartilla, una vez elaborada, es que enseñe a los productores las actividades a realizar, para lograr la certificación y sus beneficios. La propuesta que entregué, se espera que pueda llegar en poco tiempo a volverse una realidad. La cartilla afrontó como gran obstáculo de mi parte, el poco tiempo de práctica, las labores adicionales en las que trabajé y que cuando se contó con la experiencia para poder identificar las mayores falencias de los productores, faltaba poco más de un mes para culminar mi contrato de práctica.

Los productores que fueron asesorados tuvieron que hacer adecuaciones que significaron erogaciones poco significativas de dinero, pero estas representaron no un costo sino una inversión, la mayor inversión que debieron realizar fueron dedicación y orden.

La certificación de fincas es un punto complejo dentro del TLC (Tratado de Libre Comercio), pues de este depende que podamos participar de los mercados

internacionales, no sólo en el mercado de leche y quesos, sino a la vez en ganados de alta calidad y de alto nivel internacional, lo que nos permitiría competir en igualdad de condiciones con las multinacionales.

Los beneficios económicos son evidentes, en total \$35 pesos, por litro, \$15 por la Certificación en Buenas Prácticas Ganaderas en la Producción de Leche, y por el programa de hato de libre de Brucelosis y Tuberculosis reciben \$10 por cada enfermedad, requisito fundamental para obtener la certificación; sin contar las bonificaciones de calidad implícitas en un explotación normalizada por la certificación; por lo que la inversión está sustentada en un beneficio tanto económico como social, pues se exige que los empleados cumplan los requisitos legales de seguridad social.

En el momento de iniciar la práctica se esperaba certificar por lo menos 5 (cinco) fincas, apoyar por lo menos unas 30 (treinta) en un área con más de 80 (ochenta) predios. Al final no se logró certificar ninguna, pero se deja una de las fincas a la espera de la auditoría, dos fincas más muy avanzadas en el proceso de pre-auditoría y alrededor de 30 (treinta) avanzando cada día más. El número es representativo y se deja un buen precedente, puesto que en esta región del norte de Antioquia (Entrerrios y San Pedro), no contaban con una asesoría constante por parte de ninguna entidad, Colanta se lo propuso y en poco tiempo se puede decir que se ha logrado un gran avance, en toda la región se habla de certificación y esta dejó de ser un mito. La visita de certificación es muy demorada ya que es realizada por un funcionario ICA de otro departamento del país.

El mayor beneficio con la certificación que tendrán a futuro se verá reflejado en la bonificación de \$15 que les da Colanta por estar certificados y que por el buen control que se debe llevar de los registros habrá una disminución en los costos de producción, mayor control sobre los animales recurrentes y un acercamiento al rendimiento real de cada uno de los animales.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.2 OBJETIVO GENERAL**

Elaborar una cartilla didáctica sobre las BPG (Buenas Prácticas Ganaderas, decreto 616 de 2006) para orientar a los asociados productores en el inicio del proceso de certificación, que presente claramente las ventajas de obtener dicha certificación. Con la aplicación de la cartilla se espera lograr la certificación en el máximo número de fincas.

### **2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Investigar y documentar información sobre la certificación en BPG para poder elaborar la cartilla.
- Visitar, conocer los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.
- Elaborar modelo preliminar de la cartilla sobre la certificación en BPG.
- Aplicar el uso del modelo preliminar de la cartilla a los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.
- Adecuar el modelo preliminar de la cartilla, de acuerdo a lo observado con los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.
- Con la propuesta de los otros practicantes, elaborar una cartilla única.
- Iniciar y ojala culminar el proceso de certificación en el mayor número posible de fincas de San Pedro, Entrerrios y Bello.

### 3. MARCO TEÓRICO

#### 3.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Cooperativa lechera dedicada al procesamiento de la leche y sus derivados. Fue fundada en 1964 en el municipio del norte de Antioquia, Don Matías, con el nombre de Coolechera, con el fin de integrar a los productores de leche y darles una oportunidad de comercializar el tan preciado líquido. Durante los primeros diez años la cooperativa fue declarada en quiebra en tres ocasiones. En 1973 el doctor Jenaro Pérez asume el control de la empresa y cambió el nombre a Colanta con la premisa “haga todo lo que deba, aunque deba todo lo que haga”.<sup>1</sup>

Colanta en estos momentos es una cooperativa con más de diez mil campesinos de Antioquia, Boyacá, Cundinamarca, Córdoba, Viejo Caldas, Atlántico y Nariño, entre otros, y en la parte laboral con más de 4.500 empleados.

Además es de resaltar que es la única empresa lechera del país que ha recibido la Cruz de Boyacá, que es el mayor reconocimiento otorgado por la presidencia de la república.

##### 3.1.1 Misión

Somos una cooperativa líder del sector agroindustrial que posibilita el desarrollo y bienestar de los asociados productores y trabajadores, a través de una oferta integral y oportuna de productos y servicios, como la mejor opción en la relación calidad-precio, para satisfacer las necesidades de los clientes en el contexto nacional, con proyección internacional. Para ello contamos con la tecnología apropiada y un talento humano visionario, comprometido con los valores corporativos, la preservación del medio ambiente y la construcción de un mejor país.<sup>2</sup>

##### 3.1.2 Visión

Seremos una cooperativa altamente comprometida con la internacionalización de la producción del sector agroindustrial y de las actividades complementarias para el desarrollo social y económico de los asociados y las regiones donde realizamos gestión con procesos innovadores, cumpliendo los más estrictos estándares de

---

<sup>1</sup>Colanta. Historia. [en línea]. <<http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional>>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

<sup>2</sup>Colanta. Misión – Visión. [en línea]. <http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional/mision-vision>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

calidad, productividad y competitividad para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en los mercados nacionales e internacionales.<sup>3</sup>

### **3.1.3 Valores corporativos**

**Solidaridad:** Nos sentimos comprometidos con el acontecer de La Cooperativa y asumimos que nuestras acciones afectan a los demás.

**Participación:** Somos una organización democrática, donde cada asociado tiene incidencia en la toma de decisiones e igualdad de oportunidades.

**Equidad:** Facilitamos el desarrollo integral del asociado y su familia, mediante la distribución justa e imparcial de los beneficios cooperativos.

**Honestidad:** realizamos todas las operaciones con transparencia y rectitud.

**Lealtad:** Somos fieles a La Cooperativa y buscamos su desarrollo y permanencia en el tiempo.

**Responsabilidad:** Obramos con seriedad, en consecuencia con nuestros deberes y derechos como asociados, acorde con nuestro compromiso con La Cooperativa.

**Respeto:** Escuchamos, entendemos y valoramos al otro, buscando armonía en las relaciones interpersonales, laborales y comerciales.

**Mística:** Realizamos nuestro trabajo bien desde el principio, con la convicción de entregar lo mejor.

**Confianza:** Cumplimos con lo prometido al ofrecer los mejores productos y servicios a un precio justo y razonable.

**Trabajo en Equipo:** Con el aporte de todos los que intervienen en los diferentes procesos de La Cooperativa buscamos el logro de los objetivos organizacionales.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Ibid.

<sup>4</sup> Colanta. Valores corporativos. [en línea]. < <http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional/valores>>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

## **3.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MUNICIPIOS DONDE REALICÉ ASESORIAS**

### **3.2.1 Entrerriós**

El Municipio de Entrerriós, se encuentra localizado en la Subregión Norte del Departamento de Antioquia (figura No 1), tiene una extensión de 219 Kms<sup>2</sup>, una temperatura media de 16 °C y una elevación de la cabecera de 2.300 m.s.n.m. Se encuentra a una distancia de Medellín de 61 Km. por carretera totalmente pavimentada. A su cabecera también se llega a través de los municipios de Santa Rosa y Don Matías, carreteras que se encuentran pavimentadas y en buen estado. (Ver anexo B).

Limita al norte con los municipios de Santa Rosa de Osos; al occidente con el municipio de Belmira; al oriente con el Municipio de Don Matías; y al sur con el municipio de San Pedro de los Milagros.

Entrerriós conforma junto con los municipios de Angostura, Belmira, Briceño, Campamento, Carolina, Don Matías, Gómez Plata, Guadalupe, Ituango, San Andrés de Cuerquia, San José de la Montaña, San Pedro de los Milagros, Santa Rosa de Osos, Toledo, Valdivia, Yarumal, la subregión del Norte Antioqueño.

Su economía se desarrolla en su zona rural, en la agricultura se basa en la papa, el tomate de árbol y frijol; la ganadería expresada en la producción de leche, siendo el más representativo del municipio con presencia en todas las veredas; la industria se basa en la confección, la producción de velas y los lácteos en la vereda el Zancudo con Lácteos el Galán, y la planta de Alpina en la zona Urbana.<sup>5</sup>

### **3.2.2 San Pedro de los milagros**

El Municipio de San Pedro se encuentra localizado en la Región Norte, en la Subregión del Altiplano Norte, tiene una extensión de 229 kilómetros cuadrados, con una temperatura media de 16° C. y una altura sobre el nivel de 2.475 metros.

