the dairyman
el LECHERO
español/english

Tereso Franco: De la teoría a la práctica 6

¿Cómo define usted el trabajo en equipo? 12

Aprenda acerca de las pérdidas de alimento 21

INSIDE

May 2013
Vol. 8 No. 2

8 Putting work into perspective

6 Tereso Franco: Putting theory into practice

12 How do you define teamwork?

21 Learn about feed shrinkage

The bilingual magazine for the dairy industry

Sana + Eficiente Productiva

VACAS

Cenzone ha hecho la "tarea" y tiene el producto que los productores de leche necesitan.

YEASTURE

Aditivo Alimenticio Natural

¡Mejore la eficiencia Del Alimento! ¡Aumente el Desempeño del Animal!

YEASTURE es la forma natural de maximizar la utilización del alimento y mejorar la salud de su hato.

CENZONE

CENZONE TECH, INC.

2110 Low Chaparral Drive • San Marcos, CA 92069-9773

www.cenzone.com • email: cenzone.tech@att.net

phone: (760) 736-9901 • fax: (760) 736-9958

Contenido/Contents

Notas del editor 4
Editor's notes

Tereso Franco: De la teoría a la práctica 6
Tereso Franco: Putting theory into practice

Poniendo el trabajo dentro de tu perspectiva 8
Putting work into perspective

Al que le quede el saco que se lo ponga 11
If the shoe fits … Advice for young Hispanic managers

Trabajo en equipo … trabajando juntos 12
Teamwork … working together

Preguntas sobre calidad de la leche 14
Questions about milk quality

Diccionario 15
Dictionary

La operación de minicargadores: Una realidad que se tiene que aceptar 16
Skid steer operation: A reality that must be accepted

Mejorando la calidad del establo con medidores de leche 18
Improving herd potential with milk meter data

Tips de alimentación para las becerras 19
Tips for feeding calf starter

Reduzca las pérdidas de alimento 21
Shrink feed shrinkage

Datos sobre el nuevo Formulario I-9 22
Facts about the new I-9 form

Haga la seguridad una prioridad en su granja lechera 24
Make safety a priority on your dairy farm

Comunique para la seguridad 26
Communicating for safety

¿Que tanto aprendí? 28
Test your knowledge

Caricaturas 31
Comics

Pareo 31
Word match

¿Cuál es la clave del éxito en un establo lechero? Tereso Franco explica que el éxito se puede obtener al unir un conocimiento teórico con práctica.

What is the key to success on a dairy? Tereso Franco believes that success can be obtained by combining theoretical knowledge with practice.

Ayude a fortalecer la rentabilidad de su lechería al asegurar que sus becerros tengan un buen comienzo. Conozca algunos consejos sobre la alimentación de alimento iniciador.

Help strengthen your dairy's bottom line by ensuring that your calves get off to a great start. Learn some tips on feeding calf starter.

¿Es una prioridad la seguridad en su establo? Lea sobre algunas áreas de peligro, sobre todo cuando se trabaja alrededor de equipo eléctrico.

Is safety a concern on your dairy? Read about hazards on the dairy, especially when working around electrical equipment.

el the dairyman LECHERO

www.el-lechero.com

Volumen 8 Número 2 **Mayo 2013**

Vol. 8 No. 2 **May 2013**

© 2013 Progressive Publishing

Haga este verano uno seguro

Con el verano a la vuelta de la esquina, tal vez usted está pensando en tomar un poco de tiempo para viajar. A finales de marzo, yo tuve la oportunidad de viajar a Nevada para entrevistar al manager de un establo para este ejemplar de *El Lechero*.

Me dirigí al pueblo de Amargosa Valley, que queda aproximadamente 90 millas al noroeste de Las Vegas. Una vez allí, tuve la oportunidad de visitar Ponderosa Dairies y de conocer a Tereso Franco, uno de los managers de estos establos lecheros. Lea más acerca de él en la página 6.

Como usted notará a través de este ejemplar, la seguridad es un área que debe ser abordado en todo establo lechero a través del país. Si va a operar un minicargador o incluso si ya lo hace, le sería beneficioso leer las páginas centrales sobre este tema en las páginas 16 y 17. Kimberly Naffziger también destaca varios puntos de seguridad a tener en cuenta cuando se trabaja alrededor de equipo eléctrico en la página 24.

Ya sea que trabaje con maquinaria o con los animales, siempre debe hacer de la seguridad una prioridad. Dé un buen ejemplo en su lechería al seguir y hacer cumplir las medidas de seguridad. Más vale prevenir que lamentar, ¿no?

Otra área que constantemente debe vigilarse es el área de alimentación. En la página 19, Katie Mason explica algunos consejos sobre la alimentación de alimento iniciador para becerros. También, aprenda más acerca de las pérdidas de alimento y cómo puede ayudar a reducirlas en su lechería en la página 21.

Como siempre, no dude en ponerse en contacto conmigo si tiene alguna pregunta. Espero que tengan un buen inicio al verano. ¡Hasta la próxima! el

Make this summer a safe one

With summer just around the corner, maybe you're thinking about taking some time off to travel. In late March, I had the opportunity to travel to Nevada to interview the dairy manager featured in this issue of *El Lechero.*

I made my way down to Amargosa Valley, which is approximately 90 miles northwest of Las Vegas. While there, I had the opportunity to visit Ponderosa Dairies and meet Tereso Franco, one of the dairies' managers. Read more about him on page 6.

As you may be able to tell from this issue, safety is an area that needs to be addressed on dairy farms across the country. If you plan to operate a skid steer or even if you already do, it'll be beneficial to read this issue's center spread on pages 16 and 17. Kimberly Naffziger also highlights several safety points to consider when working around electrical equipment on page 24.

Whether working with equipment or animals, you should always make safety a priority. Set an example on your dairy by following and enforcing safety measures. Better safe than sorry, right?

Another area that should constantly be monitored is feed management. On page 19, Katie Mason explains some tips on feeding calf starter. Also, learn more about feed shrinkage and how you can help reduce these losses on your dairy on page 21.

As always, feel free to contact me if you have any questions. I hope you have a great start to your summer! Until next time! el

Dario Martinez
Redactor para ***El Lechero***
dario@progressivedairy.com

Dario Martinez
Editor for ***El Lechero***
dario@progressivedairy.com

the dairyman el LECHERO

¿Qué es *El Lechero*?
Una revista bilingüe que ayuda a los productores de leche y a sus empleados a trabajar juntos eficazmente.

What is *The Dairyman*?
A bilingual magazine helping dairymen and their employees work effectively together.

Circulación – Más de 11,300+ copias
Se envía trimestralmente bajo solicitud a los dueños, encargados y supervisores de establos en los E.E.U.U. y también a personal de la industria aliada. Se distribuye de manera individual o en paquetes de 5 y 10 ejemplares.

Circulation – 11,300+
Sent four times per year upon request to owners, managers and herdsmen on U.S. dairies and to allied industry personnel. Distributed as single copies or in multiples of 5.

Declaración del editor: Las opiniones expresadas no son necesariamente las de la editorial. El Lechero anima al lector a hacer sus comentarios. Damos la bienvenida a puntos de vista diferentes de individuos responsables. La responsabilidad por cualquier error u omisión en los anuncios es limitada al costo del espacio ocupado por el error u omisión. La publicación de cualquier anuncio o artículo no constituye aprobación o garantía por parte del El Lechero. El envío de cartas implica el derecho a editar o modificarlas total o parcialmente.

Aviso de derecho de autor: Todo el contenido editorial y gráfico en *El Lechero* está protegido por Derecho de Autor de los EE.UU., tratados internacionales y otras leyes aplicables de propiedad literaria y no puede ser copiado sin el permiso explícito de Dime Inc. lo cual reserva todos los derechos. El re-uso de cualquier parte del contenido editorial de *El Lechero* y/o gráficos por cualquier propósito sin el permiso de Dime Inc. es estrictamente prohibido.

Publisher's Statement: The opinions expressed are not necessarily those of the publishing company. *El Lechero* encourages reader comment. Contrasting points of view from responsible individuals are welcome. Liability for any errors or omissions in advertisements shall not exceed the cost of the space occupied by the error or omission. Publication of any advertising or articles does not constitute endorsement or guarantee by *El Lechero.* Submission of letters implies the right to edit and publish all or in part.

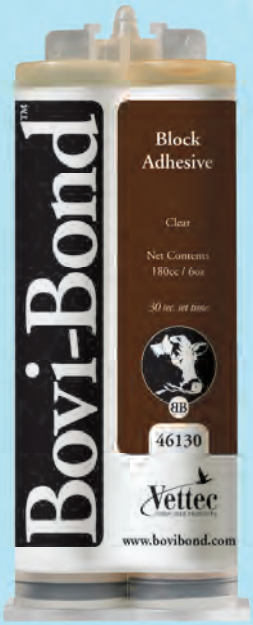
Copyright Notice: All editorial content and graphics in *El Lechero* are protected by U.S. copyright, international treaties and other applicable copyright laws and may not be copied without the express permission of Dime, Inc., which reserves all rights. Re-use of any of *El Lechero*'s editorial content and graphics for any purpose without Dime, Inc. permission is strictly prohibited.

Postmaster: Please send address changes to: ***El Lechero*, PO Box 585, Jerome, ID 83338**

Contact Information

Main office
238 West Nez Perce (Physical) or
PO Box 585 (Mailing)
Jerome, ID 83338-0585
(208) 324-7513 or (800) 320-1424
FAX: (208) 324-1133

PROGRESSIVE PUBLISHING
dairy | forage | beef



Va donde usted quiere. Permanece donde usted lo coloca. Trabaja como usted espera... siempre.

El estándar en la aplicación de tacones por 15 años.

VA.0113.ELCHBOVI

Aplique tacones con confianza.

Estados Unidos
600 East Hueneme Road • Oxnard, California 93033 • EE. UU. • 1.800.483.8832
Europa
Zonnebaan 14 • NL-3542 EC Utrecht • Los Países Bajos • + (31) 30 241 1823
www.bovibond.com

Bovi-Bond™
The 30 Second Block Adhesive

Tereso Franco: De la teoría a la práctica

por Darío Martínez, Editor de *El Lechero*

Al pensar en el esfuerzo que se lleva para tener una lechería exitosa, es muy importante entender por qué se hacen las cosas como se hacen. Tereso Franco, uno de los managers de Ponderosa Dairies, un grupo de lecherías en Amargosa Valley, Nevada, le ofrece a sus empleados un conocimiento teórico seguido con una formación práctica a fin de que puedan comprender plenamente su trabajo.

Tereso explica que llegó a Las Vegas cuando emigró a los Estados Unidos desde México. Anteriormente, había trabajado como inspector de ganado en el estado mexicano de Chihuahua por dos años. A pesar de que tuvo la opción de trabajar con su familia en la construcción, él optó por un trabajo en un establo lechero.

Poniendo en práctica la teoría

Tereso recibió un grado de ingeniería zootecnista en sistemas de producción de la Universidad Autónoma de Chihuahua, por lo que ya tenía conocimiento en el manejo de ganado. Aunque el aprender un nuevo sistema y un nuevo idioma presentó un reto para Tereso, él también trabajó para superar otro reto diferente.

"El reto más grande que tuve fue demostrar que podía manejar una lechería", él dice. "Teóricamente sabía muchas cosas pero en la práctica hay mucha diferencia."

Comenzó su carrera en la industria lechera en un establo lechero en Moapa, Nevada, donde empezó en la crianza de becerros. Luego fue promovido al puesto de inseminador. Desde entonces, Tereso ha trabajado en todas las áreas de la lechería. Hoy en día, ayuda a manejar Ponderosa Dairy, un establo con 2,400 vacas. Está a cargo de todas las áreas de la lechería, incluyendo la salud del hato, la reproducción y el ordeño. También está a cargo de los 22 empleados de la lechería.

Un sistema de trabajo que funciona

Hace cuatro años, Tereso fue promovido a su puesto actual de manager, algo que él dice haberle cambiado su punto de vista sobre el trabajo en la lechería. Desde entonces, él decidió crear de un sistema en donde supervisaría cada área y a la vez trabajaría directamente con sus empleados.

"Desarrollé un programa donde constantemente evalúo las cosas con mi equipo cada quincena", él dice. "Si algo estuvo mal, entonces tratamos de corregirlo y vuelvo a evaluarlo a la siguiente quincena."

Además, Tereso explica que casi nunca contrata a una persona específicamente para que trabaje afuera, ya sea de inseminador o trabajador en el corral de maternidad. Él sólo contrata a gente para trabajar en la sala de ordeño. De allí, si llega a necesitar a un trabajador afuera, saca a uno de los ordeñadores y lo entrena. Esto permite a los empleados a crecer y aprender a trabajar en otras áreas de la lechería, él dice.

"El ordeño es el trabajo más rutinario y mas pesado", dice Tereso. "Si la persona trabaja bien en el ordeño y le pierde miedo a los animales en las sala, probablemente afuera hará un mejor trabajo y un mejor desempeño."

Tereso trabaja de cerca con Amanda Arata, la gerente general de las tres lecherías en Amargosa Valley. En una escala más amplia, ella supervisa las lecherías y las 9,000 vacas de las tres lechería. También permanece en contacto constantemente con el manager de cada lechería.

Lecherías y cadenas de bicicleta

Actualmente, Tereso está creando un manual para trabajadores en

Foto de arriba:
Tereso trabaja de cerca con Amanda Arata, la gerente general de Ponderosa Dairies.

