el LECHERO
Sponsored by: Alltech®
español/english

Antes y después del ordeño: cumplir con todos los requisitos

Angela Kinney para *Progressive Dairy*

DE UN VISTAZO

La obtención de leche de alta calidad comienza con un protocolo claro y coherente.

Un ordeño eficiente no consiste solo en llenar el depósito de leche, sino que es también el resultado de dos etapas esenciales en la producción diaria: antes y después del ordeño.

Muchos ganaderos tienen dificultades para poner en práctica todos los pasos adecuados que permitan convertir un ordeño normal en uno de alta calidad. Lo que puede parecer una larga lista de pasos complicados y laboriosos resulta, en realidad, sencillo y fácil de aplicar si se sigue una rutina diaria constante en la sala de ordeño.

Las vacas son animales de costumbres. Todo lo que a los humanos nos pueda parecer aburrido es perfecto para ellas. Con una rutina constante y atención a los detalles, tus vacas estarán más contentas y sanas, lo que hará que tu trabajo sea más fluido turno tras turno.

Cada vaca cuenta en una sala de ordeño, y la obtención de leche depende de tres condiciones básicas: pezones limpios y sanos, una exposición mínima a las bacterias y una estimulación adecuada. Cuando estos aspectos básicos se llevan a cabo correctamente, sin omitirlos ni apresurarlos, la calidad de la leche mejora, el ordeño es más rápido y fluido, y el equipo funciona de forma más eficiente.

En otras palabras, tu rutina es más importante que cualquier equipo electrónico o mecanico.

Pre-ordeño: la primera línea de defensa

Antes de pensar en la acción, debes pensar en cómo preparar a tu equipo. Las granjas que forman a sus empleados tienen la mejor calidad de leche del país. Un equipo bien formado es aquel que está preparado para seguir las rutinas y prestar atención a los detalles de forma constante. Los empleados deben comprender tanto los procedimientos previos como los posteriores al ordeño.



Ordeño preliminar (despuntar)

El error más común durante el pre-ordeño es pasar por alto los primeros

Continúa en página 2

Antes y después del ordeño: cumplir con todos los requisitos, Continúa en la página 1

signos de mastitis. La detección precoz de la mastitis puede realizarse mientras se extraen dos o tres chorros de leche de cada pezón y se comprueba si hay coágulos, copos o leche aguada. Este paso también estimula la bajada de la leche.

Aplicar el desinfectante de pezones a fondo

La constancia es la clave a la hora de aplicar una solución desinfectante para pezones antes del ordeño. Para eliminar las bacterias antes de que entren en la unidad, es importante cubrir todo el pezón y utilizar un desinfectante aprobado.

Tiempo de contacto: hay que darle tiempo

La práctica de «sumergir y listo» es habitual en las salas de ordeño, aunque es incorrecta. El desinfectante necesita tiempo para actuar: entre 20 y 30 segundos tras la pre-inmersión. Respetar rigurosamente el tiempo de contacto es la forma más sencilla de preservar la salud en una sala de ordeño.

Seca bien los pezones

Para evitar que las bacterias entren en el manguito y ayudar a estimular la bajada de leche, es necesario que los pezones estén secos. Nunca reutilices una toalla. Las toallas limpias y secas son siempre la única opción. También es importante centrarse en mantener los pezones impecables.

Coloca la unidad sin demora

Intenta dedicar entre 90 y 120 segundos, tras la primera estimulación (a secar los pezones) y antes de colocar la unidad. Esto coincide con el pico de bajada de leche para un ordeño fluido.

Durante el ordeño: la parte central también es importante

Para un ordeño fluido, la parte central del proceso también es importante. Mantén la atención en los deslizamientos de las pezoneras y en los desprendimientos, ajusta las unidades si es necesario y retíralas rápidamente al final. Prestar atención a todo el proceso de ordeño garantiza que este sea fluido, con menos estrés en los pezones y una mejor salud general.

Después del ordeño: el momento más vulnerable

Justo después de retirar la unidad es cuando el pezón se encuentra más vulnerable. El canal sigue abierto, lo que lo convierte en el momento perfecto para que las bacterias se cuelen. Si se siguen los pasos correctos, este es también el momento ideal para proteger el pezón.

Retira las unidades correctamente

La mayoría de las explotaciones intentan extraer hasta la última gota de leche de la vaca, pero eso no es posible. Siempre quedará leche residual (entre el 10 y el 15 %), y eso es normal. Cuando se aplica demasiado vacío para extraer hasta la última gota, en realidad se aumenta el estrés de los pezones, lo que provoca congestión sanguínea. Esta práctica se denomina «sobreordeño» y debemos evitarla. Es importante desconectar el vacío antes de retirar la unidad y evitar sacarla mientras aún haya succión, para prevenir daños en los pezones.

Aplica el baño desinfectante inmediatamente

Nunca es demasiado temprano para aplicar el baño desinfectante justo después de retirar la unidad. Un error común en las salas de ordeño es retrasar este paso. Aplicar el baño lo antes posible y asegurarse de que el pezón quede completamente cubierto es la mejor práctica para eliminar las bacterias antes de que puedan entrar en el canal del pezón y para eliminar la leche residual antes de que se convierta en alimento para las bacterias. Además, asegúrate de utilizar la concentración adecuada del baño desinfectante.

Comprueba la cobertura

Un pezón que se haya pasado por alto durante el remojo supone un gran riesgo de infección. Vuelve a comprobarlo y asegúrate de que no se haya pasado por alto ningún pezón.