A una distancia de 44 kilómetros del Municipio de Medellín, la cual se vería disminuida por la rectificación de la vía que se está realizando en la actualidad (Nov. de 2001); en la actualidad la carretera está totalmente pavimentada pero en mal estado. Se encuentra ubicado a los 6° 19'19" de latitud norte y a 1° 37' 40" de longitud occidental. Limita con los Municipios de Belmira y Entrerriós al Norte, al Oriente con Don Matías, al sur con Bello, Girardota y Copacabana y al Occidente con San Jerónimo. (Ver anexo C).

---

<sup>5</sup>Alcaldía de Entrerriós. Información general. [en línea].<<http://www.entrerrios-antioquia.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=mlxx-1-&m=f>>. [citado el 14 de agosto de 2012].

El Municipio de San Pedro está ubicado en la longitud oeste frente al meridiano de Greenwich a 2745 metros sobre el nivel del mar, con una temperatura promedio de 16 grados centígrados. Tiene una extensión geográfica de 229 kilómetros cuadrados, está a 40 kilómetros de la ciudad de Medellín y pertenece a la Región Norte del Departamento de Antioquia, en el Centro Regional de Santa Rosa. Limita al norte con los Municipios de Belmira y Entreríos, por el oriente con Don Matías, por el occidente con San Jerónimo y Sopetrán y al Sur con los Municipios de Girardota, Copacabana y Bello.<sup>6</sup>

### **3.3 CERTIFICACIÓN DE FINCAS EN BPG**

La certificación en BPG (Buenas Prácticas Ganaderas) que es realizada por el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) se encuentra regulada por el decreto 616 de 2006, donde se desprenden los diferentes eslabones que comprenden la cadena de producción, que en la cadena láctea va desde el ordeño hasta el consumo humano, se hace énfasis en la cadena de producción primaria, que es la que comienza en la cría, sigue en levante y posteriormente se convierte en el principal sistema de producción de la finca.

Estas visitas serán realizadas basándose en la lista de verificación con la cual revisa el ICA con el fin de cumplir los porcentajes necesarios para poder ser certificado, que equivale al 100% (cien por ciento) de los fundamentales, 85% (ochenta y cinco por ciento) de los mayores y 60% (sesenta por ciento) de los menores, esto equivaldría a 48 (cuarenta y ocho), 33 (treinta y tres) y 6 (seis) respectivamente. (Ver anexo A).

Es así como los conceptos mayores y menores se pueden considerar “negociables” pues al no ser obligatorio el cumplimiento en su totalidad, se pueden pasar los que demanden una gran inversión o que por manejo de la finca dificulten mucho su conformidad.

El ICA realizará una visita cuando así se le solicite que consta de 2 (dos) partes: se realiza una pre-auditoría por parte de un funcionario del departamento, además se realiza una inspección y un diálogo con el productor con el fin de que las inconformidades que se presenten, las observaciones y recomendaciones que sean detectadas, se cumplan a cabalidad al momento de la auditoría y así poder recibir el certificado en BPG. Para lo anterior se utiliza el formato lista de chequeo, ver página 27, Anexo A.

---

<sup>6</sup>Alcaldía de San Pedro de los Milagros. Información general. [en línea]. < <http://sanpedrodelosmilagros-antioquia.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=l-xx-1-&s=m&m=l>>. [citado el 14 de Agosto de 2012].

Es por esto que Colanta ha puesto a disposición de sus proveedores de leche un grupo de practicantes para realizar visitas de diagnóstico y seguimiento donde se hará énfasis principalmente en la resolución ICA 3585 de 2008 donde en cada uno de los capítulos se desglosan las necesidades fundamentales con los que debe contar una finca para lograr alcanzar a cumplir los requerimientos del Decreto 616.

Es así como comienza con la obligación de los predios a estar inscritos ante el ICA, esto se logra con un documento que acredite la propiedad del mismo, la fotocopia de la cédula del titular, el RUV (Registro Único de Vacunación) y el inventario actualizado del predio, esto a la vez le permitirá al ICA mantener actualizado el inventario de semovientes.<sup>7</sup>

Posteriormente en el capítulo IV, artículo 6 de esta resolución encontramos como deben ser las instalaciones para el manejo de los animales, la protección de la leche y la identificación de cada una de las áreas. Por eso encontramos que las áreas deben estar delimitadas, que impidan el acceso de personas y animales ajenas al predio, cada una de las áreas con las que cuente la finca deberá estar construida en materiales que permitan proteger los animales y la inocuidad de la leche, por esto es que se obligatorio contar con potreros de enfermería y potrero de cuarentena. También es necesario que cada uno de los procedimientos y actividades que se realizan en la finca se encuentren registradas y cuenten con un instructivo que expliquen cómo proceder ante cualquier situación que se presente en el predio.<sup>8</sup>

En el artículo 7 encontraremos los requerimientos específicos para el almacenamiento de insumos agropecuarios, donde se busca que sean áreas que permanezcan bajo llave, que los alimentos no estén en contacto con insumos químicos como fertilizantes o plaguicidas, al igual que las otras áreas deben ser construidas en superficies de fácil limpieza e identificadas.<sup>9</sup>

A continuación en el artículo 8 (ocho) se determina como se reglamenta la sanidad animal y la bioseguridad del predio, donde se deberá cumplir la reglamentación sanitaria vigente, estar certificado como finca libre de brucelosis y tuberculosis, contar con un plan sanitario diseñado por un médico veterinario o un médico veterinario zootecnista, identificar los animales que se encuentren bajo tratamiento, además que los animales que ingresen deberán tener la guía sanitaria y además ingresar al potrero de cuarentena.<sup>10</sup>

---

<sup>7</sup>Instituto Colombiano Agropecuario. Decreto 616. 28 de Febrero de 2006. [en línea]. <<http://www.ica.gov.co/getattachment/15425e0f-81fb-4111-b215-63e61e9e9130/2006D616.aspx>>. [citado el 25 de Julio de 2012].

<sup>8</sup> Ibid. P 4-5.

<sup>9</sup> Ibid. P 6.

<sup>10</sup> Ibid. P 6 – 7.

En el capítulo 9 (nueve) se habla acerca de la trazabilidad donde se busca poder hacer el seguimiento de los animales, de los productos obtenidos y del proceso que ha sido llevado a cabo en cada uno de los procesos que se realizan en la finca con los animales, es por esto que cada animal debe contar con un número único y estar registrado en una ficha individual.<sup>11</sup>

Luego se encuentra el capítulo V que busca garantizar la inocuidad en la producción primaria, inicialmente en el artículo 10 (diez) llamado buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios donde se debe consumir productos autorizados por la autoridad (ICA), respetar los tiempos de retiro, archivar las fórmulas veterinarias emitidas por un médico veterinario o médico veterinario zootecnista, registrar la aplicación de los medicamentos, mantenerlos bajo llave y clasificados según su uso, usar agujas y jeringas desechables, archivar las fórmulas cuando se requiera el uso de medicamentos de control oficial y no utilizar en ningún caso productos prohibidos por el ICA.<sup>12</sup>

El capítulo 11 (once) es el encargado de explicar las razones por las cuales se controla la alimentación de los animales, donde se busca que los productos utilizados en la nutrición animal tengan trazabilidad, es así como deben tener registro ICA, almacenar en condiciones buenas que permitan conservarse bajo temperaturas adecuadas y de baja humedad, además de garantizar el suministro de agua segura a los animales.<sup>13</sup>

El artículo 12 (doce) tiene un gran valor ético ya que es donde se busca que los animales sean tratados bajo condiciones aceptables, con base en los derechos animales, aquí lo que se espera es que los animales no reciban ninguna clase de maltrato o dolor, que cuente con agua segura a disposición para garantizar el buen manejo y la inocuidad de los productos. También se debe tener en cuenta que todas las actividades que se realicen y puedan causar algún tipo de dolor o trauma deben ser realizadas por una persona capacitada, con las herramientas adecuadas y totalmente desinfectadas y bajo condiciones aptas.<sup>14</sup>

En lo que hace referencia a los puntos que son de obligación del propietario del predio o el interesado directo, van hasta el capítulo VI, artículo 13 (trece) que se refiere a la seguridad industrial y la responsabilidad social del dueño del predio con los empleados, donde se les debe brindar las condiciones adecuadas para la prestación del servicio, como un baño dotado, contar con los instrumentos adecuados para la actividad que van a realizar y contar con un botiquín de primeros auxilios y con alguien capacitado para prestar este servicio por si en

---

<sup>11</sup> Ibid. P 7.