Foto de arriba (izquierda):
Cuando necesita un trabajador afuera, Tereso escoge a alguien del equipo de ordeño.

Foto al lado:
Tereso se encarga del manejo de los 22 empleados de la lechería.

Fotos por Darío Martínez.

donde detallará el trabajo de todas las áreas de la lechería. Con el fin de explicar mejor la importancia que tiene cada área en el éxito de la lechería, él compara las lecherías a las cadenas de bicicleta en donde cada eslabón de la cadena representa las distintas áreas de la lechería.

"Si vemos a una lechería como una cadena, entonces cada eslabón es igual de importante", dice Tereso.

También explica que cada cadena tiene un eslabón con candado que une la cadena. Tereso explica que en su lechería, este eslabón sería el grupo de vacas pre-frescas (close-ups).

Cada eslabón después representaría las vacas recién paridas, los trabajadores del corral de maternidad, ordeñadores, inseminadores, etc. En otras lecherías, el eslabón final podría ser un área diferente, él dice.

Tereso explica que aunque el manual se centrará en su lechería, él espera que pueda ser adaptado a otras granjas y así ayudar a entrenar a empleados en otras lecherías. el

Tereso Franco: Putting theory into practice

by *El Lechero* Editor Dario Martinez

When thinking about the work that goes into making a dairy successful, it's very important to understand why things are done the way they are. Tereso Franco, one of the managers at Ponderosa Dairies, a group of dairies in Amargosa Valley, Nevada, gives his employees theoretical knowledge followed by hands-on training in order for them to fully understand their work.

Tereso explains that he first arrived in Las Vegas when he immigrated to the U.S. from Mexico. Previously, he had been employed as a livestock inspector in the Mexican state of Chihuahua for two years. Although he had the choice to work with his family in the construction industry, he opted for a job on a dairy farm.

Putting theory into practice

Tereso obtained a degree in animal production systems from the Autonomous University of Chihuahua, so he already had background knowledge in livestock management. While learning a new system and a new language were challenging, Tereso also worked to overcome another challenge.

"My biggest challenge was to show that I could manage a dairy farm," he says. "I knew quite a bit about this work in theory, but putting that into practice was much different."

He began his career in the dairy industry at a dairy in Moapa, Nevada, where he began taking care of calves and was eventually promoted to a breeder. Since then, Tereso has worked in all areas of the dairy. Today, he helps manage the 2,400-cow Ponderosa Dairy. He oversees all areas of the dairy including herd health, reproduction and milking, as well as the dairy's 22 employees.

A working system

It wasn't until four years ago that Tereso was promoted to his current management position, which he says has changed his outlook on working on the dairy. Since then, he has decided to set up a system where he could work directly with his employees and still oversee every area.

"I developed a program where I evaluate processes every other week with my team," he says. "If something is off, we work to correct it and then re-evaluate it in a couple of weeks."

Tereso points out that he almost never hires a person specifically to work outside, such as a breeder or maternity pen worker. Instead, he hires people to join the milking team. He then fills positions that become open with milkers who he then trains. This allows employees to grow and learn how to work in other areas of the dairy, he says.

"Milking is routine, heavy work," Tereso says. "If someone does well in the milking parlor and loses fear of the animals, then that person will probably do a better job outside."

Tereso works closely with Amanda Arata, general manager of the three Amargosa Valley dairies. On a wider scale, she oversees the dairies and their 9,000 cows, while staying in touch with each dairy's manager.

Dairies and bicycle chains

Currently, Tereso is drafting a dairy employee manual, which will address working in all areas of the dairy. In order to better explain how important each area of the dairy is to its success, he compares dairies to bicycle chains, with each link representing the individual areas of the dairy.

"If we see a dairy as a chain, each of the chain's links is just as important as the others," Tereso says.

He also points out that every chain has one link that locks the entire chain together. Tereso explains that on his dairy, this specific link would be the close-up cow group.

Each link after that would represent fresh cows, maternity pen workers, milkers, breeders and so on. On other dairies, the final link could be a different area, he says.

Tereso explains that although the manual will focus on his dairy, he hopes it can be adapted to other farms in order to help train employees on other dairies. el

Top right: Tereso works closely with Amanda Arata, general manager at Ponderosa Dairies.

Top left: When he needs an employee to work outside, Tereso selects someone from the milking team.

Bottom: Tereso is in charge of the dairy's 22 employees.

Photos by Dario Martinez.

Poniendo el trabajo dentro de tu perspectiva

por Tom Fuhrmann, DVM

Creo que normalmente haces esto. Vas al trabajo, haces el trabajo, llegas a tu casa y no piensas en la importancia de tu trabajo. Yo trabajo y entreno a muchos trabajadores hispanos ganaderos y he llegado a comprender lo siguiente:

1. El trabajo es necesario y muy importante.
2. Los trabajadores son los que marcan la diferencia entre una lechería efectiva con un buen ambiente para trabajar de una lechería ineficiente, en el cual haces el trabajo sólo por hacerlo sin satisfacción alguna.

Trabajo

El dueño o el encargado del establo es quien dicta los pasos a seguir en el trabajo que realizas. Pero tu determinas la calidad y el nivel de rendimiento que impones en cada paso a seguir de tu trabajo.

Evaluemos el procedimiento que se hace durante el ordeño. La rutina es impuesta por el dueño o el encargado, la cual puede indicar que hagas un prespray (pre-sello) y una despuntada a las primeras 10 vacas. Luego regresar a la primera vaca para limpiar y asegurarse que la unidad de ordeño este bien puesta y hacer lo mismo con las demás vacas. Este es un claro ejemplo de una simple rutina dentro de una sala de ordeño.

Tu actitud

Mientras el dueño o encargado explica y exige que sigas los pasos al pie de la letra, tu eres quien decide que tan bien cubres

Figura / Figure 1 Descripciones de puesto / Job Descriptions

Encargado	Supervisor	Trabajador
• Determina la rutina de ordeño específica a seguir en el establo. • Depende del supervisor para el entrenamiento de los ordeñadores de su turno (equipo). • Establece las metas (p. ej, tiempo de ordeño, SCC y niveles de bacteria, casos de mastitis) y compara los resultados con las metas. • Le comunica al supervisor cómo los resultados se comparan con las metas frecuentemente (semanalmente).	• Aprende el "qué" y "por qué" de la rutina de ordeño desarrollada por el encargado. • Entrena a los ordeñadores de su turno a seguir la rutina a nivel satisfactorio. • Trabaja con sus ordeñadores a seguir todos los pasos y saber los detalles sobre la limpieza, cómo estimular los pezones y cómo colocar las unidades de ordeño rápidamente. • Ayuda a los ordeñadores a que cumplan con su trabajo correctamente; les comunica cuando el encargado está satisfecho (buenos resultados) o decepcionado (malos resultados) y trabaja con su equipo para mejorar.	• Está de acuerdo en trabajar de ordeñador en el establo. • Aprende la rutina de ordeño y el nivel de limpieza necesario. • Se enfoca en cumplir los detalles de limpieza y estimulación de los pezones de la vaca. • Continúa trabajando bien y mejorando.
Manager	**Supervisor**	**Worker**
• Determines the specific milking routine to be used on the dairy. • Trains the milkers on his shift (team). • Sets goals (e.g. milking time, SCC and bacteria levels, mastitis incidence) and compares results to goals. • Communicates results versus goals to the supervisor frequently (weekly).	• Learns the "what" and the "why" of the milking routine developed by the manager. • Trains milkers on his shift to follow the routine and work at a high level. • Works with his milkers to do the steps and apply the details to clean and stimulate teats and attach units quickly. • Helps milkers do their jobs correctly; communicates the manager's satisfaction (good results) or disappointment (negative results) and works with his team to improve.	• Agrees to milk on the dairy. • Learns the milking routine and the level of cleanliness needed. • Focuses on doing the details of teat cleaning and stimulating. • Continues to work well and improve.

cada pezón con yodo, que tan buena despuntada das a las ubres y que tan bien haces la limpieza. Estos son los detalles que tu tienes bajo tu control.

Puede que te encuentres en horas del trabajo sin supervisión. Tanto así que puede ser fácil tomar atajos y no limpiar correctamente las ubres, haciendo un trabajo mal hecho y atrasando el proceso de ordeña. Tu, tu actitud y tu trabajo por cada hora por cada vaca esta bajo tu control. Mira la **Figura 1**, la cual define como cada persona dentro del establo tiene una responsabilidad específica en el ordeño.

Las consecuencias

El limpiar correctamente los pezones toma un poco tiempo mas comparado a cuando los limpiamos incorrectamente. Sin embargo, el limpiar correctamente los pezones produce una leche de mejor calidad y menos mastitis. Yo he trabajado en muchos establos lecheros con salas y rutinas de ordeño similares. Mientras un establo puede tener leche de alta calidad con trabajadores felices y satisfechos, su establo vecino puede tener leche de pésima calidad, con mucha mastitis, mas aparte trabajadores insatisfechos y sin orgullo de su propio trabajo.

Metas comparadas con estándares

El dueño del establo puede tener una meta en cuanto al recuento de células somáticas (SCC, por sus siglas en ingles) de menos de 150,000. Esta meta no se puede cumplir sin tu participación. Pero tu no necesitas preocuparte por la meta. Es mejor enfocarte en tu actitud para trabajar en mejorar tus estándares. Para ejemplificar, aplica spray en cada pezón correctamente cubriéndolo bien con yodo, haz un buen despunte y una limpieza correcta y coloca las unidades de ordeño correctamente.

Cuando trabajas bien, (no necesariamente más duro, sino trabajando a mejores estándares) las metas se alcanzarán. Es por esto que tu trabajo es muy importante y porque tu también puedes ser parte de un establo en el cual el trabajo es satisfactorio y agradable.

Putting work into perspective

by Tom Fuhrmann, DVM

I suspect that you often go to work, do your job, return home and not think much about the importance of your job. I work with and train a lot of Hispanic dairy farm workers. I recognize and understand that:

1. Work is necessary and important.
2. Workers make the difference between the successful dairy that is an enjoyable place to work and the poor dairy where work is just a job and brings you very little satisfaction.

Work

The dairy owner or manager determines the steps of the work you do. But you determine the amount of detail and level of performance put forth while completing each work step.

Let's evaluate milking procedures as an example. The milking routine devised by your dairy's owner or manager may require you to prespray and forestrip the first 10 cows, then return to the first cow to wipe and attach each unit on cows one through 10. This is an example of a clear, simple routine to milk cows in your parlor.

Your attitude

While the dairy owner or manager explains, even demands, that you do each step as outlined, it is only you that makes the decision of how thoroughly you cover each teat with iodine spray, how extensively you forestrip each teat and how clean you wipe each teat. These are the details that you control.

There may be many hours that you work with no other supervision. It can be easy to cut corners, do a poor job of cleaning teats or work more slowly. You, your attitude and your performance every hour on every cow is under your control. Look at **Figure 1**, which defines how each person on the dairy has a specific responsibility to perform the work of milking cows.

The consequences

Cleaning teats well takes very little extra time compared to doing a bad job. Yet cleaning teats well produces higher-quality milk and less mastitis. I've worked on many dairies with similar milking parlors and routines. One dairy may have good results and content, satisfied milkers – while a neighboring dairy may experience lots of mastitis, poor milk quality and the milkers are not content or proud of their work.

Goals compared to standards

The dairy owner may have a SCC goal of less than 150,000. This goal can't be accomplished without your involvement. But you need not worry about the goal. Rather, worry about or focus your attitude to work to higher standards. That is to say, spray every teat correctly to cover it with iodine, forestrip, wipe and attach milking units correctly.

When you work well (not harder, but to higher standards), goals are met. This is why your work is important and why you too can be part of making your dairy a successful and enjoyable place to work.

Tom Fuhrmann, MVZ
Equipo de DairyWorks
dairyworks@dairyworks.com

Tom Fuhrmann, DVM
The DairyWorks Team
dairyworks@dairyworks.com

BAYER

QuickBayt® is a cold-blooded nuisance fly killer.

QuickBayt Fly Bait and QuickBayt Spot Spray are designed to quickly lure and kill nuisance flies. QuickBayt Fly Bait starts killing house flies in as little as 60 seconds.[1] QuickBayt products come ready-to-work, and they control nuisance flies for up to 4 weeks in and around poultry, dairy, swine and horse facilities. The original nuisance fly killer is still as effective as ever.

QuickBayt® products

[1]Data on file. Bayer Healthcare LLC, Animal Health Division, Shawnee Mission, Kansas.

©2012 Bayer HealthCare LLC, Animal Health Division, Shawnee Mission, Kansas 66201
Bayer, the Bayer Cross and QuickBayt are registered trademarks of Bayer.

Q12220

En México decimos…

"Al que le quede el saco que se lo ponga"

If the shoe fits … Advice for young Hispanic managers

por/by Juan Quezada

Tú puedes hacer la diferencia

Hace unos días asistí a una conferencia sobre lecherías en nuestra comunidad. Al platicar con compañeros de este ramo, uno de ellos empezó a hablar conmigo. Él establo muy molesto con una situación en su lechería. Me comentó lo siguiente:

"¿Para qué le enseño más a esa persona si de todas maneras en poco tiempo ya no va a trabajar con nosotros y lo más seguro es que ya no lo vuelva a mirar más en mi vida?"

Ahora yo te pregunto a ti, ¿qué harías en esta situación? ¿Pararías de enseñar a esta persona o le seguirías enseñando? Dirás que para que perdemos el tiempo con esa persona, ¿verdad? Tal vez no vale la pena.