Si es posible, mantén a las vacas de pie

Un error habitual es dejar que las vacas se tumben inmediatamente sobre la cama sucia tras el ordeño. Anima a las vacas a permanecer de pie durante 20-30 minutos, proporcionándoles comida y agua fresca, para dar tiempo a que el canal del pezón se cierre antes de que se tumben.

Cada turno, cada vaca y cada unidad cuentan

Tus empleados deben seguir una rutina sólida. Los empleados agotados tienden a apresurar la rutina. Tu equipo debe apoyarse mutuamente durante los turnos ajetreados, tomarse descansos y señalar si algo no funciona.

Cuando tu equipo se toma el tiempo necesario para preparar adecuadamente los pezones, sigue una rutina de ordeño coherente y termina el ordeño con un buen tratamiento post-ordeño, no solo estás protegiendo la salud de las vacas, sino que también estás produciendo leche de alta calidad para alimentar a las familias.

La coherencia en tu granja es clave para obtener leche de alta calidad.



Angela Kinney
Veterinario de plantilla – North America
BouMatic
akinney@boumatic.com

PROGRESSIVE DAIRY
Reimpreso del 25 de noviembre de 2026

Pre- and post-milking: Checking all the boxes

Angela Kinney for *Progressive Dairy*

AT A GLANCE

Harvesting high-quality milk starts with a clear, consistent protocol.

Efficient milking is not only about getting milk in a tank; it is a result of two essential moments in a daily production: pre- and post-milking.

Many producers struggle with having all the right steps in place that will elevate an average milking to a high-quality milking. What sounds like a big list of complicated and long steps are simple and easy to implement with a consistent daily routine in the parlor.

Cows are animals of habit. Everything that might sound boring to humans is perfect for cows. With a consistent routine and attention to details, your cows are happy and healthier, which makes your job smoother shift after shift.

Every cow counts in a parlor, and milk harvesting depends on three basics: clean and healthy teats, minimum bacteria exposure and proper stimulation. When these basics are done well, without steps getting skipped or rushed, the milk quality improves, milking goes faster and smoother, and equipment works more efficiently. In other words, your routine matters more than any piece of equipment.



Pre-milking: The first line of defense

Before thinking about action, you need to think about how to prepare your team. The farms that train their employees have the best milk quality in the country. A well-trained crew are those who are prepared to follow routines and to watch details consistently. Employees must understand pre- and post-milking steps.

Forestrip

The most common mistake during pre-milking is missing early mastitis signs. Early mastitis detection can

Continued on page 4

Pre- and post-milking: Checking all the boxes, continued from page 3

happen while stripping two to three streams of milk from each teat and checking for clots, flakes or watery milk. This step also kickstarts milk letdown.

Pre-dip thoroughly

Consistency is the key when applying a teat disinfectant solution to all teats before milking. In order to kill bacteria before it enters the unit, it is important to cover the entire teat and use approved disinfectant.

The order of these first two steps – forestripping and pre-dipping – can be reversed depending on the preference of the farm. Research has proven that there is no difference in the outcome based on the order of these two steps.

Contact: Give it time

"Dip and go" is a common practice around parlors, even though it is wrong. The disinfectant needs time to work – around 20 to 30 seconds after pre-dip. A disciplined contact time is the easiest way to preserve health in a parlor.

Wipe teats dry

To prevent bacteria from entering the liner and aid in stimulating milk letdown, we need to have dry teats. Never reuse a dirty towel. Clean and dry towels are the only option. It is also important to focus on keeping teat ends spotless.

Attach the unit promptly

Aim for 90 to 120 seconds after first stimulation before attaching unit. This matches peak milk letdown for smooth milking.

During milking: The middle matters too

For smooth milking, the middle of the process is also important. Stay focused on watching for liner slips and kick-offs, adjust units if needed and remove units promptly. Paying attention to the whole milking keeps the process smooth, with less teat stress and better overall health.

Post-milking: The most vulnerable time

Right after the unit comes off is when the teat is most vulnerable. The canal is still open, making the perfect time for bacteria to sneak in. When following the right steps, this is also the perfect time to protect the teat.

Remove units properly

Most farms try to get every last drop of milk from the cow. There is always going to be residual milk (close to 10% to 15%), and that is normal. When you use too much vacuum to get to the last drop, you are actually making the teats more stressed, causing blood congestion. This practice is called overmilking, and we have to avoid it. It is important to shut off the vacuum before removal and avoid pulling the unit off while under suction to prevent teat damage.

Dip immediately

It is never too late to apply post-dip right after unit removal. A common mistake across parlors is to delay this step. Dipping as fast as possible and ensuring full coverage of the teat is best practice to kill bacteria before they enter the teat canal and to remove the residual milk before it becomes food for bacteria. Also, make sure you are using the right dip concentration.

Check coverage

One missed teat while dipping is a big opportunity for an infection. Check again and make sure no teats are missed.

If possible, keep the cows standing

A common mistake is letting cows lie down immediately in dirty bedding after milking. Encourage cows to stay on their feet for 20 to 30 minutes with food and fresh water, giving the teat canal time to close before cows lie down.

Every shift, every cow, every unit matters

Your employees also need to have a solid routine. Burnt out employees tend to rush the routine. Your crew should support each other during busy shifts, take breaks and speak up if something isn't working.

When your team takes time to prepare teats properly, follows a consistent routine and finishes the milking with a strong post-dip. you are not only protecting cows' health but also producing high-quality milk to feed families.

Consistency in your farm is the key for high-quality milk.



Angela Kinney
Staff Veterinarian – North America
BouMatic
akinney@boumatic.com

PROGRESSIVE DAIRY
Reprinted from November 25, 2026