<sup>12</sup> Ibid. P 8 - 9.

<sup>13</sup> Ibid. P 9 – 10.

<sup>14</sup> Ibid. P. 10 – 11.

algún momento sucediera un accidente se pudiera actuar de la manera adecuada en el menor tiempo posible.<sup>15</sup>

### **3.3.1 BRIGADA DE CALIDAD**

En las piezas se busca que la construcción sea adecuada para el almacenamiento, que las paredes, pisos y techo garanticen que no ingresan animales o insectos que puedan afectar la inocuidad de la leche. Deben tener además puertas y ventanas protegidas por angeos, que permanezcan cerradas y que permitan mantener la pieza con buen flujo de aire.

También se revisa que los productos utilizados para el lavado y desinfección del tanque sean adecuados para esta actividad, que se dosifiquen adecuadamente y que además se esté realizando adecuadamente para así poder garantizar que la leche será almacenada en un lugar libre de bacterias y posibles contaminantes.

Durante este proceso se busca recopilar la mayor cantidad de información posible por parte de los brigadistas, que es un grupo de profesionales compuesto principalmente por el departamento de Mejoramiento de la Calidad de la Leche, desde los promotores de cada zona hasta los practicantes. A la vez se busca orientar e informar a los productores acerca de las mejoras que se pueden realizar, despejar dudas y dentro de lo posible corregir cualquier tipo de inconformidad que pueda existir con la forma de pago, calidad de la leche, recolección, entre otras.

Esta actividad se realiza una vez al año, en cada una de las plantas: Medellín, Frontino, Planeta Rica, Armenia, Yarumal, Santa Rosa de Osos, San Pedro de los Milagros, Funza, Puerto Berrio, Puerto Boyacá y San Onofre. Se espera revisar en estas visitas, cada uno de los tanques que componen el sistema de captación de leche de las diferentes plantas de recepción y procesamiento de leche.

### **3.3.2 VISITAS DE CALIDAD**

Estas visitas son realizadas a los productores que así lo soliciten, a los que los estándares de calidad se encuentren alterados, presenten problemas como porcentaje de agua en leche mayor al 2%, alto nivel de Unidades Formadoras de Colonias (UFC), Recuento de Células Somáticas (RCS), prueba de mastitis, entre otras. Es una actividad preferencialmente de los promotores donde se busca

---

<sup>15</sup> Ibid. P 11.

encontrar la(s) causal(es) que puedan estar afectando la calidad de la leche. Las principales causantes son:

- Crioscopia alta: Debido principalmente a problemas de enfriamiento del tanque, principalmente congelación, también puede ser causada por un posible intento de fraude por parte del productor.
- Altas UFC: evidencia problemas en rutinas de ordeño o lavado y desinfección de equipos y utensilios, estas son bacterias que se asocian siempre a un aseo deficiente o ausente del equipo utilizado en el ordeño, desde baldes y canecas, hasta mangueras y bombas de vacío. Durante esta inspección se revisa el proceso de lavado y desinfección de los equipos y utensilios que utilicen en la finca para la captación y almacenamiento de la leche.
- Nivel elevado en RCS: está relacionado con la presencia de mastitis, por lo cual se realiza la prueba CMT (California Mastitis Test) para calcular el nivel de incidencia. Según sea el grado de infección, será el grado de contaminación de la leche. A mayor grado de infección, mayores pérdidas, una vaca con mastitis clínica, se considera que puede disminuir su producción hasta en un 20%.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup>Control de mastitis [afiche]. Colanta.

## 4. RESULTADOS

### 4.1 CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

*Primer objetivo:* Investigar y documentar información sobre la certificación en BPG para poder elaborar la cartilla.

Se logró realizar la recopilación de información, lo que permitió realizar un bosquejo de la cartilla.

*Segundo objetivo:* Visitar, conocer los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.

Se logró visitar alrededor de 40 (cuarenta) productores principalmente de Entrerrios, posteriormente al planteamiento del objetivo ingresó una practicante del Politécnico para apoyar este proceso en la zona, adicionalmente se visitaron 3 (tres) productores de Belmira.

*Tercer objetivo:* Elaborar modelo preliminar de la cartilla sobre la certificación en BPG.

No se logró dejar un modelo preliminar, por las razones mencionadas en el Impacto Social y Económico, que en resumen son las siguientes: los otros practicantes no trazaron como objetivo en su práctica la elaboración de la cartilla, lo consideraron como objetivo opcional, entonces no era imperativo presentar una propuesta; el tiempo de la practica no fue suficiente y las funciones adicionales que debía desempeñar copaban el tiempo. La cartilla representa un diálogo entre dos personajes creados por la empresa que son los que aparecen en todas las cartillas y se llaman Don Casimiro y Don Gestor, estos diálogos los entregué, serán revisados antes de enviarlos a diseño. Ver anexo D.

*Cuarto objetivo:* Aplicar el uso del modelo preliminar de la cartilla a los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.

No se logra ya que para poderlo ejecutar se debió lograr el objetivo anterior.

*Quinto objetivo:* Adecuar el modelo preliminar de la cartilla, de acuerdo a lo observado con los productores de San Pedro, Entrerrios y Bello.

Al igual que el cuarto objetivo, requiere del cumplimiento de objetivos anteriores, por lo que se imposibilita cumplirlo sin haber logrado los objetivos tercero y cuarto.

*Sexto objetivo:* Con la propuesta de los otros practicantes, elaborar una cartilla única.

No se logró puesto que no se alcanzaron los tres objetivos anteriores y como ya fue explicado, fui el único practicante que cumplió el compromiso de presentar una propuesta para la cartilla, por lo que se deberá trabajar sobre esta para poderla aplicar y ejecutar en poco tiempo, pero que seguramente requerirá de muchas correcciones y revisiones, lo que dificultará que este proceso sea realizado para el presente año.

*Séptimo objetivo:* Iniciar y ojalá culminar el proceso de certificación en el mayor número posible de fincas de San Pedro, Entrerrios y Bello.

Se logró parcialmente, puesto que muchos productores, alrededor de 15 (quince) están cercanos a la certificación, se dejan unos pocos cercanos a pre-auditoría, alrededor de 5 (cinco), y tan sólo se logra dejar 1 (uno) en espera por la visita de certificación.

Partí de la región con nostalgia y alegría porque con toda la gente con la que trabajé se logró generar cierto nivel de sinergia y empatía, es satisfactorio que cuando estaba terminando la práctica, habían productores llamando para decir que luego de 3 (tres) meses, han cumplido con las tareas y los compromisos adquiridos y que se encuentran listos para la certificación.

En el municipio de Entrerrios se deja el mayor porcentaje, con aproximadamente 90% de los productores, quienes además de estar muy animados con la certificación han vuelto a creer en la cooperativa, se olvidaron del abandono que manifestaban y quienes han retirado sus aportes y se han ido para otras empresas en estos momentos se arrepienten por la buena gestión realizada.

## **4.2 CON RESPECTO AL OBJETIVO GENERAL**

*Objetivo general:* Elaborar una cartilla didáctica sobre las BPG (Buenas Prácticas Ganaderas, decreto 616 de 2006) para orientar a los asociados productores en el inicio del proceso de certificación, que presente claramente las ventajas de obtener dicha certificación. Con la aplicación de la cartilla se espera lograr la certificación en el máximo número de fincas.

El objetivo no se logró por las razones ya explicadas en los logros respecto a los objetivos específicos, se destaca de que el tiempo de la práctica resultó muy corto, se realizó un borrador primario donde se trató de abarcar todos los conceptos que es necesario comprender para hablar de una certificación. En dicho borrador, se buscó realizar un acercamiento de los productores a la certificación que dejaran de temer y verlo como algo imposible, se espera que sea una realidad en poco tiempo y permita potencializar todos los esfuerzos que se han aunado desde la

jefe del departamento, pasando por el analista, los promotores y cada uno de los practicantes, para que el número de fincas sea cada día exponencial y permita a la empresa y cada uno de los asociados en mercados internacionales.

El no haber logrado el objetivo general, no significa que la realización de la practica haya sido mala o deficiente, significa que en proyectos nuevos, a veces los planes no son asertivos en cuando a la definición de tiempos para las diferentes actividades y mas como en este caso donde había una relación de causalidad entre los objetivos específicos, es decir el objetivo siguiente dependía del logro del anterior. Además tenía asignadas funciones a realizar, diferentes a este proyecto, las cuales se explicarán más adelante, como resultados adicionales.

Quiero mencionar que por solicitud expresa de la empresa, se va a prolongar la práctica, para continuar con la asesoría a los productores respecto a acercarlos a la certificación y continuar con las labores que he venido desempeñando, además la evaluación de desempeño, ya realizada a la fecha, fue muy buena, lo cual demuestra que mi actuación ha sido satisfactoria.