Te voy a contar una cosa que me pasó hace unos días. Recibí un correo electrónico de una persona con quien no había hablado en casi 20 años. Fuimos compañeros de trabajo hace tiempo y fue una verdadera sorpresa y un gusto enorme saber de él. Me dio gusto saber que estaba muy bien de salud y que se encontraba en una situación próspera. Él tenía un muy buen trabajo, una posición económica muy envidiable pero más importantemente, tenía una familia bien formada.

Yo compartí con él la experiencia que yo tenía en aquel entonces. Aunque quizá no tenía mucha experiencia, si tenía muchas ganas de compartir lo poco que yo sabía. Esta persona me ayudó a mí en muchas maneras, sin embargo una cosa que jamás pasó por mi mente fue el impacto que yo podría tener en su vida .

Él me comentó que las cosas que yo la había dicho, lo que yo le había enseñado, y más importante, los consejos personales que le dí, fueron la causa principal de que él siguiera adelante con su sueño.

Si tú crees que por mí él ahora está en una buena posición, no es verdad. A lo mejor yo le ayude a alcanzar 1 por ciento de su sueño, pero el 99 por ciento sobrante lo logró él porque así se lo propuso.

Volvamos a la pregunta que les hice. ¿Qué harías en la situación que mencione arriba? ¿Piensas lo mismo? ¿Para qué enseñarle a alguien quien no estará trabajando con nosotros por mucho tiempo? Que de todas maneras quizá no vuelvas a ver a esta persona en tu vida. Esto es lo que unos creerán. Sin embargo, no hay que olvidar el dicho que dice que el mundo es muy pequeño. Quizá tarde o temprano vas a ver a esta persona de nuevo.

No todo el tiempo va a pasar esto. Una cosa que si les recomiendo es que cuando tu enseñes a alguien o le compartas tu experiencia sobre la lechería o tu vida personal, hazlo con todas tus ganas. No guardes secretos de él o ella. Si acaso mañana vuelves a ver a esta persona, ¿no crees que sería mejor que no te reclamarán nada y que al contrario te agradecieran tu ayuda?

Cuando yo escribo artículos para esta revista sobre la lechería o cosas personales que me han pasado en el transcurso de mi vida, las comparto esperando poder ayudar a alguien. Recuerda todo el tiempo que yo Juan Quezada estoy dispuesto a aportar por lo menos 1 por ciento de tu enseñanza. A ti te corresponde el 99 por ciento que sigue. De ti depende lo que sigue en tu vida y los sueños que tengas ahora y en el futuro.

Recuerda, da lo mejor de ti cada día y comparte tu experiencia sin secretos porque nunca sabemos cuando tú y yo nos vamos a encontrar y conocernos y decirte yo a ti o tu a mi "muchas gracias". el

Juan Quezada
Director de Seguridad, Contratación y Entrenamiento ~ Milk Source, LLC
jquezada@milksource.net

Juan Quezada
Director of Safety, Recruiting and Training
Milk Source, LLC
jquezada@milksource.net

You can make a difference

A few days ago I attended a conference for dairies in our community. While visiting with some fellow colleagues, one of them started talking to me about a situation on his dairy that had upset him. The following were some of the comments that he made:

"Why should I give a person more training if they probably won't be working with us much longer and we probably won't see him ever again?"

What would you do in this situation? Would you stop or continue to train this person? You may say: Why waste time with that person? You don't think they are worth it, right?

I'd like to tell you about something that happened to me a few days ago. I received an email from a person I had not heard from in nearly 20 years. We used to be co-workers, so it was a real surprise and a great pleasure to hear from him. I was glad to know he was in good health and was at a pretty successful place in his life. He had a very good job, an enviable financial position, but most importantly, he had also grown a family.

I shared with him the experience I had when we were co-workers. While I didn't have much experience then, I really wanted to share what little experience I did have. Although this person helped me in many ways, one thing that never crossed my mind was the impact I could have on his life.

He told me that the things that I had said to him and taught him, and most importantly, the personal advice I gave him, were the main reasons he went ahead to pursue his dream.

If you think I'm the reason he is where he is today, you're wrong. Maybe I helped him reach 1 percent of his goal, but the remaining 99 percent he accomplished himself because that was what he set out to do.

So, back to the question I asked earlier. What would you do in the situation I mentioned above? Do you feel the same way as the person from the conference? Why would you train someone who won't be working with you for very long? Do you think you won't ever see this person again? This is probably what some people will believe. However, let's not forget the saying "it's a small world." Maybe sooner or later you will see this person again.

I'm not saying this will happen every time. One thing I do recommend, however, is that if you train someone or share your experiences from the dairy or your personal life, do it wholeheartedly. Do not keep secrets. If you do happen to see this person in the future, wouldn't it be better if they didn't have anything to hold against you? Wouldn't it be a better situation if they were grateful for your help instead?

When I write articles for this magazine about the dairy or personal things that have happened throughout my life, I share them hoping to help others. Keep this thought in mind: I, Juan Quezada, am willing to contribute to at least 1 percent of your training. However, reaching the remaining 99 percent is all up to you. What happens next in your life and whether you choose to pursue your dreams – current or future ones – will depend on you.

Remember, always give your best every day and share your experience without keeping secrets – because you never know what might happen next in your life. Who knows, you and I may even meet someday. Wouldn't it be great to hear one of us utter the words "Thank you very much?" el

TRABAJO EN EQUIPO ... TRABAJANDO JUNTOS

Teamwork … working together

por/by Tom Wall

Tom Wall
Presidente de Dairy Interactive, LLC
tom@dairyinteractive.com

Tom Wall
President of Dairy Interactive, LLC
tom@dairyinteractive.com

Foto de Thinkstock • Photo by Thinkstock

Si alguien te pide que definas trabajo "en equipo", ¿qué es lo que realmente dirías? Yo he preguntado esto en muchos de los establos lecheros en los que he trabajado recientemente. Pensé que sería una simple pregunta y que muchos me darían una respuesta similar – pero eso no fue lo que sucedió. Estas son las repuestas más comunes que escuché:

Trabajo en equipo es cuando todos …

- se aseguran de hacer su propio trabajo
- hacen la misma cantidad de trabajo
- trabajan parejo

¿Tu qué piensas? ¿Estás de acuerdo con estas respuestas? ¿No estás seguro? Apliquemos estas respuestas a un equipo de fútbol para demostrar lo que es un buen trabajo en equipo.

¿Acaso cada jugador se preocupa sólo por su área? ¿Acaso todos juegan el mismo numero de minutos? ¿Acaso todos defienden y anotan lo mismos goles? No, esto no es un trabajo en equipo, ¿verdad? El trabajo en equipo es cuando todos trabajan juntos para alcanzar una misma meta.

Honestamente, cuando hice esa pregunta, espere una respuesta como " trabajar juntos". No esperaba una variedad de respuestas indicando que todos trabajaran igual. Claro, cada quien debe hacer su propio trabajo, y sí, todos necesitan contribuir con su parte. Pero el verdadero trabajo "en equipo" trata sobre trabajar juntos para alcanzar el misma objetivo.

Después de escuchar tantas ideas y definiciones de trabajo en equipo, yo siempre continuaba con la siguiente pregunta: "Entonces, ¿cómo se trabaja en equipo en este establo lechero? ¿Todos trabajan en equipo aquí?" ¿Sabes la respuesta que la mayoría dio? La mayoría de los trabajadores respondieron "No".

Después de darme cuenta que todos tenían una idea diferente de lo que significa trabajo en equipo, no me sorprendió que las personas no estuvieran trabajando como un equipo. Si el trabajo en equipo se trata de trabajar juntos, ¿cómo tu y tus compañeros pueden mejorar su trabajo en equipo?

Trabajo en equipo no es sólo cuidar tu propio trabajo

Trabajo en equipo es cuando un corralero se encarga de que las puertas de los corrales estén bien colocadas para que él del tractor no tenga que pararse a abrir y cerrar puertas cada vez que pase a dejar un viaje de alimento. Trabajo en equipo es cuando un ordeñador le hace ajustes a una unidad que no está funcionando correctamente, para que su compañero no lo tenga que hacer. Trabajo en equipo es cuando el encargado del establo pone las rejillas en los canales para que el corralero ahorre tiempo y mueva las vacas más eficientemente.

Trabajo en equipo no se trata de llevar la cuenta

A través de los años, he conocido a muchas personas que creen que todos en su turno de ordeño necesitan ordeñar la misma cantidad de vacas que los demás, sacar el mismo numero de becerras que los demás y limpiar lo mismo que los demás después de cada turno. Estos trabajadores están mas preocupados sobre el trabajo que los demás están haciendo en vez de preocuparse de su propio trabajo.

Esos compañeros de trabajo ven nacer a una becerra y piensan "Yo ayude en el parto anterior, es turno de que alguien mas ayude con este". Las personas que piensan de esta manera usualmente les gusta contar cuantas vacas han ordeñado. Para cuando se acaba el ordeño, su meta principal no es asegurarse que todas las vacas estén limpias y ordeñadas correctamente. Su meta principal es que todos hayan ordeñado el mismo numero de vacas. Si claro, todos deben de contribuir al trabajo del equipo, pero el llevar la cuenta para que todos hagan lo mismo no es trabajo en equipo.

Y claro, yo me di cuenta que la algunas personas tratan de tomar ventaja de sus compañeros y tratar de evadir su trabajo. Afortunadamente, la mayoría de la gente sabe que esto no es aceptable. Honestamente, la gente que piensa de esa manera no merece formar parte del equipo.

La realidad es que el trabajo de cada quien es mas fácil si todos trabajan juntos. Entonces, ¿cómo mejorarán el trabajo en equipo tu y tus compañeros de trabajo? ¿Tomarás el primer paso y platicar con tu equipo acerca del verdadero trabajo en equipo? ¿O esperarás a que alguien mas lo haga primero?

Todos sabemos que nuestro trabajo se facilita si lo hacemos en equipo. De ahora en adelante, enfoquémonos en trabajar juntos.

If someone asked you to define "teamwork," what would you say? I've been asking that question of a lot of the dairy teams I work with lately. I thought it was a pretty simple question and figured everyone would have a fairly similar answer – but that's not what happened. The following are some of the most common answers I heard:

Teamwork is when everyone …

- makes sure they do their own job
- does the same amount of work
- works evenly

So what do you think? Do you agree with those answers? Not sure? Let's apply them to a soccer team that demonstrates good teamwork.

Does each player only worry about his own area? Does everyone on the team play an even number of minutes? Does everybody defend and score the same number of goals? No, that's not what teamwork is, is it? Teamwork is when everybody works together to help achieve a shared goal.

Honestly, when I asked that question, I expected everyone to say that teamwork means "working together." I didn't expect so many different answers about everyone working "evenly." Sure, everyone needs to do their own jobs. And yes, everyone needs to contribute their part. But real teamwork is about working together in order to accomplish a similar objective.

After hearing all of the different ideas and definitions of teamwork, I would always follow up with this next question: "So, how's the teamwork at this dairy? Does everyone work together here?" Do you know what most people said? Most dairy workers answered "No."

After realizing that everyone had a different idea of what teamwork is, I guess I wasn't really surprised that people weren't working together as "one team." So if teamwork is about working together, how can you and your co-workers demonstrate "better teamwork"?

Teamwork is not only taking care of your own work

Teamwork is when a cow mover makes sure the gates in the feed alley are open so the feeder doesn't have to stop and open up gates every time he drives through with a load of feed. Teamwork is when a milker adjusts a nearby unit that's squawking air so her co-worker doesn't have to run all the way over to fix it. Teamwork is when a herd manager puts the grates back over the flume so the cow mover can save time and get the next pen of cows.

Teamwork is not about keeping score

Over the years, I've met a lot of people who think that everyone on their shift needs to milk the same number of cows, pull the same number of calves and do the same amount of cleaning at the end of each milking. These workers are more worried about all the work everyone else is doing than they are about actually doing their own work.

These co-workers see a calf being born and think, "I already tended to the first calving. It's somebody else's turn to do this one." People who think this way usually like to count how many cows everyone milks also. By the end of the shift, their main goal isn't to make sure all the cows were cleaned and milked correctly. Their main concern is that everyone milked the same number of cows. Yes, everyone needs to contribute to the team's efforts, but counting everything so that it's "even" is not teamwork.

And yes, I realize that some people try to take advantage of their co-workers and avoid doing their work. Fortunately, most people know that is not acceptable. Honestly, people like that don't deserve to be on the team.

The reality is everyone's job is a lot easier when we all work together. So how are you and your co-workers going to improve teamwork at your dairy? Will you take the first step and talk to the people on your team about working together? Or are you going to wait for somebody else to do it?

We all know that our jobs get easier when we work as a team. From now on, let's focus on working together.

Preguntas sobre calidad de la leche

Questions about milk quality

¿ Cuál es la diferencia entre mastitis clínica y subclínica ?

¿ What is the difference between clinical and subclinical mastitis ?

La mastitis generalmente se clasifica como clínica y subclínica, dependiendo del nivel de inflamación en la glándula mamaria. Las infecciones bacterianas son la causa más común de la inflamación de la glándula mamaria.

La mastitis clínica se caracteriza por anormalidades visibles en la leche o la ubre. Las anomalías más obvias en la leche son coágulos, grumos y una apariencia aguada. Anormalidades asociadas con la ubre son calor, hinchazón y sensibilidad al tacto.