## **4.3 RESULTADOS ADICIONALES**

### **4.3.1 Avances en certificación**

Durante los 6 meses de práctica en la empresa se ha desarrollado un proceso de capacitación, apoyo y acompañamiento tanto en labores empresariales como labores de apoyo a los productores. El proceso de capacitación consistió en realizar visitas con los promotores a diferentes fincas que se encontraban en proceso de certificación, detallando cada uno de los numerales que comprenden la lista de chequeo, con el fin de interpretar y entender a cabalidad lo que se busca con el Decreto 616 de 2006. (Ver anexo A).

Las labores relacionadas con la posterior certificación, han consistido en visitar a los productores de la zona principalmente de Entrerrios con alrededor de 35 fincas, adicionalmente se visitaron 2 fincas en Belmira, regiones que no habían contado con mucho apoyo de Colanta y a la cual se le está dando prioridad, pues es una zona que ha estado muy de la mano en el crecimiento, desarrollo y fortalecimiento de la empresa.

Con la certificación, lo que buscamos es garantizar un producto que cumpla los estándares de calidad definidos en la norma, definir una trazabilidad, que permita hacer seguimiento y control a cada parte del proceso, cumplir los lineamientos de seguridad industrial y bienestar animal. Además otorgar un incentivo económico de \$15 por litro de leche.

De las fincas que se visitaron se encuentran 2 (dos) en espera de pre-auditoría, 1 (una) de auditoría, además se han logrado grandes avances en la región, pues todas las personas que han ingresado al programa de certificación se encuentran trabajando principalmente en la adecuación de las infraestructuras, registro de actividades y legalización de las construcciones para poder tramitar el uso del suelo.

#### **4.3.2 Brigadas de calidad**

En el tiempo que estuve en la empresa estuve acompañando las brigadas de calidad de Medellín, Frontino, Yarumal y San Pedro. Se logró evidenciar que en la mayoría de las piezas de los tanques, se cuenta con la infraestructura adecuada y cuenta con las condiciones mínimas para garantizar la inocuidad de la leche, los mayores inconvenientes que se detectaron es que a las personas no realizan una dosificación con medidas exactas de jabones y desinfectantes para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de leche.

Adicionalmente cada región tiene su peculiaridad, pues por ejemplo en Yarumal considero es donde se encuentran en menores condiciones para garantizar la inocuidad, pues es una región con problemas de orden público, lo que impide que las personas inviertan.

#### **4.3.3 Visitas de calidad**

Durante mi práctica realicé 4 visitas por agua en la leche, donde no se logró encontrar la razón de este suceso, se recomendó a los productores cerrar las piezas con candado pues parece que lo que estaba sucediendo era que sacaban leche y la reemplazaban con agua para que la medida no se viera afectada.

También tuve la oportunidad de visitar y asesorar 3 (tres) productores nuevos, para analizar el estado de la pieza y si necesita algunas modificaciones, durante estas visitas se encontró que las personas cada día son mas conscientes de las condiciones con las que debe contar una pieza y la importancia de ofrecer un producto de calidad.

Además realicé una visita para una prueba de mastitis, donde se encontró una influencia del 70% lo que llevó a que el productor descartara unos animales que son muy recurrentes y a estar pendiente de esto, pues su calidad se va a ver muy desmejorada y a su vez su producción.

## 5. CONCLUSIONES

La certificación algún día será obligatoria para la comercialización de ganados y los subproductos obtenidos, el buen manejo de la información, pensar en la finca como una empresa, llevar el día a día de acuerdo a la normatividad, son actividades que darán como resultado al productor el identificar y a obtener una utilidad justificable de su actividad, una recompensa al arduo trabajo realizado.

El apoyo constante de Colanta a sus asociados y productores facilitará un desarrollo y avance conjunto, poder pensar en aprovechar al máximo los diferentes tratados de libre comercio que tiene el país, obteniendo una mejor remuneración por parte del productor y continuar siendo una de las cooperativas con mayor desarrollo, reconocimiento y alta calidad de sus productos.

A pesar de que reconozco la importancia de esta gran oportunidad recibida y de mi parte muy bien aprovechada, considero que un semestre es muy poco tiempo para poder acompañar este proyecto con los productores, son demasiadas cosas que tiene la empresa para enseñar y muchas las energías que se quieren aprovechar al servicio de esta empresa, esto permite reconocer la importancia de todos los conocimientos que fueron adquiridos durante el proceso de formación académica.

El mayor obstáculo que se encuentra es el ente oficial ICA, ya que cada día parecen poner más obstáculos a los productores para que puedan llegar a la certificación, lo que impide acercar de forma acertada a los productores.

## BIBLIOGRAFÍA

Colanta. Historia. [en línea]. <<http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional>>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

Colanta. Misión – Visión. [en línea]. <http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional/mision-vision>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

Colanta. Valores corporativos. [en línea]. <<http://www.colanta.com.co/index.php/colanta-institucional/valores>>. [citado el 12 de Agosto de 2012].

Instituto Colombiano Agropecuario. Resolución 3585. 20 de Octubre de 2008. [en línea]. <<http://www.ica.gov.co/getattachment/f6d9bf9b-defc-4b43-9d2a-88473ef99c65/2008R3585.aspx>>. [citado el 25 de Julio de 2012].  
Control de mastitis [afiche]. Colanta.

Instituto Colombiano Agropecuario. Decreto 616. 28 de Febrero de 2006. [en línea]. <<http://www.ica.gov.co/getattachment/15425e0f-81fb-4111-b215-63e61e9e9130/2006D616.aspx>>. [citado el 25 de Julio de 2012].

Alcaldía de Entrerrios. Información general. [en línea].<<http://www.entrerrios-antioquia.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=mlxx-1-&m=f>>. [citado el 14 de agosto de 2012].

Alcaldía de San Pedro de los Milagros. Información general. [en línea]. <<http://sanpedrodelosmilagros-antioquia.gov.co/nuestromunicipio.shtml?apc=l-xx-1-&s=m&m=l>>. [citado el 14 de Agosto de 2012].

Corporación Universitaria Lasallista. Trabajos escritos: presentación y referencias bibliográficas normas técnicas colombianas sobre documentación icontec.2011. <[http://www.lasallista.edu.co/images/documentos/LASALLISTA\\_NORMASICONTE\\_C%202011.pdf](http://www.lasallista.edu.co/images/documentos/LASALLISTA_NORMASICONTE_C%202011.pdf)>. [citado el 16 de Agosto de 2012].

## ANEXOS

### Anexo A. Lista de chequeo

No.	PUNTOS DE CONTROL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	TIPO
<b>1.</b>	<b>SANIDAD ANIMAL Y BIOSEGURIDAD</b>		
1.1	Existe constancia de inscripción de predio ante la oficina local del ICA	Se debe presentar una constancia de registro de predio ante la oficina local del ICA o a quien esta delegue.	F
1.2	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Brucelosis.	Se debe evidenciar el certificado vigente emitido por el ICA a través de la Gerencia Seccional.	F
1.3	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Tuberculosis.	Se debe evidenciar el certificado vigente emitido por el ICA a través de la Gerencia Seccional.	F
1.4	Se encuentra vigente la vacunación contra las enfermedades de control oficial	Se debe verificar la existencia del RUV de vacunación de Fiebre Aftosa y Brucelosis vigente.	F
1.5	Programa de prevención y control de mastitis bovina.	Se cuenta con un programa de prevención y control documentado de la mastitis bovina. Se deben presentar los registros mensuales de la prueba de diagnóstico de la mastitis. El programa deberá contener: Programación mínimo mensual de la prueba de mastitis; procedimiento para realizar la prueba de mastitis; resultados de la prueba de todos los animales; acciones a tomar en vacas positivas hasta la disposición de la leche.	F
1,6	Se realizan Cultivos y antibiogramas cuando se	Se realiza cultivo y antibiograma en caso de mastitis clínica.	My

	presenta mastitis		
1,7	Delimitación del predio.	Disponer de cercos, broches, puertas y otros mecanismos con cierres en buen estado, que permitan delimitar la propiedad y limitar el paso de animales y personas ajenos al predio	F
1,8	Existen registro de ingreso y salida de personas y vehículos	La finca cuenta con registros de ingreso de personas y vehículos.(el registro incluye nombre, fecha, No. de identificación o placa del vehículo, número de teléfono, origen y objeto visita)	F
1,9	Área de cuarentena.	Se debe contar con un área destinada para la cuarentena de animales que ingresan al predio. Deberá estar ubicada de tal manera que no constituya riesgo sanitario para la explotación y contar con un procedimiento documentado para su manejo, El periodo de cuarentena debe ser mínimo de 21 días buscando que se tengan mínimo 2 periodos de incubación de aftosa, estomatitis vesicular. En caso de que no se utilice el potrero por un tiempo prolongado se puede utilizar esta área para pastoreo.	My
1,10	Manejo de animales enfermos.	Debe existir un potrero destinado para la atención de animales enfermos. Identificar de manera diferencial los animales sometidos a tratamientos veterinarios y un procedimiento documentado para su manejo.	F
1,11	Instrucciones de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial.	Se cuenta con un instructivo visible a todo el personal de la granja que contenga lo siguiente: Sintomatología de las enfermedades de control oficial, las personas a notificar de la finca y a los técnicos del ICA y números de teléfono de contactos. Evidenciar que el personal tiene conocimiento del instructivo.	F
1,12	Identificación de los animales	Los animales deben estar identificados de manera individual y permanente con un número único e irrepetible. Cuando se adopte el Sistema de identificación e información de ganado bovino, se debe dar cumplimiento a lo dispuesto en la reglamentación para tal fin.	F
1,13	Plan sanitario	Cuenta con un plan sanitario documentado elaborado y firmado por un médico veterinario o médico veterinario zootecnista, que considere las enfermedades de control oficial , enfermedades endémicas en la granja, así como prácticas de manejo preventivas o curativas y planes de vacunación, vermifugación cuando sea necesario; y procedimientos para diagnostico en granja soportados con	F

		pruebas serológicas, resultados de laboratorio, de igual manera puede contemplar los tratamientos comunes realizados en el predio.	
1,14	Adquisición de animales	Existe un procedimiento documentado sobre la adquisición de animales donde se especifique que deben provenir de predios registrados ante el ICA, el estado sanitario de los animales y que incluya los requisitos sanitarios que deben cumplir previo al ingreso del predio. Los animales adquiridos deben cumplir con los requisitos sanitarios en brucelosis y tuberculosis.	F
1,15	Asistencia técnica.	Presentar certificación por parte del médico veterinario o MVZ que presta asistencia técnica al predio. Verificar con el registro de ingreso al predio, seguimiento al registro de uso de medicamentos y formulaciones realizadas.	My
1,16	Desinfección de vehículos para su ingreso al predio.	Cuando el ICA adopte una medida de control o de protección sanitaria, todos los vehículos, implementos y equipos que vayan a traspasar el perímetro de la explotación, al ingreso y a la salida del predio, deben ser lavados y desinfectados con un producto idóneo. Debe existir un procedimiento que contemple la desinfección de vehículos cuando el ICA adopte la medida.	Mn
<b>2 CUARTO TANQUE DE ENFRIAMIENTO</b>			
2.1	Pisos, paredes y techos están debidamente acabados y presentan superficies fáciles de limpiar y desinfectar	El cuarto del tanque se debe ubicar en un área cerrada, independiente de otras áreas. Los pisos y paredes deben estar debidamente acabados y presentar una superficie fácil de limpiar y desinfectar, de material impermeable, no evidenciar charcos, en buen estado y con pendiente hacia el drenaje. Preferiblemente con uniones redondeadas entre piso y pared. Los techos deben permanecer limpios y debe evitar el ingreso de plagas a la sala del tanque.	F
2.2	Drenajes con sifón o trampa que impidan el acceso de plagas al área	Los sifones deben estar cubiertos por una rejilla de tal manera que se impida el acceso de plagas al área.	My
2.3	Las puertas se encuentran cerradas en todo momento y las ventanas protegidas con angeos	Las puertas deben permanecer cerradas y ventanas estar protegidas con anjeos, estar limpias y en buen estado. La luz existente entre el piso y la puerta y sus otros bordes, no debe permitir el ingreso de plagas. Restringir el acceso al cuarto de personal no autorizado.	My

2.4	Luz natural o artificial adecuada y bien distribuida, la luz artificial con pantalla protectora.	La iluminación debe garantizar el buen desempeño de las actividades en cualquier momento. Verificar el funcionamiento adecuado de las fuentes de luz artificial. Estos deben presentar una pantalla protectora que no sea de vidrio.	My
2.5	Ventilación adecuada	La circulación de aire es suficiente para minimizar los olores y evitar la condensación en las paredes y cielorrasos.	Mn
2.6	Cuarto del tanque se utiliza únicamente para los propósitos establecidos	No hay evidencia de almacenamiento de elementos de aseo ajenos al tanque, generadores eléctricos, moto-bombas, equipos fuera de uso e insumos.	F
2.7	Cuenta con único acceso	No se evidencian accesos directos entre el cuarto del tanque de enfriamiento con la sala de ordeño, sala de espera, servicios sanitarios, viviendas y otras áreas.	My
2.8	Cuenta con planta eléctrica	Verificar la disponibilidad, funcionamiento y combustible. Debe estar ubicada fuera de las áreas de ordeño y de la sala del tanque de enfriamiento.	Mn
2.9	Procedimiento de limpieza y desinfección	Se debe verificar la existencia en un lugar visible y aplicación del procedimiento de la limpieza y desinfección de la sala del tanque y del tanque de frío. El inspector debe verificar que el trabajador designado conoce la rutina de limpieza y desinfección. La sala del tanque y el tanque de frío están limpios.	F
2.10	Cuenta con equipo para agua caliente	El equipo de agua caliente se encuentra en buen funcionamiento. Verificar que el agua alcanza la temperatura indicada para el proceso de limpieza.	My
2.11	Las mangueras de agua se encuentran en buen estado	Las mangueras para la limpieza de la sala del tanque de frío están limpias, sin fugas, con boquilla de cierre automático, se evita su contaminación interior eliminando su contenido de agua al finalizar el lavado, se mantienen debidamente colgadas y enrolladas cuando no están en uso.	Mn
2.12	Cuenta con un sistema que garantiza la conservación de la leche, temperatura por debajo de 6°C	Cuenta con un sistema que garantiza la conservación de la leche, manteniendo la temperatura por debajo de los 6°C ya sea almacenamiento en tanque o en cantinas. La temperatura debe registrarse dos veces al día a partir de 2 horas después de la finalización del ordeño. El personal sabe leer y registrar la temperatura.	F

2.13	El Equipo de refrigeración es operado y mantenido en buen estado	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y correctivo del tanque de frio, de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.	My
<b>3 SISTEMA DE ORDEÑO - SITIO DE ORDEÑO</b>			
3.1	El ordeño se realiza en un sitio apropiado y dedicado exclusivamente para este fin.	El sitio de ordeño proporciona condiciones adecuadas de limpieza, bienestar y seguridad a los animales y ordeñadores. No hay evidencia de que se utilice para otros fines.	F
3.2	La zona de espera se encuentra en condiciones de higiene adecuadas	En sala los pisos deben encontrarse en buen estado, en materiales que faciliten el drenaje y limpieza. No se evidencian encharcamientos. El sitio de espera debe ubicarse en un lugar libre de lodo, basuras y preferiblemente seco.	My
3.3	Instalaciones de la sala de ordeño	Se cuenta con paredes limpias, fácilmente lavables y sin grietas. Los pisos deben ser sólidos, con drenaje hacia la pendiente, antideslizantes y no presentar encharcamientos. Las divisiones, puertas, repisas, ventanas y cielorrasos se conservan en buen estado. Los techos no deben presentar orificios o goteras, y su diseño y materiales no deben permitir la proliferación de plagas. En caso que el ordeño se lleve a cabo en potrero, debe ser bajo techo, no lodoso, sin charcos y ubicado en un sitio de fácil drenaje y con una rotación tal que garantice estas condiciones.	F
3.4	Restricción de otros animales en la sala de ordeño	No se evidencia en el sitio de ordeño y en la sala de espera la presencia de animales de otras especies y se garantiza la restricción al acceso de los mismos al sitio. No se debe encontrar materia fecal de otras especies.	My
3.5	Luz natural o artificial adecuada y bien distribuida, la luz artificial con pantalla protectora.	La iluminación debe garantizar el buen desempeño de las actividades en cualquier momento. Verificar el funcionamiento adecuado de las fuentes de luz artificial y que tengan una pantalla protectora que no sea de vidrio cuando se realiza ordeño manual.	My
3.6	Ventilación es apropiada para	La circulación de aire es suficiente para minimizar los olores.	Mn