La severidad de la mastitis clínica se la describe como leve, moderada o severa. La mastitis clínica aguda es la forma severa de la enfermedad y se caracteriza por un repentino inicio de síntomas y anormalidades visibles como hinchazón de la ubre, dolor, leche aguada y una baja en la producción de leche. Las vacas pueden estar sistémicamente afectadas y pueden tener fiebre, deshidratación y se niegan a comer.

La forma más común de detectar la mastitis clínica es ordeñando unos chorros de leche en la taza de despunte al inicio del ordeño para chequear la presencia de anormalidades como grumos y coágulos. La observación visual y palpación de la ubre para síntomas de inflamación puede también ayudar a identificar la mastitis clínica, pero no debe sustituir al despunte.

La mastitis clínica se puede detectar utilizando el despunte pre-ordeño de los cuartos mamarios para identificar grumos o coágulos en la leche.
Foto cortesía de NMC.

Clinical mastitis can be detected using pre-milking stripping of mammary quarters to detect flakes or clots in milk.
Photo courtesy of NMC.

La mastitis subclínica es la inflamación de la glándula mamaria que no crea cambios visibles en la leche o la ubre. A pesar de que la ubre y leche aparecen normales, vacas sub-clínicamente infectadas producen menos leche y la calidad de la leche será menor. Adicionalmente, vacas infectadas pueden ser una fuente de infección para otros animales en el hato.

Debido a que no hay anormalidades visibles en la leche, la mastitis subclínica requiere de pruebas de diagnóstico especiales para su detección. El recuento de células somáticas (RCC) es la prueba más común para detectar cambios en la leche debido al proceso inflamatorio. Mientras más alto el RCC, más alto es el nivel de inflamación en el tejido. Hay varias formas de obtener el RCC de cada vaca. Una forma es hacer el recuento mensual de cada vaca a través de programa DHIA. Realizar un recuento al lado de la vaca utilizando el California Mastitis Test (CMT) o con la ayuda de un aparato electrónico es otra alternativa. Algunos sistemas de ordeño tienen la capacidad de medir la conductividad eléctrica en la leche como método de detectar la mastitis subclínica.

El monitoreo rutinario y detección de mastitis clínica y subclínica es un componente importante de un programa de salud del hato. Conocimiento de la incidencia y prevalencia de mastitis clínica y subclínica le provee al administrador del hato con la información necesaria para hacer cambios en las prácticas de manejo de ordeño y hacer mejoras en la infraestructura/equipo según la necesidad para un mejor control de esta importante enfermedad.

Mastitis is generally classified as clinical or subclinical depending on the degree of inflammation in the mammary gland. Bacterial infections are the most common causes of inflammation of the mammary gland.

Clinical mastitis is characterized by visible abnormalities in the milk or the udder. The most obvious abnormalities in the milk are flakes, clots and a watery appearance. Abnormalities associated with the udder are heat, swelling and sensitivity to touch.

The severity of clinical mastitis is described as mild, moderate or severe. Acute clinical mastitis is the severe form of the disease and is characterized by a sudden onset of symptoms and visible abnormalities such as udder swelling, hardness of the affected quarter, pain, watery milk and reduced milk yield. Cows may also be systemically affected and have fever, dehydration and refuse to eat.

The most common way to detect clinical mastitis is stripping a few squirts of milk into a strip cup at the beginning of milking to check for abnormalities such as clots and flakes. Visual observation and palpating the udder for signs of inflammation can also help identify clinical mastitis but should not substitute for stripping.

Subclinical mastitis is inflammation of the mammary gland that does not create visible changes in the milk or the udder. Although the milk appears normal, subclinically infected cows will produce less milk, and the quality of the milk will be reduced. In addition, infected cows can be a source of infection to other animals in the herd.

Since there are no visible abnormalities in the milk, subclinical mastitis requires special diagnostic tests for detection. Somatic cell count (SCC) is the most common test to detect changes in the milk due to the inflammatory process. The greater the SCC in the milk, the higher the level of inflammation in the tissue. There are several ways of getting SCC data on each cow. Having somatic cell counts run monthly on each cow through the DHIA program is one approach. Conducting cowside SCC monitoring using the California Mastitis Test (CMT) or an electronic testing device is another approach. Some milking systems have the capability to measure electrical conductivity of milk as a way of detecting subclinical mastitis.

Routine monitoring and detection of both clinical and subclinical mastitis are key components of a herd health program. Knowing the incidence and prevalence of clinical and subclinical mastitis provides the herd manager with information to change milking management practices and improve facilities/equipment as needed for better control of this important disease.

Respuestas dadas por
Answers provided by

NMC

Una Organización Mundial para el Control de la Mastitis y la Calidad de la Leche
A Global Organization for Mastitis Control and Milk Quality

www.nmconline.org
nmc@nmconline.org

Diccionario
Dictionary

Ensilaje de maíz
Corn silage

Los forrajes, como el ensilaje de maíz, forman parte de la dieta de la vaca lechera.

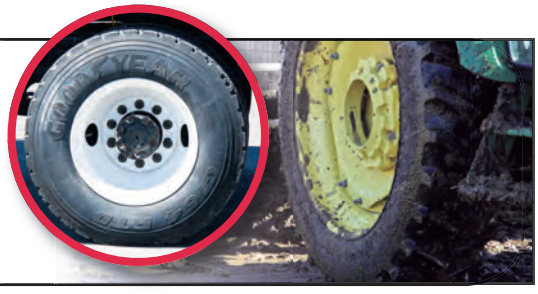
Forages, like corn silage, form part of a dairy cow's diet.

Gafas protectoras
Protective eyewear

Es recomendable usar gafas protectoras y guantes al manipular productos químicos en la granja.

It is advisable to wear protective eyewear and gloves when handling chemicals on the farm.

Presión de aire
Air pressure



Asegúrese de inflar las llantas a la presión de aire recomendada por el fabricante.

Make sure to inflate tires to the manufacturer's recommended air pressure.

Nivel de fluidos
Fluid level

Revise los niveles de los fluidos de toda maquinaria rutinariamente.

Routinely check fluid levels on all farm equipment.

Vehículo de movimiento lento
Slow-moving vehicle

Si conduce cualquier equipo agrícola en la carretera, asegúrese de que esté visible el emblema para vehículos de movimiento lento.

If driving farm equipment on the highway, make sure the slow-moving vehicle emblem is visible.

Puede encontrar estos y otros términos en línea en
Find these and other terms online at **www.el-lechero.com**

La operación de minicargadores: Una realidad

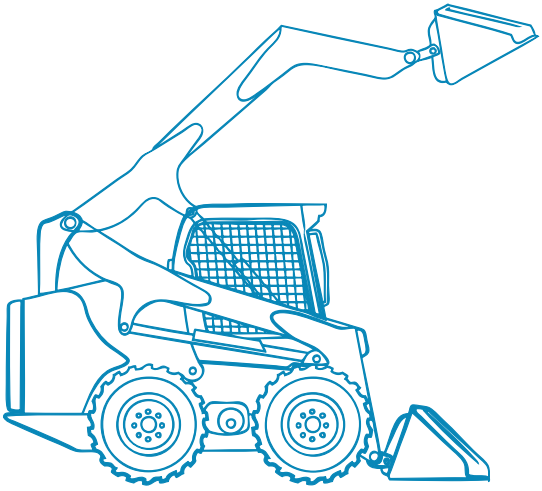
Skid steer operation: A reality that must be accepted

Primero partamos del hecho que tenemos que aceptar que en nuestros países de bajo desarrollo económico en Latinoamérica, la existencia de minicargadores en áreas rurales es casi inexistente. Por lo tanto, la falta de experiencia de los operadores hispanos en este sector es una realidad que se mira en muchos de los establos a diario y se refleja en la presencia de portones y puertas dobladas o quebradas por la falta de práctica, conocimiento y falta de comunicación entre empleados y encargados.

Cuando contratamos a un operador de este tipo de maquinaria en nuestras operaciones, tenemos que empezar de cero en el entrenamiento, incluso si el operador cuenta con la experiencia necesaria para asegurarnos que la integridad de nuestras instalaciones y nuestros trabajadores se mantenga intacta.

First, let us start with a fact we have to accept: In countries with low economic development, like much of Latin America, the presence of skid steer loaders in rural areas is almost nonexistent. Therefore, Hispanic operators' lack of experience in this sector is a reality faced on many dairies and is often reflected by bent or broken gates due to lack of operating practice, lack of knowledge and lack of communication between employees and managers.

When hiring an employee to run this type of machinery, we have to start training from scratch, even if the operator has the necessary experience. This will ensure that the integrity of our facilities and our staff remains intact.



1 Conozca la maquinaria

Familiarice al empleado con la maquinaria antes de usarla por primera vez. Explique las funciones de cada mando, la velocidad deseada, la forma de parar y las limitaciones de la misma.

Camine a pie junto con el empleado para reconocer las áreas de peligro, entradas y salidas de su establo. Indíquele como maniobrar en áreas estrechas y sobre todo hasta que altura puede elevar la pala.

Una parte importante es indicarle los sitios donde el puede manejar de reversa y los puntos adecuados a tomar en cuenta cuando lo haga (por ejemplo si hay personas o animales alrededor).

Know the machinery

Familiarize the employee with the machine before he uses it for the first time. Explain every control function, the desired operating speeds, how to stop and the equipment's operating limitations.

Walk with the employee pointing out hazardous areas as well as entrances and exits on the farm. Explain how to maneuver equipment in tight areas and, especially, how high to raise the bucket.

It is also important to point out areas where it is safe to drive in reverse, as well as surrounding factors to watch for when operating the skid steer (i.e., nearby people or animals).

2 Antes de arrancar el minicargador

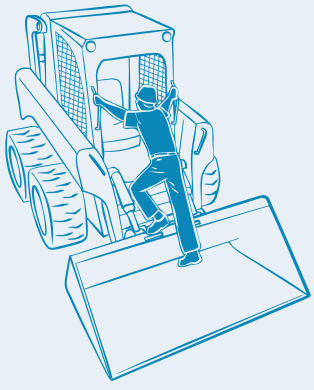
Una parte muy importante y olvidada por la mayoría de operadores es el uso del cinturón de seguridad. ¿Es esto una opción para escoger? No. OSHA considera una falte grave el no usar el cinturón de seguridad al operar maquinaria agrícola. Haga una costumbre el uso de esta importante herramienta y evitemos la pérdida de una vida o multas elevadas. Enseñe al empleado que al subir al minicargador debe usar los peldaños indicados y no saltar dentro o fuera de la cabina. Una vez sentado, tiene que bajar la barra de restricción de seguridad y abrocharse el cinturón de seguridad.

Mediante maniobras lentas y antes de entrar a los corrales, el operador debe asegurarse que todos los mandos funcionan perfectamente, especialmente el de frenado.

Before starting up the skid steer

Something very important but often forgotten is seat belts. Should they be optional? No. OSHA considers not using a seat belt when operating farm machinery a serious violation. Make it a habit to use this important tool and avoid hefty fines, injuries or death. Using slow maneuvers, and before entering the pens, the operator must ensure that all controls are working perfectly, especially the braking system.

Teach employees to use the equipment's steps when entering the skid steer and not jump into or out of the cab. Once seated, the employee needss to lower the safety bar and buckle up.



por/by Jorge Delgado, Alltech

3 Seguridad al operarar la máquina

Indique al operador que los movimientos de ascenso y descenso de la pala deben ser suaves. Prohíba completamente el uso de la pala para transportar personas dentro o fuera de la lechería.

Recomiende a su operador evitar el uso de ropa muy floja o joyas durante la operación de un minicargador. Estas pueden engancharse con elementos de la máquina y ocasionar accidentes.

También prohíba el uso de teléfonos celulares y audífonos para escuchar música durante la operación de maquinaria. La vista y el sentido del operador debe estar enfocada en la trayectoria de la maquina y los obstáculos.

Un hábito muy común en las lecherías es dejar los asientos llenos de residuos de comida y basura. Explique a los empleados que esto puede ocasionar obstrucción a la hora de manipular ciertos mecanismos.

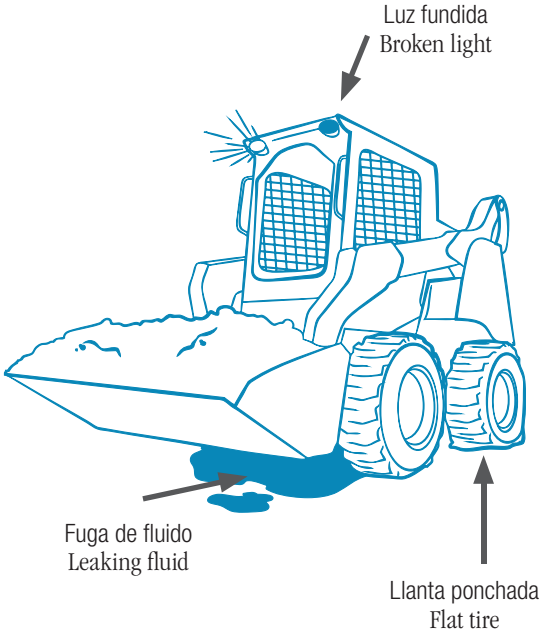
Safety while operating the machine

Tell the operator that any upward and downward movements of the bucket should be slow and soft. Prohibit the use of the bucket to transport people within or outside the dairy.