	la instalación		
3.7	Las mangueras de agua se encuentran en buen estado	Las mangueras para la limpieza de la sala de ordeño están limpias, sin fugas, con boquilla de cierre automático, se evita su contaminación interior eliminando su contenido de agua al finalizar el lavado, se mantienen debidamente colgadas y enrolladas cuando no están en uso.	Mn
3.8	Existe un procedimiento de limpieza y desinfección para el sitio de ordeño	Se debe verificar la existencia en un lugar visible y aplicación del procedimiento de la limpieza y desinfección de la sala y equipo de ordeño. Verificar que los trabajadores conocen la rutina de limpieza y desinfección. El sitio de ordeño está limpio y se destina exclusivamente para tal fin. Hacer inspección visual de uniones y curvaturas para verificar su estado de limpieza.	F
3.9	El manejo de residuos sólidos y líquidos no representa riesgo para fuentes de agua, ambiente y proliferación de plagas	El manejo de los residuos sólidos y líquidos debe hacerse de tal manera que se minimice la contaminación de la leche, las fuentes de agua y el ambiente y la proliferación de plagas. En todos los casos se debe cumplir la legislación ambiental vigente en esta materia.	My
<b>4</b>	<b>RUTINA DE ORDEÑO</b>		
4.1	Se cuenta con un procedimiento para la rutina de ordeño	Debe verificarse la existencia de un procedimiento documentado de la rutina de ordeño que se encuentre en un lugar visible del sitio de ordeño. El auditor debe verificar el conocimiento y aplicabilidad del procedimiento en los trabajadores.	F
4.2	los Flancos, ubre y cola se encuentran limpios en el momento de ordeño	Verificar la limpieza de estas partes del cuerpo del animal. Los pelos de la ubre y la borla están debidamente recortados.	My
4.3	los ordeñadores se lavan las manos y antebrazos antes de iniciar la rutina de ordeño	Durante la rutina de ordeño a través de inspección visual, evidenciar que los ordeñadores efectúen esta práctica. Que tengan las uñas cortas, limpias, cuando la prevalencia de mastitis bovina subclínica, clínica sea alta y se recomienda realizar desinfección de las manos entre animales. En caso de que la persona que manipula los pezones sea la misma que maneja debe desinfectarse las manos antes de manipular los pezones.	F

4.4	Despunte.	Verificar que se lleva a cabo la eliminación de los tres primeros chorros de la leche de cada pezón en un recipiente de fondo oscuro. Este procedimiento nunca debe hacerse en el suelo. En caso de ordeño con ternero, éste hará el despunte, debe garantizarse que el ternero despunte todos los pezones.	F
4.5	Pezones limpios.	Cuando la cantidad de materia orgánica sea tal que no se garantice la efectividad del desinfectante es necesario realizar lavado de los pezones con agua limpia.	F
4.6	Pezones desinfectados.	El presellado o desinfección previa al ordeño, se realiza a todas las vacas que se ordeñan con una solución desinfectante a la concentración recomendada por el rotulado del producto y autorizada para tal fin.	F
4.7	Secado de pezones	El secado de pezones se realiza con material desechable, de manera individual por pezón.	F
4.8	Sellado de pezones	Verificar que se lleve a cabo el sellado a todas las vacas con una solución desinfectante aprobada para tal fin, teniendo en cuenta que no afecte la integridad del pezón y la inocuidad de la leche. En caso de ordeño con ternero, este proceso no se hace necesario, sin embargo verificar que el ternero mame todos los cuartos.	F
5	<b>PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN DE LA LECHE.</b>		
5.1	Protección de la leche, equipos y utensilios.	La leche, utensilios y equipos están debidamente protegidos de animales, excretas y de la posible contaminación cruzada. No existen compostajes ni lechos de secado de estiércol cerca del sitio de ordeño.	F
5.2	las superficies en contacto con la leche que hayan sido desinfectados se protegen de la contaminación	Verificar que posterior al proceso de limpieza y desinfección, se protegen pezoneras, tanque, utensilios y circuitos de conducción de leche. Estos últimos deben estar cerrados, evitando que entren en contacto con el suelo, con animales y plagas.	F
6	<b>LECHE ANORMAL</b>		
6.1	Las vacas que producen leche anormal son ordeñadas de manera separada	Las vacas con mastitis, con leche anormal y las vacas bajo tratamiento veterinario están identificadas y se ordeñan al final, en ordeño a caneca independiente del circuito de ordeño o manualmente.	F

6.2	La leche anormal y en retiro no entra al circuito de leche normal y se dispone en pozo séptico	La leche anormal y de retiro obtenida no entra en el circuito de transporte de leche y se dispone en recipientes identificados y exclusivos para tal fin. La leche es descartada en el sistema séptico.	F
6.3	Limpieza de utensilios de leche anormal y en retiro	El equipo y los utensilios utilizados para ordeñar los animales que producen leche anormal, deben mantenerse totalmente limpios. Los utensilios y recipientes usados para el manejo de leche anormal no se usan para la colecta de leche que se destina a la higienización. Se cuenta con un procedimiento para el lavado de los recipientes de la leche en retiro.	My
7	<b>UTENSILIOS Y EQUIPOS DE LA FAENA DEL ORDEÑO</b>		
7.1	Materiales de equipos y utensilios.	Los equipos y utensilios empleados en el manejo de leche deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.  Todas las superficies de contacto directo con la leche deben poseer acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de la leche. Los elementos no deben ser de material plástico.	F
7.2	Cuenta con registros de mantenimiento preventivo del equipo de ordeño.	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo de acuerdo a las recomendaciones del fabricante del equipo de ordeño.	My
7.3	Los filtros para la leche se utilizan una sola vez y están adecuadamente almacenados	Los filtros y otros artículos desechables se deben utilizar el tiempo recomendado por el fabricante. Verificar la existencia de estos, su integridad, almacenamiento y estado de limpieza.	F
7.4	Cuenta con procedimientos de limpieza y desinfección para equipos y utensilios	Los procedimientos deben estar visibles y ser conocido por los trabajadores. Verificar la correcta ejecución del procedimiento. Constatar que las soluciones desinfectantes se preparan de acuerdo al procedimiento establecido.	F

7.5	Almacenamiento del papel de limpieza de pezones.	El material de limpieza de los pezones que se utiliza en la rutina de ordeño, debe estar almacenado en un recipiente cerrado que impida el contacto con plagas y protegido de la humedad.	My
8	<b>SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA</b>		
8.1	Calidad del agua.	Se debe realizar un análisis de agua para uso pecuario por lo menos una vez al año y conservar los resultados del laboratorio por dos años.	F
8.2	Tanque de almacenamiento de agua.	Deben existir los tanques para el almacenamiento del agua, estar contruidos con materiales que faciliten su limpieza, permanecer tapados y su capacidad debe ser suficiente para garantizar el abastecimiento permanente.	My
8.3	Acciones correctivas respecto a la calidad de agua	Se evidencia acciones correctivas en el caso de que el agua constituya riesgo para limpieza de tanque de leche, utensilios de ordeño, equipo de ordeño, manos y ubres, En caso de necesitar realizar tratamiento al agua se debe verificar el registro y monitoreo de la frecuencia y efectividad del tratamiento realizado.	My
9	<b>CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS E INSUMOS AGROPECUARIOS</b>		
9.1	Registro ICA	Los medicamentos, biológicos, plaguicidas y alimentos deben contar registro del ICA. Los productores de alimentos para autoconsumo deberán estar registrados ante el ICA o haber iniciado el trámite de registro. Verificar por inspección visual.	F
9.2	Almacenamiento de medicamentos y equipos veterinarios.	Cuenta con áreas cerradas y separadas físicamente para el almacenamiento de medicamentos veterinarios y equipos e implementos usados en su administración. Los plaguicidas son almacenados en área independiente de los medicamentos veterinarios.	My
9.3	Clasificación de medicamentos veterinarios.	Los medicamentos veterinarios se encuentran clasificados de acuerdo a acción farmacológica e indicación y almacenados siguiendo las condiciones de conservación consignadas en el rotulado y bajo llave. No se deben encontrar envases con producto sin rotulado. El almacenamiento debe minimizar el riesgo de confusión y de contaminación cruzada entre productos.	My
9.4	Almacenamiento de alimentos para animales	Los alimentos balanceados se encuentran sobre estibas, separados de la pared. Los productos y subproductos de cosecha e industriales están debidamente almacenados, identificados y no constituyen un riesgo para la inocuidad. El diseño de las instalaciones de almacenamiento impide el ingreso y proliferación de insectos y roedores. (Verificar que no existen orificios en techos, paredes, puertas y ventanas	My

		por donde puedan ingresar insectos y roedores.) Y sus materiales facilitan las labores de limpieza y no representan riesgo para la inocuidad de los productos.	
9.5	Uso de suplementos en la alimentación animal	No se utiliza en alimentación de los animales proteína de origen de rumiante, cebos, socas de algodón y de cultivos ornamentales. Teniendo en cuenta el estatus sanitario frente a Salmonella y el riesgo para la inocuidad en la leche Se prohíbe el uso de pollinaza, gallinaza y porquinaza en la alimentación de bovinos	F
9.6	Vigencia de los insumos agropecuarios.	Los medicamentos veterinarios, alimentos, biológicos y plaguicidas no se encuentran vencidos.	F
9.7	Almacenamiento y transporte de productos biológicos	Los productos biológicos son almacenados y transportados manteniendo la temperatura de refrigeración consignada en el rotulado. Se debe llevar un registro diario de control de temperatura.	F
9.8	Manejo de medicamentos de control especial.	Se debe evidenciar la fórmula expedida en formato oficial para la utilización del producto en el predio. De acuerdo a la normativa expedida por la Dirección Nacional de Estupefacentes. La Oxitocina, las prostaglandinas, la Ketamina, Clorhidrato, Pentobarbital Sódico y Tiopental Sódico, Etiproston, D-Cloprospenol, Cloprostamol Sódico, Butorfanol Base, Lupostiol, Pentobarbital Sódico, Tiaprost Prometamina y los productos que la autoridad competente agregue o elimine de esta lista, La fórmula médica deberá ser conservada en los archivos de la granja por un periodo mínimo de dos (2) años.	F
9.9	Responsable para el manejo de los medicamentos y biológicos veterinarios.	Verificar que se haya designado de manera formal (por escrito) a una persona para la aplicación de los medicamentos y biológicos veterinarios. Corroborar que en el registro de uso se encuentra la firma de la persona designada. Verificar la habilidad del designado.	F
9.10	Inventario de medicamentos y biológicos veterinarios	Existe un inventario de medicamentos y biológicos veterinarios donde se incluya entradas, salidas y existencias.	My
9.11	Inventario de alimentos para animales.	Existe un inventario de alimentos para animales, que incluya entradas, salidas, existencias, registro del ICA y número de lote: Para el caso de subproductos de cosecha y de la industria de alimentos se debe registrar el origen.	My

9.12	Prescripción veterinaria de los medicamentos	<p>Los tratamientos veterinarios hormonales, antibióticos anestésicos, relajantes musculares y plaguicidas son prescritos únicamente por un médico veterinario o médico veterinario zootecnista con matrícula profesional y en la administración de los mismos se siguen las recomendaciones del rotulado. Corroborar la existencia de las formulas (en el caso de que exista plan de tratamientos este sustituye la fórmula del MV y su archivo será por dos (2) años.</p> <p>En el caso de la primera visita deben existir formulas de los últimos tres (3) meses. En el caso de que exista un plan de tratamientos autorizado por el MV o MVZ este debe contener la siguiente información: Nombre comercial del medicamento a utilizar, concentración, volumen a utilizar x unidad de peso, frecuencia, vía de administración, duración del tratamiento, tiempo de retiro y en qué casos utilizar, el cual será renovado por lo menos una vez al año. El auditor debe corroborar que los designados conozcan el plan de tratamientos, se registren los tratamientos efectuados y el registro este validado por la firma del Médico Veterinario. En el caso de que exista un plan de tratamientos autorizado por el MV o MVZ solo debe indicar el uso de un solo producto. No se deberán utilizar medicamentos que no estén indicados para la especie bovina.</p>	F
9.13	Respeto del tiempo de retiro de medicamentos veterinarios.	Se respeta el tiempo de retiro de los medicamentos en los animales que están bajo tratamiento de acuerdo con lo establecido para cada producto. Dicho tiempo de retiro se encuentra consignado en el registro de uso de medicamentos veterinarios. Los animales bajo tratamiento están claramente identificados y el corral donde se encuentran los animales está identificado de manera visible, hasta finalizar el tiempo de retiro.	F
9.14	Manejo de potreros.	Se respeta el periodo de carencia de plaguicidas. Existen registros de la rotación de potreros, uso de plaguicidas, fertilizaciones químicas u orgánicas. Los potreros deben estar identificados.	F
9.15	Registros de aplicación de medicamentos veterinarios	Debe existir un registro del uso de medicamentos veterinarios que contenga como mínimo la siguiente información: fecha de aplicación, nombre del producto, laboratorio productor, dosis aplicada, registro ICA, No. de lote, tiempo de retiro, vía de administración, No. del animal y responsable de la administración. En caso de que haya plan de tratamientos, este registro deberá estar validado por	F

		la firma y tarjeta profesional del Médico Veterinario.	
9.16	acciones correctivas cuando se detecta el incumplimiento del tiempo de retiro	Existe un instructivo para la atención y control en el caso que la leche anormal vaya al tanque o caneca de la leche para consumo humano. Debe incluirse los nombres y números telefónicos de las personas a notificar.	F
9.17	Instrumentos para la administración de medicamentos y biológicos veterinarios.	Para la administración de medicamentos y biológicos veterinarios inyectables se deben emplear agujas desechables. Los equipos para la administración de los medicamentos veterinarios orales, deben estar limpios, desinfectados y calibrados.	My
9.18	Uso de alimentos medicados para los animales.	En caso de la utilización de alimento medicado, verificar que exista la correspondiente formula médica del MV o MVZ.	F
9.19	Notificación de efectos indeseables o adversos	Cuando se presentan efectos indeseables asociados al uso de un medicamento veterinario o producto biológico se notifica de inmediato a la oficina del ICA más cercana, donde se diligencia el formato correspondiente. Debe existir un procedimiento de manejo de efectos indeseables.	My
10	<b>OTRAS ÁREAS</b>		
10.1	Localización del predio	El predio está localizado de acuerdo al Plan o esquema de Ordenamiento Territorial del municipio POT. Se debe presentar el concepto de uso del suelo, expedida por la Oficina de Planeación Municipal o quien haga sus veces.	My
10.2	Condición limpieza de las instalaciones	Verificar la ausencia de basuras, artículos innecesarios, maquinaria en desuso alrededor de las instalaciones y condiciones anexas que faciliten la proliferación de plagas y enfermedades. Los alrededores deben permanecer libres de desechos orgánicos, escombros, maquinaria y equipos inhabilitados.	My
10.3	Identificación de áreas.	Las diferentes áreas del predio como potreros e instalaciones deberán estar identificadas. En particular deben estar identificados las bodegas, oficinas, instalaciones sanitarias, separación de basuras, zonas de manejo animal, potreros de cuarentena, enfermería u hospital y maternidad.	My

10.4	Instalaciones Sanitarias.	Disponer de un sistema de lavado de manos, y sanitario dotado y limpio.	Mn
11	<b>REGISTROS Y DOCUMENTACION</b>		
11.1	Se mantiene un archivo de todos los registros.	Todas las actividades que se llevan a cabo y que se registran, deben ser soportadas por un documento que las respalde. Estos documentos deberán permanecer por un periodo de mínimo de dos (2) años. En el caso de la primera visita deben existir registro de los últimos tres (3) meses.	My
11.2	Registro o ficha individual de cada animal	Registro o ficha individual para cada animal donde se consigna todos los eventos relacionados con los animales durante su estadía en el predio.	My
11.3	Guías sanitarias de movilización	Existe original o copia de la guía sanitaria de movilización de los animales que han ingresado al predio.	F
12	<b>PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS</b>		
12.1	Clasificación de basuras	Las basuras deben ser clasificadas en la fuente de acuerdo a su naturaleza: biodegradables, plásticos, vidrio, papel y cartón, corto punzante y residuos biológicos.	My
12.2	Manejo de basuras y residuos peligrosos.	La disposición de los residuos peligrosos como anatomopatológicos, biosanitarios, cortopunzantes, envases de biológicos, medicamentos veterinarios y plaguicidas deberá llevarse a cabo de conformidad con la reglamentación ambiental vigente.	My
12.3	Acciones para el control de plagas	Se cuenta con un programa documentado para el manejo integral de plagas. Existen evidencias de la ejecución de los procedimientos utilizados y registro de los productos aplicados.	My
12.4	Manejo y disposición de estiércol en instalaciones.	Se utilizan métodos apropiados para la disposición del estiércol en instalaciones que minimicen la proliferación de plagas.	Mn
13	<b>BIENESTAR ANIMAL</b>		
13.1	Disponibilidad de agua y alimento.	Los animales deben disponer de agua de bebida a voluntad y de alimento en condiciones higiénicas que no afecte la salud de los animales ni la inocuidad de la leche.	F
13.2	Condiciones para el manejo animal	Evitar el maltrato, el dolor, el estrés y el miedo mediante un manejo adecuado. No utilizar en el manejo de los animales instrumentos contundentes, corto punzantes, eléctricos o de otra naturaleza que puedan causar lesiones y sufrimiento a los animales. Durante la ejecución de la rutina de ordeño evitar los gritos y ruidos, presencia de animales de otras especies.	My