Discourage operators from wearing loose clothing or jewelry while operating a skid steer. These items can get caught in the machine and cause accidents.

Also, prohibit the use of cell phones and listening to music with headphones while operating machinery. The operator's view and focus should be on the path of the machine and any obstacles.

A common habit on dairies is to leave the seats full of food wrappers and other garbage. Explain to employees that this can cause obstructions when they try to handle certain mechanisms.



4 Chequeos diarios

Esta es una práctica muy importante en lecherías donde existe más de un operador. Antes de empezar su turno el nuevo operador, debe seguir un régimen de revisión de la maquinaria antes de usarla para evitar errores, accidentes y mejorar la comunicación.

Es importante que el empleado reconozca cuando el minicargador necesita ser mantenido o reparado. En muchas granjas, los operadores manejan maquinaria goteando cualquier tipo de fluido – no porque al operador no le importe – sino por falta de conocimiento y comunicación adecuada. Entrenamiento en reconocer esto es de valiosa ayuda.

Pasos básicos incluyen revisar fuga de fluidos, daños, presión de neumáticos, niveles de combustible, aceite hidráulico y aceite de motor. Es muy importante para los operadores de turnos nocturnos revisar el funcionamiento adecuado de luces.

Daily checks

This is a very important practice on dairies where there is more than one operator. Before an operator starts his shift, he should follow a routine machinery check before operating it in order to prevent errors and accidents, and help improve communication on the farm.

It is important that the employee know when the skid steer needs to be serviced or repaired. On many farms, machinery operators sometimes drive equipment leaking some type of fluid – not because the operator doesn't care, but due to a lack of training and proper communication. Training employees to look for these types of problems is a valuable aid.

Basic steps include checking for fluid leaks, damage, tire pressure, fuel level, hydraulic and engine oil levels. It is very important for night-shift operators to check the lights to make sure they are functioning properly.

Espero que varios de estos consejos sean implementados en sus lecherías lo antes posible si aún no lo están haciendo. Muchos de estos consejos suenan muy básicos, pero todos los operadores deben de conocer las razones detrás de ellos.

Consulte con su distribuidor de maquinaria agrícola y manifieste su interés de desarrollar un proceso de entrenamiento, re-entrenamiento y evaluación de sus operadores. La inversión en su tiempo entrenando a su operador será gratificante al evitar accidentes y desgracias mayores. el

I hope you implement some of these tips on your dairies as soon as possible, especially if they aren't currently being followed. Although many of these tips sound very basic, all operators should know the reasons behind them.

Check with your local agricultural equipment manufacturer and express interest in developing a training, re-training and evaluation process for your equipment operators. Investing your time in training will pay for itself and help avoid major accidents and mishaps. el

Mejorando la calidad del establo con medidores de leche

por Vernon Hawks

Así como la demanda de leche sube, también sube la demanda de ser más eficiente. El mercado de hoy es muy volátil y requiere que los establos lecheros se enfoquen en los detalles y en sus costos. Simplemente piense, si la leche es lo que paga las cuentas y no le pone atención a su fuente de ingreso, puede que esté perdiendo oportunidades de ganancias.

Muchos productores lecheros hacen pruebas de leche cada mes, pero no se pueden tomar muchas decisiones con la información que se reune solamente una vez al mes. Otros productores tienen medidores de producción de leche en sus salas de ordeño, los cuales muestran la cantidad de leche producida por cada vaca en cada ordeño. Estos aparatos proveen información valuable para la toma de decisiones sobre el rendimiento, alimentación y salud de cada animal.

Desempeño de la sala de ordeño

La sala de ordeño es el corazón del establo lechero. Es en la sala de ordeño, donde las rutinas correctas deben de ser seguidas para producir leche de alta calidad. La información recabada de los medidores de producción debe de ser organizada en reportes para que los productores y encargados sepan que está pasando en la sala de ordeño aun cuando no estén allí presentes. Los reportes pueden incluir la siguiente información:

- Duración de ordeño por cada vaca, grupo y corral
- El total de leche producida por turno de ordeño u hora
- Vacas ordeñadas por hora
- Unidades que se repusieron
- Preparación correcta de las vacas antes del ordeño

Estos reportes pueden ayudar a mejorar la eficiencia laboral y el ordeña mismo. Al mejorar las rutinas de ordeño, también mejoraremos la calidad de la leche. Adicionalmente, algunos de estos medidores de leche indican caídas de unidades, la entrada de aire en las pezoneras, unidades de aire bloqueadas, detección de sangre y la conductividad de la leche. Todas estas son excelentes herramientas para ayudar a mejorar la salud de la vaca así como el desempeño de la sala de ordeño.

Alimentación

En la mayoría de los establos lecheros, la alimentación representa más del 50 por ciento de los gastos. Los productores pueden utilizar los medidores de leche para aumentar la eficiencia de la alimentación y de los costos. Por ejemplo, con las mediciones recolectadas de leche, los productores pueden monitorear el potencial de lactación y decidir si el animal debe de ser movido a otro grupo de animales donde reciba una ración más adecuada.

Estos cambios pueden ser hechos a diario ya usted sabrá la cantidad exacta de leche que se produce. También puede programar alertas para identificar una vaca exactamente y no todas en general.

Salud

Con las mediciones individuales de leche, usted puede atender los problemas de salud antes de que sea muy tarde. Al redactar reportes específicos, usted puede encontrar a los animales que estén bajos en producción y así revisarlos. Esta es una buena manera de monitorear las vacas frescas y mantenerlas dentro de una buena lactación. El detectar los problemas de salud con tiempo ayuda a prevenir enfermedades y a ahorrar dinero.

Los medidores de leche son herramientas invaluables para los establos lecheros. La información que proveen ayuda a maximizar la eficiencia y las ganancias. En este caso por lo menos, lo que no sabes puede hacerte daño. el

Improving herd potential with milk meter data

by Vernon Hawks

As the demand for milk increases, so does the demand to be more efficient. Today's market volatility requires dairies to pay attention to the details – and most importantly – their costs. Simply put, milk is what pays the bills and if you aren't paying attention to your source of income, then you might be missing some profitable opportunities.

Many producers have milk testing done monthly, but not much can be decided with information received once a month. Other producers have milk meters in their parlors which collect individual milk weights from every cow at each milking. These devices provide valuable data for making decisions about parlor performance, feeding and health.

Parlor performance

The milking parlor is the heartbeat of the farm. It is in the parlor that correct routines should be followed to produce the highest-quality milk. Milk data recorded from meters and organized in reports allows producers and herd managers to see what is going on in the parlor even when they are not there. Specific reports and graphs can show:

- Milking duration for individual cows, groups and herd
- Total milk produced per shift or hour
- Cows milked per hour
- Units reattached
- Proper preparation of cows before milking

These reports can help improve labor efficiency and milking performance. Making the milk routine better can also improve milk quality. Additionally, some milk meters indicate liner slips, kick-offs, unit air bleed blocks, blood detection and conductivity detection – all excellent tools for improving cow health and parlor performance.

Feeding

At most dairies, feed accounts for more than 50 percent of a farm's expenses. Producers can utilize milk meters to help improve feed efficiency and costs. For example, with individual milk weights, producers can monitor a cow's lactation potential and decide if she should be moved to another group with a more suitable ration.

These changes can be made daily because you know the exact amount of milk being produced, and alerts can be set up so you only spend time looking at the right cows, not all the cows.

Health

With individual milk weights, you can see health issues before it's too late. By setting up specific reports, you can find cows that have dropped in production and should be checked. This is a good way to monitor fresh cows and keep them on track for a successful lactation. Detecting health issues early can help prevent illness and save money.

Milk meters are an invaluable tool for dairies. The information they provide helps maximize efficiency and profitability. In this case at least, what you don't know can hurt you. el

Vernon Hawks
Gerente de Soluciones de Gestión Agrícola, DeLaval Inc.
vernon.hawks@delaval.com

Vernon Hawks
Solution Manager of Farm Management, DeLaval Inc.
vernon.hawks@delaval.com

Tips de alimentación para las becerras

por Katie Mason

Cada etapa en un programa nutricional de una becerra es importante para asegurar un ganado saludable y que genere utilidades. Implementar un buen programa de alimentación post-parto es crucial para establecer buenas bases de alimentación para las becerras. Además de agua, calostro de calidad y sustituto de leche, un buen alimento iniciador también debe de ser ofrecido a la becerra después de nacer.

Debido a que las becerras no cuentan con un rumen funcional, la fermentación del agua y la alimentación es necesaria para que se desarrolle correctamente. Por lo tanto, es crucial que el alimento iniciador sea ofrecido uno a tres días después del parto. Posponer el ofrecimiento del alimento iniciador puede retrasar el crecimiento del rumen y, por consecuencia, dilatar la edad a la que las becerras se destetarán.

Al comienzo, ofrézcales únicamente el alimento iniciador en pequeñas cantidades y en cuanto lo empiecen a comer, vaya aumentando la cantidad poco a poco hasta que ellos lo reconozcan, lo consuman solos y limpien la cubeta. Ser muy cuidadoso en no llenar el recipiente demasiado evitará que el alimento se pudra y deberá de ser checado diariamente para que el alimento siempre esté fresco.

Aparte de alimentar a la becerra con un alimento iniciador de buena calidad (por lo menos 20 por ciento de proteína), asegúrese que tengan acceso a agua limpia. El agua debe de estar a su alcance, sobre todo a las dos días de edad. El consumo de agua motiva el consumo de alimento, llevando a un crecimiento mas rápido y una edad más temprana para el destete. Una buena regla general a seguir en cuanto al consumo de agua es que la becerra consuma 4 libras de agua por cada libra de alimento iniciador que consuma.

Las becerras pueden ser destetadas cuando empiecen a consumir 1.5 a 2 libras de alimento iniciador por tres días consecutivos. Mida estas cantidades del alimento para saber cuanto debe proveerle a las becerras. Es recomendado que el alimento iniciador sea ofrecido por lo menos hasta las 12 semanas de edad para mantener un buen consumo y que las becerras no se vean afectadas ante el estrés del destete, agrupamiento, el manejo mismo, vacunaciones y el descorne.

Asegúrese de contar con un alimento iniciador que siempre esté fresco y limpio. Los granos podridos deben ser removidos diariamente. Un buen separador en medio del recipiente de alimento y el de leche o agua en la jaula puede prevenir que el alimento se moje y se eche a perder.

El seguir estos tips le ayudará a sus becerras en su crecimiento y su rendimiento, llevándolas a su máximo desempeño a temprana edad, que a final de cuentas mejorará su establo. el

Aparte de alimentar a la becerra con un alimento iniciador de buena calidad, asegúrese que tengan acceso a agua limpia.
Foto cortesía de Purina Animal Nutrition.

In addition to feeding a good-quality calf starter, make sure calves have access to clean, fresh water.
Photo courtesy of Purina Animal Nutrition.

Tips for feeding calf starter

by Katie Mason

Each stage of a calf's nutritional program is important to ensuring a healthy and profitable calf crop. A sound and well-managed feeding program is critical after birth to allow a good foundation for calves. In addition to water, colostrum and milk replacer, a calf starter should be fed after birth.

Because calves are born without a functioning rumen, the fermentation from water and feed is needed to properly develop the rumen. Therefore, it is critical that a calf starter is offered one to three days after birth. Delaying calf starter intake can delay rumen growth, ultimately delaying the age at which calves can be weaned.

To start calves on feed, offer them a handful of calf starter. As they eat the feed, offer them more starter until they are eating as much as they want. Be careful not to overfill the feed bucket because calves like to lick the bottom of the feed bucket while they are eating. This will also prevent the feed from becoming stale and spoiling. Calf starter should be checked daily to make sure the feed is fresh and not spoiled.

In addition to feeding a good-quality calf starter (at least 20 percent protein), make sure calves have access to clean, fresh water. Free-choice water should be offered to calves one to two days after birth. Water consumption will encourage feed intake, leading to faster growth and an earlier weaning age. A good rule of thumb for water consumption is 4 pounds of water for every pound of starter calves eat.

Calves can be weaned once they are consuming 1.5 to 2 pounds of starter for three consecutive days. Measure out 1.5 to 2 pounds of starter so you know what that amount looks like. It is recommended that calf starter be fed to at least 12 weeks old for strong feed consumption through the stress of weaning, grouping, moving, vaccinating and dehorning.

Make sure calf starter is always clean and fresh. Spoiled grain should be removed every day. A divider between the feed bucket and water or milk bucket can prevent having to discard wet feed.

Following these calf starter tips will help fuel your calves' growth and their performance, allowing them to achieve maximum growth at an earlier age, which will strengthen your farm's bottom line. el

Katie Mason
Especialista en Becerros y Vaquillas, Purina Animal Nutrition
KBMason@landolakes.com

Katie Mason
Calf and Heifer Specialist, Purina Animal Nutrition
KBMason@landolakes.com

811
Know what's below.
Call before you dig.

IT'S NOW 60% FASTER

THANKS TO YOUR QUICK THINKING.

When it comes to mid-sized skid steers, speed equals productivity, and you were fast to ask for more of both. Now you have it at the push of a button, with the two-speed option on the John Deere 318D and 320D Skid Steers. Top speed is 11 miles per hour, allowing you to make quick work of light hauling and snow removal, as well as moving from one site to another. So no matter what your job is, if you would like to do it up to 60% faster, see your John Deere dealer or call 800-503-3373.

YOU'RE ON.™
www.JohnDeere.com/2speed

JOHN DEERE

Reduzca las pérdidas de alimento

por J.W. Schroeder

En la mayoría de los establos lecheros, los costos de alimentación representarán el mayor gasto individual. Con el aumento de precios, el alimento se está consumiendo lo que de otro modo podrían ser precios de la leche bastante buenos. Ahora más que nunca, el controlar las pérdidas de alimento es imprescindible.

¿Qué es una pérdida de alimento? Simplemente se define como la cantidad de alimento suministrado o cosechado en la granja que no es consumido por el ganado para el que se destina. Si usted no mide estas pérdidas, no hay manera de manejarlas. Mientras mas grande la lechería, más importante será este factor.

Quizás el avance más importante en esta área ha sido la adopción del uso de las basculas para camiones que entran a la lechería así como para los equipos que se utilizan para mezclar el alimento. Además, importantes avances se han hecho en la última década en el software de computadora para ayudar a los productores a realizar un seguimiento a la mezcla de alimentos así como a los cambios de inventario.

¿Está usted monitoreando las pérdidas de alimento en su establo?

Are you monitoring feed shrinkage on you farm?

Las pérdidas de alimento son causadas por muchos factores, incluyendo los errores en el peso de entrega, el viento, pájaros, roedores, neumáticos, alimento esparcido, ganado arrojando alimento, pérdidas de alimento en el bunker de ensilaje, alimento rechazado, calentamiento y deterioro de alimento en el comedero, pérdidas por humedad, errores de mezcla, la precisión de la báscula, cuchillas para arrimar alimento, combinación de ingredientes, alimento desperdiciado por los alimentadores y repartidores, fermentación del ensilaje, manejo del comedero, manejo de plástico, movimiento o almacenamiento de alimento y daños causados por agua.

¿Qué es normal? Usted siempre va a tener un cierto nivel de pérdidas de alimento, pero el objetivo debe ser minimizarlo. Por ejemplo, en un estudio reciente compartido por una lechería en Arizona, el personal midió las pérdidas siguientes durante un período de 60 días:

- Alimento proveniente de un molino – más de 16 por ciento
- Granos secos de destilería – más de 9 por ciento
- Producto comercial de la harina de soja – más de 9 por ciento
- Heno de alfalfa – más de 7 por ciento
- Ensilaje de maíz – más de 16 por ciento

El nutricionista de esta lechería ayudó a alcanzar la meta de tan solo 5 por ciento en pérdidas de alimento. El valor de 5 por ciento de todo el alimento que no fue desperdiciado fue de casi $175,000 por año, tomando en cuenta los precios pagados por alimentos en el 2012, en comparación con el 12 por ciento, o cerca de $420,000, de perdidas de alimento del año anterior. Eso significa que la lechería pierde $245,000 si no pone esfuerzo en reducir estas pérdidas. Las pérdidas se produjeron en una lechería de 1,000 vacas e incluyó el costo del alimento para las vacas de ordeño, las vacas secas y las vaquillas, pero no los becerros.

Las pérdidas de alimento ocurren en muchas formas, y muchos factores resultan en el desperdicio. La pérdida de alimento puede representar 5 a 15 por ciento del coste total de los piensos en la lechería. Alimento húmedo e los ingredientes más caros representan la mayor preocupación para los administradores de la granja.

Los altos costos del alimento y los bajos precios de la leche aumentan la importancia de reducir el coste total de los alimentos. La reducción de las pérdidas de alimento es una oportunidad económica para casi todas las lecherías de cualquier tamaño.

—Extractos de la publicación Dairy Focus *del 24 de octubre de 2012, producida por NDSU Agriculture Communications.*

Shrink feed shrinkage

by J.W. Schroeder

On most dairies, feed costs will represent the largest single expense. With escalating prices, feed is eating up what otherwise could be pretty good milk prices. Now more than ever, controlling shrinkage is imperative.

What is shrinkage? It is simply defined as the amount of feed delivered or raised on the farm that is not consumed by the cattle for which it was intended. If you don't measure the shrinkage, you can't manage it. And the larger the dairy, the more important this factor is.

Perhaps the single-most important advance in this area has been the adoption of on-farm scales for incoming trucks and feed-mixing equipment. Also, significant advances have been made in the last decade in computer software to help producers track feed-mixing operations and changes in inventory.

Feed shrinkage is caused by many factors, including delivery weight errors, wind, birds, rodents, tires, tracked feed, cattle tossing feed, silage bunker losses, feed refusals, bunk heating and spoilage, moisture losses, mixing errors, scale accuracy, push-up blades, commingling of ingredients, feed wasted by feeders and drivers, silage fermentation, feedbunk management, plastic management, moving or storing feed and water damage.

What is typical? You are always going to have some shrinkage, but the goal should be to minimize it. For example, in a recent study shared by an Arizona dairy, the staff measured the following shrinkage during a 60-day period:

- Mill-run feed – more than 16 percent
- Dry distillers grain – more than 9 percent
- Commercial soybean meal product – more than 9 percent
- Alfalfa hay – more than 7 percent
- Corn silage – more than 16 percent

The nutrition consultant for this dairy helped it reach a goal of only 5 percent shrinkage. The value of all feed saved at 5 percent was nearly $175,000 per year, based on 2012 feed prices, compared with the 12 percent, or nearly $420,000, of lost feed the previous year. That means the dairy loses $245,000 if it does not put the effort into reducing shrinkage. These losses occurred on a 1,000-cow dairy and included the cost of the feed for the milking herd, dry cows and heifers, but not the calves.

Shrinkage comes in many forms, and many factors result in feed waste. Feed shrink can represent from 5 to 15 percent of the total feed cost on the dairy – and wet, as well as the more expensive, ingredients represent the greatest concern for farm managers.

High feed costs and low milk prices increase the importance of reducing the overall feed cost. Lowering feed shrinkage is an economic opportunity for nearly all dairies of any size.

—Excerpts from NDSU Agriculture Communication's Dairy Focus *column, October 24, 2012*

J.W. Shroeder
Especialista de Extensión Lechera, North Dakota State University
jw.schroeder@ndsu.edu

J.W. Shroeder
Extension Dairy Specialist, North Dakota State University
jw.schroeder@ndsu.edu

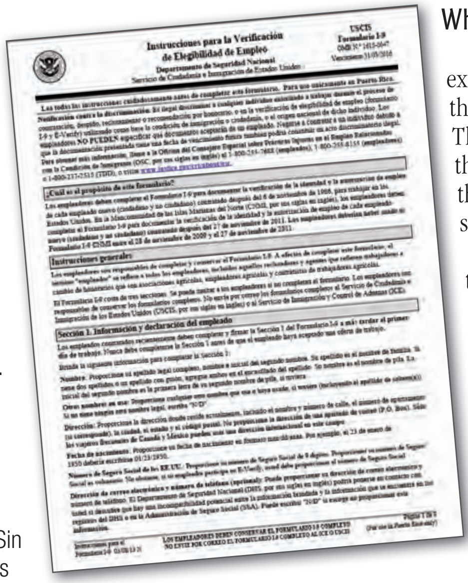
¿Conseguiré empleo?

Will I have a job in the U.S.?

Datos sobre el nuevo Formulario I-9

por Emily Curray

Desde el 7 de noviembre de 1986, los empleadores se han visto obligados por la ley a examinar documentos y completar el Formulario I-9, Verificación de Elegibilidad de Empleo, para verificar que todos los nuevos empleados están autorizados para trabajar en los EE. UU. El 8 de marzo de 2013, el Servicios de Ciudadanía e Inmigración de los Estados Unidos (USCIS, por sus siglas en inglés) publicó un nuevo Formulario I-9. Este artículo aborda los cambios en el nuevo formulario y las obligaciones generales del empleador relacionados con el Formulario I-9.


Instrucciones para la Verificación de Elegibilidad de Empleo
Departamento de Seguridad Nacional
Servicio de Ciudadanía e Inmigración de Estados Unidos
USCIS Formulario I-9
¿Cuál es el propósito de este formulario?
Instrucciones generales
Sección 1. Información y declaración del empleado

¿Qué hay de diferente en el nuevo formulario?

El cambio más importante es que el nuevo formulario se ha ampliado a dos páginas de una página, a pesar de que hay poca expansión de la información solicitada. Las instrucciones también se han ampliado. Esperamos que estos cambios harán que sea más fácil de completar correctamente el formulario debido a que la forma es ahora más fácil de leer y algunas instrucciones son más claras.

El gobierno también ha añadido algunos nuevos campos al formulario, la mayor parte en la Sección 1.

¿Qué cambios fueron hechos a la Sección 1, la sección de los empleados?

Ahora hay campos en donde el empleado puede agregar su correo electrónico y número de teléfono. Sin embargo, esta información es opcional, por lo cual los empleados no tienen que completarlo.

Hay también nuevos espacios a llenar para trabajadores extranjeros con permiso de trabajo temporal. Estos trabajadores deben agregar su número de registro de extranjero o número de admisión I-94. En general, los trabajadores temporales que tienen una tarjeta de autorización de empleo tendrán un número de registro de extranjero impreso en la tarjeta, mientras que los que están en los Estados Unidos con una visa de trabajo tendrá un número de admisión del Formulario I-94 que reciben cuando entran a los Estados Unidos. Aquellos que recibieron su número de admisión al entrar a los Estados Unidos también están ahora obligados a añadir el número de su pasaporte y el nombre del país.

¿Qué cambios fueron hechos a la Sección 2, la sección del empleador?

Hay un nuevo campo donde el empleador puede añadir el nombre del empleado en la parte superior de la Sección 2.

La sección para registrar la información de documentos de la “Lista A” también se ha ampliado. Muchas veces los empleados que proporcionan un documento de la “Lista A” sólo tienen que proporcionar un único documento, como una tarjeta de residente permanente, en cuyo caso sólo tendría que completar los cuatro primeros campos debajo de la columna de la “Lista A”. En otras situaciones, como si el empleado está aquí con una visa de trabajo, sería necesario que el empleado proporcionará el pasaporte y la tarjeta de admisión I-94, y necesitaría completar más de los cuatro primeros campos para registrar la información de los dos documentos .

¿Qué cambios hay en la Sección 3, la sección de re-verificación?

Una nueva caja ha sido añadida a la sección 3 para imprimir el nombre del empleador o representante autorizado del empleador que firma la re-verificación.

¿Cuándo tienen que empezar a utilizar el nuevo formulario los empleadores?

Facts about the new I-9 form

by Emily Curray

Since November 7, 1986, employers have been required by law to examine documents and complete the I-9 Employment Eligibility Verification Form to verify that all new employees are authorized to work in the U.S. On March 8, 2013, U.S. Citizenship and Immigration Services (USCIS) released a new Form I-9. This article discusses changes in the new form and general employer obligations related to the I-9.

What is different on the new form?

The biggest change is that the new form has been expanded to two pages from one page, even though there is little expansion of the information requested. The instructions have also been expanded. Hopefully, these changes will make it easier to properly complete the form because the form is now easier to read and some instructions are more clear.

The government has also added some new fields to the form, mostly in Section 1.

What changes are there to Section 1, the employee section?

There are now blocks for the employee to add an email address and phone number. However, this information is optional, so employees do not have to complete it.

There are also new spaces for foreign workers with temporary work authorization to complete. Such workers must add their alien registration number or their I-94 admission number. In general, temporary workers who have an employment authorization card will have an alien registration number printed on the card, while those who are in the U.S. on a work visa will have an I-94 admission number that they receive when they enter the U.S. Those who received their admission number upon entering the U.S. are also now required to add their passport number and name of country.

What changes are there to Section 2, the employer section?

There is a new block for the employer to add the employee’s name at the top of Section 2.

The section to record information from “List A” documents has also been expanded. Many times employees who provide a “List A” document only need to provide a single document, such as a permanent resident card, in which case you would simply complete the first four blocks under the “List A” column. In other situations, such as if an employee is here on a work visa, the employee would need to provide the passport and an I-94 admission card, and you would need to complete more than the first four blocks to record the information from both documents.

What changes are there to Section 3, the re-verification section?

A new box has been added to Section 3 to print the name of the employer’s representative who signs the re-verification.

When do employers have to start using the new form?

All employers must use only the new version of the I-9 beginning May 7, 2013. It can be obtained at www.uscis.gov/files/form/i-9.pdf.

Are there changes to when the I-9 must be completed?

No. The employee is still required to complete Section 1 by the

Todos los empleadores deben utilizar únicamente la nueva versión del Formulario I-9 a partir del 7 de mayo de 2013. Se puede obtener en www.uscis.gov/files/form/i-9.pdf.

¿Hay cambios en cuanto a cuando el I-9 debe ser completado?

No. El empleado sigue obligado a completar la Sección 1 antes del final del primer día de trabajo. Usted debe revisar los documentos de los empleados y completar la Sección 2 dentro de tres días después del primer día de trabajo del empleado.

Tenga en cuenta que el Formulario I-9 puede ser completado antes de que el empleado comience a trabajar, siempre que el empleado haya aceptado la oferta de empleo.

Le recomendamos que complete la Sección 2, al mismo tiempo que el empleado complete la Sección 1, el primer día de trabajo o cuando el empleado acepta la oferta de empleo. Si usted contrata a alguien en el momento, y dice que no tiene sus documentos con él, le recomendamos que lo envíe a casa para recolectarlos y luego completar el Formulario I-9 cuando regrese. Esta práctica reduce el riesgo de que se ocupe demasiado con su trabajo causándolo a no completar su sección y, a la vez, disminuye el riesgo de multas u otras sanciones.