13.3	Instalaciones y elementos para el manejo animal.	Las mangas, bretes, básculas y otro tipo de construcciones o instalaciones para la sujeción y manejo de los animales, deben permitir una operación eficiente y segura para éstos y los operarios.  En condiciones de confinamiento y estabulación los animales deben disponer de espacio suficiente para manifestar su comportamiento natural. Los animales deben contar con suficiente sombrero natural o artificial.	My
13.4	Intervenciones quirúrgicas y no quirúrgicas	Las intervenciones como descornado, topizado, marcado y otras que produzcan dolor a los animales, deben ser realizadas por personal capacitado, bajo condiciones de higiene y empleando las prácticas adecuadas. Debe existir un procedimiento documentado y un registro de la capacitación a los operarios de la finca.	My
14	<b>PERSONAL</b>		
14.1	Evidenciar el estado sanitario del personal de ordeño y la existencia de un examen médico	El personal no demuestra evidencia de abrasiones o cortes en la piel de las manos, ni enfermedades infecto-contagiosas. Se debe presentar los certificados médicos anuales y vigentes que reconozca el estado de salud. Revisar soportes.	My
14.2	Cuentan con Implementos de trabajo y dotación	Los trabajadores cuentan con implementos necesarios para garantizar la bioseguridad y la salud ocupacional.	Mn
14.3	Cuentan con Seguridad social	Se deben presentar los documentos de afiliación o carnets vigentes de la ARP y EPS y carnet de Sisben en caso de que el propietario sea operario.	Mn
14.4	Existe un botiquín y al menos una persona cuenta con el curso de primeros auxilios	Existe un botiquín de primeros auxilios en un lugar de acceso de todos los trabajadores del predio. Al menos un trabajador debe estar capacitado para brindar primeros auxilios. Soporte de capacitación.	Mn
14.5	Existe un programa de capacitación soportado por los certificados de asistencia	Se debe presentar un programa documentado de capacitación y los soportes que den cuenta que se está llevando a cabo. Los temas de capacitación deben ser : Enfermedades de control oficial, salud y manejo animal, Proceso de ordeño , Prácticas higiénicas en la manipulación de la leche, Higiene personal y hábitos higiénicos , Responsabilidad del manipulador, manipulación y aplicación de fármacos, vacunas y desinfectantes, bioseguridad,	My

seguridad y riesgos ocupacionales, manejo de alimentos, manejo y movilización animal, bienestar animal, uso seguro de insumos agropecuarios.

### Anexo B. Mapa de Entreríos



## Anexo C. Mapa de San Pedro de los Milagros



## Anexo D. Cartilla

### CARTILLA

**CASIMIRO:** Buenos días Don Gestor, como siempre usted con cosas nuevas en su finca, veo que tiene todas las áreas marcadas, ¿eso para qué sirve?

**GESTOR:** Pues, ando en el proceso de certificación en BPG, le pido que antes de entrar a la finca me firme esta hoja mientras está el tinto.

**C:** ¿Uy Don Gestor pero de dónde sacó la plata para hacer eso, fue que se encontró una guaca?

**G:** No Don Casimiro, si viera como es de fácil, sólo es orden y disciplina, además Colanta me ha apoyado mucho.

**C:** Eso suena muy bueno, lástima que yo no pueda hacer lo mismo porque ordeño a mano.

**G:** Don Casimiro, eso no tiene nada que ver, lo importante es que lo que haga, lo haga bien.

**C:** ¿Cómo así?

**G:** Que el lugar sea adecuado, los pezones estén limpios antes de ordeñar, se haga el despunte, preselle, ordeño a fondo y sellado, esto con productos hechos para estas funciones, y no se le olvide lavarse y desinfectarse muy bien las manos y si maneja, hacerlo entre vaca y vaca.

**C:** Bueno y ¿para qué son esos aretes que le puso a las vacas?

**G:** Son chapetas, para identificar a las vacas. En algunas fincas también lo hacen con collares, lo que importa es que no se repita el número, además cada vaca debe tener una tarjeta con su información.

**C:** ¿Y cuando les pongo droga, también tengo que anotar la aplicación?

**G:** Si Don Casimiro, hay que registrar los tratamientos de los animales, y las vacas que están en retiro identificarlas, con manillas, collares (ojalá rojos), tiza, algo que cuando veamos sepamos que ese animal está en tratamiento.

**C:** Entonces según lo que entiendo, lo que queremos es dar seguridad de que los productos que salen de la finca no contienen medicamentos y estén bien manejados los productos.

**G:** Así es Don Casimiro, vamos a tomarnos el tinto a la oficina y le sigo mostrando como manejo la finca.

**C:** Don Gestor, la oficina también está marcada! Yo no me imaginaba que fuera tan fácil organizar todo!

**G:** Claro, mire los otros registros que llevo y vea que son fáciles de llenar.

**C:** ¿Y eso para qué sirve?

**G:** Son muy importantes, así se cuanto me gasto y le puedo hacer seguimiento a mis vacas, porque a veces gastaba más plata en medicamentos y cuidados.

**C:** Definitivamente uno a veces se gasta la plata en cosas que no necesita y cuando va a merca para la casa no hay con que pagar.

**G:** Bueno mire estos otros papeles que uso en mi finca.

**C:** ¿Hay Don Gestor y todos estos papeles para qué son?

**G:** Son las instrucciones de cómo se realizan las actividades aquí en la finca, eso por si viene un reemplazo o alguien nuevo, sepa como lavar, ordeñar, analizar los animales y hasta tomar algunas decisiones que ayuden a mejorar la producción.

**C:** Tiene la razón Don Gestor yo con lo que leo acá ya soy capaz de lavar la pieza del tanque, ordeñar, identificar una enfermedad y hacer hasta una prueba de mastitis en su finca.

**G:** Como ve en los protocolos de limpieza está escrita la cantidad de agua y de producto que hay que utilizar, para que así lo que se hace se haga bien y garanticemos un buen aseo en cada una de las zonas.

**C:** Bueno hace rato miro ese escaparate que tiene con llave y ando muy curioso de lo que tiene ahí.

**G:** Ahí están los medicamentos. Están con llave porque debe haber un encargado de su manejo y aplicación para que así el tratamiento se le realice al animal indicado. El médico veterinario es quien autoriza y si es necesario capacita al responsable.

**C:** O sea que el veterinario también hace parte del proceso?

**G:** Si y debe estar pendiente de lo que se hace en la finca, escribir el plan sanitario, controlar los tratamientos, autorizar y capacitar tanto en la aplicación de medicamentos como en intervenciones quirúrgicas y no quirúrgicas, además dar una carta donde conste que presta la asistencia técnica.

**C:** Bueno eso si me parece bastante importante, que cada quien se haga responsable de lo que realiza en la finca. Don Gestor y ¿en la pieza del tanque que debemos tener en cuenta?

**G:** Vamos para que la vea.

**C:** Que orden y aseo el de la pieza Don Gestor, ¿para qué son las mallas de las puertas y ventanas?

**G:** Para que no entren moscos ni animales a la pieza, y así poder garantizar que no se va a contaminar la leche. Es importante que la pared llegue hasta el techo y cierre completamente, que el desagüe tenga rejilla; mejor dicho que no pueda entrar nada a la pieza sin las llaves de la puerta.

**C:** ¿Don gestor por qué los bombillos están cubiertos?

**G:** Eso es para evitar riesgos: que se estalle o se quiebre, y que si llega a pasar los vidrios no caigan al piso y alguien se corte, los protectores ojalá hechos de algo diferente a vidrio.

**C:** ¿Don Gestor y para que le puso techo al potrero? ¿Para que no se mojen las vacas si llueve?

**G:** Eso es para poder hacer un ordeño higiénico y que si está lloviendo no se contamine la leche, recuerde lo que le conté antes de cómo hacerlo.

**C:** Don Gestor, pero al tanque de agua también le puso techo, ¿eso para qué?

**G:** Esa agua la voy a usar para darles a las vacas, para lavar todo y de esa va a tomar mi familia y los trabajadores y sus familias, por eso la tapo y le hago tratamiento.

**C:** Hay algo que no entiendo, ¿por qué algunas personas dicen que no puede certificarse una finca con ordeño manual?

**G:** Porque algunas personas inescrupulosas así se lo han dicho, lo que confunde a personas como usted Don Casimiro, pero yo le recomiendo que asista a los días de campo que organiza Colanta.

**C:** ¿Días de campo, eso cuándo es?

**G:** Lo lidera el Departamento de la Calidad de la Leche y lo programan en los municipios para que todos podamos ir trabajando en este proceso. Además también nos acompañan durante el proceso con visitas a las fincas, esto a mi me ayudó mucho y también me pareció que lo hace más posible.

**C:** Muchas gracias Don Gestor voy a comenzar entonces con este cuento, hasta luego.

**G:** Hasta luego Don Casimiro, y recuerde **“CON COLANTA, LA CERTIFICACIÓN ES MÁS POSIBLE”**