Requisitos del Formulario I-9 en preguntas generales y preguntas más frecuentes:

¿Por qué es importante correctamente completar y mantener el Formulario I-9?

Como empleador, está obligado por ley a verificar la elegibilidad de empleo de sus empleados. Si no lo hace puede resultar en grandes multas (algunos empleadores han sido multadas más de $ 100,000). En los casos en que el gobierno ha determinado que el empleador contrató a sabiendas, o continuó empleando, a trabajadores no autorizados, han sido impuestas las sanciones penales también.

¿Para quién tengo que completar un Formulario I-9?

Todo empleado contratado a partir del 7 de noviembre de 1986. Un empleado es cualquier persona que trabaje para usted por un sueldo y recibirá el Formulario W-2 para declarar sus salarios recibidos durante el año. Tenga en cuenta que incluso si un miembro de la familia trabaja para usted, si usted le paga y recibe una W-2, debe completar y guardar un I-9 para él.

¿Tengo que utilizar una versión específica de la I-9?

Sí, debe completar y conservar la versión en Inglés del Formulario I-9. Solamente los empleadores en Puerto Rico pueden completar la versión en español. También debe utilizar la versión más actual del I-9.

¿Qué pasa si un empleado no habla Inglés o necesita ayuda completando la Sección 1?

Alguien puede ayudarle al empleado con la traducción o ayudarle a completar la Sección 1. Esa persona debe entonces completar la sección "Certificado del asesor o traductor preparador (Preparer or Translator Certification)" al final de la Sección 1. La persona que traduce o ayuda al empleado con la Sección 1 no debe ser la misma persona que complete la Sección 2 y firma el Formulario I-9 para el empleador.

También puede utilizar la versión del Formulario I-9 en español como una herramienta de traducción para un empleado que sólo habla español. Sin embargo, alguien todavía tendría que completar la sección "Certificado del asesor o traductor".

Emily Curray es socio gerente de Stern & Curray, una compañía de abogados de inmigración que tiene su sede en Denver, Colorado.

end of the first day of employment. You must examine the employee's documents and complete Section 2 within three days of the employee's first day of employment.

Note that the I-9 can be completed before the employee starts work, provided the employee has accepted the offer of employment.

We recommend you complete Section 2 at the same time the employee completes Section 1, the first day of work or when the employee accepts the offer of employment. If you hire someone on the spot, and he says he does not have his documents with him, we recommend you send him home to get them and then complete the I-9 when he returns. This approach decreases the risk of getting too busy to complete your section, and in turn, decreases your risk for fines or other penalties.

I-9 requirements in general and frequently asked questions:

Why is properly completing and keeping the I-9 important?

As an employer, you are required by law to verify the employment eligibility of your employees. Failure to do so can result in extensive fines (some employers have been fined well over $100,000). In cases where the government has determined that the employer knowingly hired, or continued to employ, unauthorized workers, criminal penalties have also been imposed.

For whom do I have to complete an I-9?

All employees hired since November 7, 1986. An employee is anyone who works for you for pay and will receive a W-2 wage statement for the year. Note that even if a family member works for you, if you pay him and he receives a W-2, you must complete and retain an I-9 for him.

Do I have to use a specific version of the I-9?

Yes, you must complete and retain the English version of the Form I-9. Only employers in Puerto Rico may complete the Spanish version. You must also use the most current version of the I-9.

What if an employee doesn't speak English or needs help completing Section 1?

You can have someone translate for the employee or assist him in completing Section 1. That person must then complete the "Preparer or Translator Certification" at the end of Section 1. The person who translates or assists the employee with Section 1 should not be the same person who completes Section 2 and signs the I-9 for the employer.

You may also use the Spanish version of the I-9 as a translation tool for an employee who speaks only Spanish. However, someone would still need to complete the "Preparer or Translator Certification."

Emily Curray is the managing partner of the Denver, Colorado-based immigration law firm of Stern & Curray.

Emily Curray
Socio Gerente, Stern & Curray LLC
emily.curray@sterncurray.com

Emily Curray
Managing Partner, Stern & Curray LLC
emily.curray@sterncurray.com

Fotos de Thinkstock
Photos by Thinkstock

HAGA LA SEGURIDAD UNA PRIORIDAD EN SU GRANJA LECHERA

Make safety a priority on your dairy farm

por/by Kimberly Naffziger

Riesgos y prevención para el equipo de granjas lecheras

Las lesiones graves y la muerte pueden ocurrir fácilmente si el equipo de producción láctea no se utiliza adecuadamente y no se mantiene en condiciones seguras para el trabajo. Para seguir prácticas de trabajo seguras, haga cumplir las reglas de seguridad y entrene a sus empleados en los siguientes métodos de protección en el trabajo:

- Utilice una estructura de protección anti-vuelco (ROPS) y cinturones de seguridad en todo momento.
- No modifique las especificaciones originales del fabricante para tractores, cargadores, camiones o vagones de alimentación, etc. Únicamente emplee accesorios y dispositivos diseñados específicamente para cada equipo.
- En todo momento mantenga todas las barreras y dispositivos de seguridad en su lugar, incluyendo las placas protectoras de tomas de fuerza PTO, las guardas de las barras PTO, cubiertas protectoras, interruptores de seguridad, etc.
- Montar y desmontar adecuadamente utilizando los pasamanos, peldaños y demás dispositivos. Mantener un

Dairy farm equipment hazards and prevention

Serious injuries and death can easily occur if dairy equipment is not used properly and kept in safe working condition. To follow safe work practices, enforce safety rules and train employees on the following safe operating procedures:

- Use rollover protection (ROPS) and seat belts at all times.
- Do not modify tractors, loaders, feed trucks/wagons, etc. from the manufacturer's specifications. Only use attachments and implements specifically designed for the equipment.
- Maintain all guards and safety devices in place at all times including PTO shields, PTO shaft guards, cowlings and safety switches.
- Mount and dismount properly by using handholds, steps and other devices at all times. Maintain three-point contact when mounting or dismounting. Do not jump down from any tractors, trailers or other equipment.
- Travel at safe speeds if required to drive on streets or farm roadways.
- Use flashers and warning lights at all times.
- Use only equipment specifically designed for work on slopes or inclines.

contacto en tres lugares al montar o desmontar. Nunca salte desde un tractor, tráiler u otro equipo.
- Conduzca a velocidades seguras si debe manejar en las calles o en los caminos de las granjas.
- Use luces intermitentes y lámparas de alerta en todo momento.
- Emplee únicamente equipo diseñado específicamente para trabajar en pendientes o declives.
- No permita pasajeros en tractores o equipos si no están diseñados específicamente para llevar a otros trabajadores.

Procedimientos de inmovilización y bloqueo

Existen riesgos de choque eléctrico al trabajar en el ambiente húmedo o mojado de una sala de ordeño. Además, equipos como ventiladores y compresores tienen áreas que pueden atrapar dedos y manos. Cada año muchos empleados son lesionados gravemente por no utilizar la inmovilización o el bloqueo de la fuente de poder.

Establezca procedimientos y entrene a sus empleados acerca de la importancia de la inmovilización y el bloqueo. La siguiente información debe ponerse en claro para los empleados:

- Solamente el personal adiestrado y autorizado puede hacer mantenimiento, revisiones o reparaciones de cualquier tipo en los equipos de producción láctea o agrícola.
- Durante el trabajo de revisión o reparación, siempre inmovilice o bloquee los equipos para prevenir su movimiento y evitar estar expuesto a piezas móviles.

Inspecciones de seguridad

Lleve a cabo inspecciones del equipo de la sala de ordeño y su fuente de electricidad. Debe compartir los temas siguientes con todos sus empleados:

- Inspeccionar todo equipo antes de usarlo y antes del próximo turno de trabajo.
- Inspeccionar los peligros de agujeros, baches, canales de lavado, y la localización de canales y equipos de irrigación, además de los peligros en caminos y corredores.
- Las líneas eléctricas se deben localizar y examinar para que no ocurra un contacto accidental.
- Los compresores y demás equipos deben estar protegidos de forma adecuada.
- Vuelva a instalar todas las guardas luego de hacer reparaciones o ajustes.

Es importante recordarle a los empleados que deben reportar de inmediato todo problema a su supervisor, y si es necesario, el equipo debe ponerse fuera de servicio.

Siga las prácticas de trabajo seguro alrededor de equipos eléctricos

Para prevenir lesiones relacionadas con los equipos, entrene a sus empleados para que sigan las siguientes recomendaciones de seguridad para maquinaria y electricidad.

- Reemplace los cables de extensión desgastados y los enchufes dañados.
- Use interruptores de circuito de falla a tierra en calentadores de agua de serie, herramientas eléctricas y demás equipos.
- Mantenga el contacto a tierra de los equipos eléctricos para prevenir el desvío de voltaje.
- Los paneles eléctricos siempre deben tener al frente un espacio libre mínimo de tres pies.

- Do not allow riders on tractors or equipment unless it has been specifically designed for additional workers.

Lockout/blockout procedures

The risk of electric shock exists when working in the wet or damp environment of a milking parlor. In addition, equipment such as fans and compressors has points in which a finger or hand can get caught. Every year, employees have serious injuries due to failure of locking or blocking out the power source.

Develop procedures and train employees on the importance of lockout-blockout. The following information should be made clear to employees:

- Only trained and authorized personnel should complete maintenance, service or repair on any dairy or farm equipment.
- Always lockout or blockout equipment to prevent movement or exposure to moving parts when service or repair work is conducted.

Safety inspections

Complete safety inspections of the milking parlor equipment and electrical source. The following points should be shared with all employees:

- Inspect all equipment before use and prior to each shift.
- Inspect holes, washouts, location of canals and irrigation equipment, pumps and roadways for hazards.
- Electrical lines must be located and checked so that accidental contact does not occur.
- Compressors and other equipment should be properly guarded.
- Replace all guards after making repairs or adjustments.

It is important to remind employees to report all problems immediately to the supervisor. If necessary, the equipment should be taken out of service.

Follow safe work practices around electrical equipment

Training employees on the following electrical and machine safety tips will prevent equipment-related injuries.

- Replace frayed extension cords and damaged plugs.
- Use ground fault circuit interrupters with stock water heaters, power tools and other equipment.
- Maintain grounds on electrical equipment to prevent stray voltage.
- Electrical panels should always have a clear space of at least 3 feet in front of them.

Kimberly Naffziger, AVP
Especialista en agricultura, Zenith Insurance Company
knaffziger@thezenith.com

Kimberly Naffziger, AVP
Agricultural Specialist, Zenith Insurance Company
knaffziger@thezenith.com

Consejos de entrenamiento
Coaching Corner

Comunique para la seguridad

por Libby Gaige

Hay muchos riesgos intrínsecos en trabajar en una granja lechera. Personas, animales, camiones, tractores, carretas para mezclar alimento y para echar estiércol en los terrenos: Estos son solamente algunos de los objetos constantemente en movimiento que podrían causar situaciones peligrosas. ¡Es increíble que no ocurren más accidentes en las granjas lecheras! Aunque nunca hayan visto un accidente en su granja, sería buena idea tomar en consideración unas medidas preventivas para asegurar que todos – así humanos como bovinos – estén seguros en su granja cada día.

Los empleados en las granjas lecheras que son de países extranjeros cómo México o Guatemala muchas veces nunca han manejado maquinaria. Muchas cosas que la gente que ha crecido en la silla de un tractor puede dar por hecho como sentido común son muy extraños para ellos. Por ejemplo, ¿qué velocidad es aceptable en las áreas diferentes de la granja? ¿Qué riesgos ocultos hay en manejar una minicargadora (conocido comúnmente como el "skid steer") cerca del la laguna de estiércol? Mientras entrena empleados nuevos a manejar maquinaria, tome tiempo entre los primeros días para repasar los fundamentos importantes de seguridad.

¿Qué son algunas de las cosas más importantes que deben saber los empleados mientras aprenden a manejar maquinaria? Algo que he oído muchas veces es que los gerentes necesitan saber cuando algo esté roto para poder arreglarlo. Lo más seguro es que se dan cuenta de que el tractor tiene una llanta pinchada justo en cuando lo necesitan utilizar; si los empleados les habían dicho al momento del pinchazo, hubieron apartado el tiempo para repararlo y podido evitar la frustración.

Además de ser un problema de comunicación, maquinaria e instalaciones rotas pueden ser un peligro en la granja para las personas y los animales, especialmente cuando no saben del riesgo. Los gerentes, a la vez, tienen que poner de alta prioridad las reparaciones para que los empleados sigan comunicando. Es importante que los gerentes muestren a sus empleados su agradecimiento cuando les digan; a nadie le gusta reconocer que haya roto algo, así que hacer la experiencia lo menos dolorosa que sea posible les va a animar a comunicar esos problemas en el futuro.

Las expectativas de los gerentes sobre cuales servicios de mantenimiento los manejadores van a realizar en la maquinaria depende de granja a granja, así que lo mejor es hacer muy claro las expectativas desde el principio. Los gerentes tienen que ser muy explícitos sobre que hay que hacer y por qué, como no siempre es algo con que el empleado haya tenido experiencia (chequear el aceite, engrasar, lavar, llenar con gasolina). Hay que tener bien marcados los tanques de la gasolina y el diésel y las herramientas necesarias deben estar guardadas en un lugar donde se puede encontrarlos.

Una buena manera de aumentar la conciencia de todos sobre los riesgos de seguridad es ofrecer una capacitación sobre la seguridad en las granjas para sus empleados. En muchos estados, los Centros de Seguridad y Salud Agrícolas del Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH, por sus siglas en Inglés) ofrecen capacitaciones gratis sobre la seguridad en las granjas, a veces en español e inglés. Para ver si hay capacitaciones en su área, visite www.cdc.gov/niosh/agctrhom.html. el

Communicating for safety

by Libby Gaige

There are many risks inherent in working on a dairy farm. People, animals, trucks, tractors, mixer wagons and manure spreaders are among the host of moving objects that create potentially hazardous situations. It's really a wonder that more accidents don't take place on dairy farms. Even if your farm has never been subject to an accident, it's a good idea to take into consideration some preventative measures to keep everyone – human and bovine – safe on your dairy every day.

Dairy farm employees from foreign countries such as Mexico or Guatemala have often never operated machinery before. Many things that people who have grown up on a tractor seat take for granted as common sense can be very foreign to them. For example, what speed is acceptable in different areas of the farm? What hidden dangers are associated with driving a skid steer near manure storage? When training new employees to operate machinery, take time within the first few days to review important safety basics.

So what are the most important things for these employees to know as they learn to operate machinery? Something I've heard time and time again from managers is that they need to know when something breaks in order to fix it. All too often, they find out the tractor has a flat tire when they need to use it. If the employees had let them know when it happened, then they could have made time to fix the flat and avoided frustration.

Besides being a communication issue, broken machinery and installations can pose a threat on the farm to people and animals, especially when passersby are unaware of them. Managers, in turn, need to place a high priority on repairs so employees will continue to communicate. It's also important for managers to show their employees their appreciation for speaking up. Nobody likes admitting they have broken something, so making the experience as painless as possible encourages them to communicate these problems in the future.

Managers' expectations for what maintenance machinery operators will perform on equipment varies from farm to farm, so the best thing to do is make those expectations very clear. Managers need to be very explicit about what needs to be done and why, as it may not be something that the employee has ever done before (i.e. – check oil, grease, wash, fill with gas). Gas and diesel tanks should be clearly marked and any frequently used tools kept somewhere where they can be found.

A good way to increase everyone's awareness of safety issues is to offer farm safety training to your employees. In many states, NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health) Agricultural Safety and Health Centers offer free safety training, sometimes in Spanish and English. To see if NIOSH trainings are available in your area, visit http://www.cdc.gov/niosh/agctrhom.html el

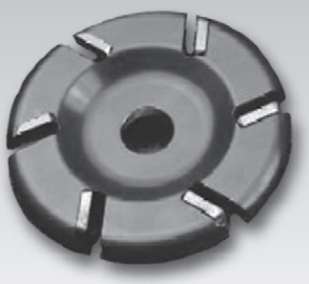
Libby Gaige
Especialista Bilingüe en Lecherías
Extensión Cooperativa de la Universidad de Cornell
geg24@cornell.edu

Bilingual Dairy Specialist
Cornell University Cooperative Extension
geg24@cornell.edu

www.rotoclipinc.com

HOOF TRIMMING MADE EASIER

6 Slotted Carbide Flat Disc
Large range of disc models available



ROTO-CLIP INC.

Full range of discs available

- Fits 4-1/2" and 5" grinders
- Clog-free see-through design
- Trim cows, horses and sheep

81 E. 1850 N.
Logan, UT 84341
800.843.3912

UDDER TECH

UDDERTECHINC.COM 888.438.8683

JACKETS & BIBS IN PINK FOR THE WHOLE FAMILY!

WATERPROOF GEAR

Classified Ads

Better Information at your fingertips to buy and sell products and services.

Contact Fernie at
(800) 320-1424 or (208) 324-7513
fernie@progressivepublish.com

el the dairyman LECHERO español/english

www.el-lechero.com

¿Que tanto aprendi?

Test your knowledge

El ganador en el último ejemplar:
Last issue's winner:

Jose Luis Campos
Vanden Berge Dairy
Bakersfield, California

1. OSHA considera una falte grave el no usar el _____ al operar maquinaria agrícola.

2. Escriba una de las cuatro recomendaciones de seguridad sugeridas al trabajar alrededor de equipos eléctricos.

_____

_____

3. Las becerras pueden ser destetadas cuando empiecen a consumir 1.5 a 2 libras de alimento iniciador por cuántos días consecutivos?

_____

4. _____ es la inflamación de la glándula mamaria que no crea cambios visibles en la leche o la ubre.

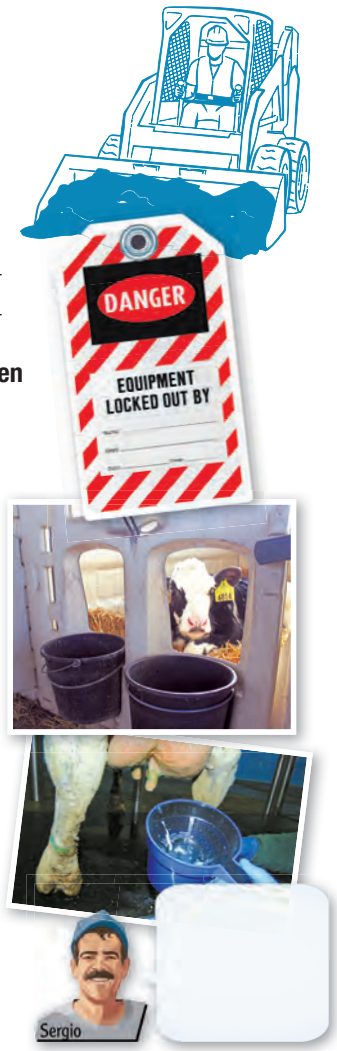
5. ¿Qué herramientas pueden recolectar y mostrar la cantidad de leche producida por cada vaca en cada ordeño?

_____

_____

6. ¿En qué página de este ejemplar está Sergio?

_____



1. OSHA considers it a serious violation to not use a _____when operating farm machinery.

2. Write down one of the four suggested safety tips when working around electrical equipment.

_____

_____

3. Calves can be weaned once they are consuming 1.5 to 2 pounds of starter for how many consecutive days?

_____

4. _____ is the inflammation of the mammary gland that does not create visible changes in the milk or the udder.

5. Which tools can collect individual milk weights from every cow at each milking?

_____

_____

6. What page is Sergio on in this issue?

_____

Nombre/Name:

_____

Nombre de la lechería/Dairy Name:

_____

Dirección/Address:

_____

_____

Teléfono/Telephone:

_____

¿Quiere ganarse una tarjeta de regalo de $25 de Wal-Mart?

Want a chance to win a $25 Wal-Mart gift card?

Conteste correctamente cada pregunta y envíe esta hoja por fax o por correo con sus respuestas antes del día 9 de julio. Las hojas recibidas antes de esta fecha participarán en la rifa de una tarjeta de regalo de Wal-Mart de $25. Se seleccionará un ganador por cada ejemplar.

Answer each question correctly and fax or mail this paper with your answers by July 9, 2013. Entries received by the deadline will be entered into a drawing for a $25 Wal-Mart gift card. One winner will be drawn for each issue.

El Lechero / Dario Martinez
Fax: (208) 324-1133
P.O. Box 585
Jerome, ID 83338

the dairyman el LECHERO

¡El muestreo de cuerdas precisas para el maximo beneficio!

QMI®

¡Visita: www.qmisystems.com para mas informacion!

Suscripción Gratuita | Free Magazine Subscription Form

el the dairyman LECHERO

❑ **¡Sí!** ¡Deseo recibir ***El Lechero!***
❑ **YES!** I wish to receive ***El Lechero!***

El Lechero entrega fácil de leer información bilingüe acerca de técnicas prácticas de manejo del hato para dueños, encargados de nivel medio y empleados.

El Lechero delivers easy-to-read bilingual information about practical herd management techniques for dairy owners, mid-level managers and employees.

*Subscripción **GRATUITA** sólo en los EEUU. • $30 Internacional (4 ejemplares por año, copias singulares)*
Subscriptions FREE in the U.S. only • $30 International (all 4 annual issues, single-packs only)

Firma/Signature: *(necesaria/required)* _____

Fecha/Date: _____

Solicite una copia de ***El Lechero*** para todos los dueños, encargados y empleados. Le enviaremos un paquete de revistas con una copia para cada miembro de su equipo en la lecheria/establo o rancho de becerras. Usted decida la mejor manera de distribuirlas.

Request a copy of ***El Lechero*** for all owners, managers and employees. We'll send you a bundle of magazines with a copy for each of them. You decide the best way to distribute them to your dairy team – in the break room, with paychecks, at a team meeting.

Envíeme por favor: ❑ 1 ❑ 5 ❑ 10 ❑ Otro_____ copias de ***El Lechero*** a mi lechería/establo o rancho!

Please send my dairy: ❑ 1 ❑ 5 ❑ 10 ❑ Other____ copies of ***El Lechero***!

Información Comercial / Business Information *(necesaria/required)*

(Información del establo o rancho/Please check all that apply)

Puesto / Job Title:

- ❑ Dueño/Socio/Funcionario / Owner / Partner / Officer
- ❑ Gerente/Supervisor / Manager / Supervisor
- ❑ Encargado / Herdsman
- ❑ Ordeñador/Empleado / Milker / Employee
- ❑ Otro / Other _____

Ocupación Principal / Primary Occupation:

- ❑ Productor de leche / Dairy Producer
- ❑ Criador de becerras / vaquillas / Calf/Heifer Raiser
- ❑ Veterinario / Veterinarian
- ❑ Educación / Extensionismo / Education / Extension
- ❑ Proveedor de Establos Lecheros/Dairy Farm Supplier
- ❑ Fabricante de Alimento / Forage Producer
- ❑ Operador / Custom Operator
- ❑ Nutiólogo / Nutritionist
- ❑ Asesor/consultor / Consultant
- ❑ Otro / Other _____

Tamaño del hato / Herd size:

Lechero (Ordeña & Secas)/ Dairy (milking & dry)	Becerras/Vaquillas/Calves/Heifers	Engorda / Beef
❑ 1-49	❑ 1-49	❑ 1-49
❑ 50-99	❑ 50-99	❑ 50-99
❑ 100-199	❑ 100-199	❑ 100-199
❑ 200-499	❑ 200-499	❑ 200-499
❑ 500-999	❑ 500-999	❑ 500-999
❑ 1000+	❑ 1000+	❑ 1000+

Tamaño del cultivo / Crop size (en acres / in acres):

Alfalfa / Alfalfa	Silo de Maíz / Corn Silage	Pastoreo / Pasture	Otro Forraje/Heno / Other Forage/Hay
❑ 1-49	❑ 1-49	❑ 1-49	❑ 1-49
❑ 50-99	❑ 50-99	❑ 50-99	❑ 50-99
❑ 100-199	❑ 100-199	❑ 100-199	❑ 100-199
❑ 200-499	❑ 200-499	❑ 200-499	❑ 200-499
❑ 500-999	❑ 500-999	❑ 500-999	❑ 500-999
❑ 1000+	❑ 1000+	❑ 1000+	❑ 1000+

Información de contacto / Contact Information *(necesaria/required)*

Compañía / Establo / Company/Farm Name: _____

Nombre / Name: _____

Teléfono / Phone: _____ **Fax / Fax:** _____

E-mail / E-mail: _____ **Página web / Website:** _____

Dirección / Address: _____

Ciudad / City: _____ **Estado / State:** ____ **C.P. / Zip:** _____ **País / Country:** _____

4 Maneras de Suscribirse / 4 Ways To Subscribe

EN LINEA / ONLINE:
www.progressivedairy.com

FAX formato lleno a / FAX completed form to:
208-324-1133

CORREO formato lleno a / MAIL completed form to:
Progressive Dairy Publishing
PO Box 585
Jerome, ID 83338

TELEFONO / PHONE:
800-320-1424
208-324-7513

v1 09/09

Caricaturas/Comics

Siga las aventuras de CityBoy, un chico de cuidad que decide dejar su oficina y su vida en la ciudad para empezar su propia granja lechera.

Follow the adventures of CityBoy, a guy who decides to leave his office and life in the city in order to start his own dairy.

Written and Illustrated by Kevin Brown

CityBoy's milk quality reviews

"I don't know how you did it, but it's even more delectable than last month."

Pareo/Word match

Dibuje una línea emparejando la palabras en español con las correspondiente en inglés.

Draw a line matching the word in Spanish with the English equivalent.

1 Maíz	a Liver
2 Hígado	b Grease
3 Comedero	c Tire
4 Paja	d Straw
5 Pastoreo	e Corn
6 Grasa	f Chain
7 Neumático	g Grazing
8 Desgaste	h Feedbunk
9 Cadena	i Wear
10 Aceite	j Oil

Respuestas/Answers: 1-e, 2-a, 3-h, 4-d, 5-g, 6-b, 7-c, 8-i, 9-f, 10-j.

¿Tiene pudrición de la pezuña?

Intente el Rot-Not™

Para toda pudrición de la pezuña y la prevención de verrugas peludas en el talón

- Todos los ingredientes naturales, - ambientalmente seguro
- No es tóxico y es biodegradable
- Económico
- No se ablandan las pezuñas
- Mata los hongos y bacterias
- Super concentrado

VISITENOS DURANTE EL WORLD AG EXPO EN EL DAIRY CENTER STAND # 6438

NEOGEN CORPORATION

859/254-1221 or 800/621-8829

inform@neogen.com • www.neogen.com