

the dairyman  
**el LECHERO**  
español/english



**Luis Rodríguez  
ayuda a mantener  
la unidad en el  
establo 6**

**Consejos para mejorar su  
productividad este invierno 14**

**¿Por qué es importante  
el conocimiento de los  
primeros auxilios? 18**

**INSIDE**

December 2010  
Vol. 5 No. 6



**8**  
Improve your  
new year

**6** Luis Rodríguez helps  
maintain unity on the farm

**14** Tips to improve your  
productivity this winter

**18** Why is it  
important to  
know first aid?



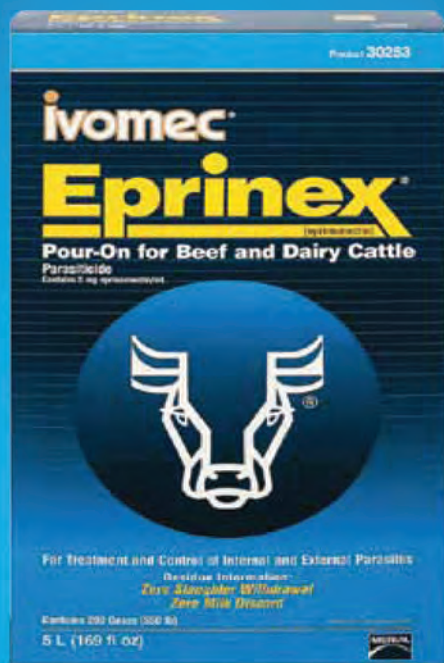
The bilingual magazine  
for the dairy industry



# SE DESAYUNA

CON UNOS PARASITOS.

*Y despues disfruta de una cena lijera.*



A la hora que los parásito levantan el ánimo, es hora de IVOMEC® EPRINEX® (eprinomectina). Mata a 39 especies de parasitos en sus diferentes etapas. Eso es más que cualquier otra Marca.<sup>1</sup> Ponga a trabajar EPRINEX en su lechería y vea cómo el control de parásitos puede ayudar a aumentar la producción de leche.<sup>2</sup>

Visite [eprinexrebate.com](http://eprinexrebate.com) dinero en efectivo hoy y disfrute por tiempo limitado de cupones de descuento.

**INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD:** No se requiere de tiempo de retiro en carne o leche cuando se usa de acuerdo a la etiqueta. No se debe de utilizar en otras especies animales, lea la etiqueta, evite graves reacciones adversas que pueden resultar, incluyendo muertes en perros.

©IVOMEC, EPRINEX and the CATTLE HEAD LOGO are registered trademarks of Merial Limited. ©2010 Merial Limited, Duluth, GA. All rights reserved. RUMIEEP1016 (11/10)

<sup>1</sup> Based on FOI summaries and label claims.

<sup>2</sup> Gross SJ, Ryan WG, and Ploeger HW. Anthelmintic treatment of dairy cows and its effect on milk production. *Veterinary Record*, May 1999; 144: 581 - 587.







**Lea por qué uno de los empleados de Plymouth Dairy en Le Mars, Iowa, decidió involucrarse en casi todas las áreas del establo.**

Read why one of the employees at Plymouth Dairy in Le Mars, Iowa, decided to become involved in more than one area of the dairy.



**Una cultura e idioma distinto puede causar barreras entre usted y su patrón. Aprenda sobre estas barreras y como superarlas.**

A different language and culture can cause barriers between you and your employer. Learn more about these barriers and how to overcome them.



**Lea sobre como unos simples cambios a la rutina de ordeño de un establo ayudó a ahorrarle tiempo a los ordeñadores.**

Read how a few simple changes in the milking routine of one dairy ended up saving time for the milkers.

# Contenido/Contents

<b>Notas del editor</b> Editor's notes	<b>4</b>
<b>Luis Rodríguez:</b> <b>Conectando las diferentes áreas del establo</b> Luis Rodriguez: Connecting the different areas of a dairy	<b>6</b>
<b>Mejorando su año nuevo</b> Improving your new year	<b>8</b>
<b>Empleados que nadie quiere:</b> <b>¿Quien es culpable?</b> Bottom-of-the-barrel employees: Who is to blame?	<b>11</b>
<b>Aprenda acerca de las tres reglas en el manejo de calostro</b> Learn about the three rules in colostrum management	<b>12</b>
<b>Consejos de manejo durante el invierno</b> Winter tips	<b>14</b>
<b>Diccionario</b> Dictionary	<b>15</b>
<b>¿Qué puedo hacer para ayudar a producir leche de alta calidad?</b> What can I do to help the dairy produce high-quality milk?	<b>16</b>
<b>Primeros auxilios en emergencias</b> Emergency first aid	<b>18</b>
<b>¿Conseguiré empleo?</b> Will I have a job in the U.S.?	<b>21</b>
<b>¡Cuanto más tiempo espere, más puede perder!</b> The longer you wait, the more you lose!	<b>22</b>
<b>Establo en Michigan espera audiencia federal inmigratoria</b> Raided Michigan dairy awaits federal hearing	<b>24</b>
<b>Cómo recortar una fisura axial</b> How to trim a fissure on axis of claw	<b>26</b>
<b>¿Que tanto aprendi?</b> Test your knowledge	<b>28</b>
<b>Caricaturas</b> Comics	<b>30</b>
<b>Pareo</b> Word match	<b>30</b>



www.el-lechero.com

Volumen 5 Numero 6 **Diciembre 2010**


Vol. 5 No. 6 **December 2010**

© 2010 Progressive Publishing

# ¿Se acuerdan de Chuy?

Hace más de un año, manejé varias horas al norte de Omaha, Nebraska, a la esquina noroeste de Iowa. La nevería Blue Bunny había expandido su fábrica en Le Mars, Iowa, y empezó a contratar a establos lecheros que podían expandir o reubicarse para ofrecerle leche y crema a la fabricante de helados. El establo Plymouth fue uno de los establos primeros en el área que expandió. ¿Se acuerdan haber leído sobre José Ramírez, o Chuy, del establo Owego el año pasado? Chuy y el encargado de la sala de ordeño que presentamos en esta edición, Luis Rodríguez, trabajaron juntos en el establo Plymouth. Chuy fue mayordomo en Plymouth antes de tomar el puesto de encargado en el establo recién-abierto Owego, que quedaba a 25 minutos de allí.

¿Por qué se han presentado dos lecherías de Iowa antes de una en quizás Idaho, Washington, Arizona o Minnesota? Creo que hay una lección para aprender entre la relación que hay entre Chuy y Luis. Cuando Chuy dejó el establo por un empleo que pagaba mejor, Luis, su amigo y compañero de trabajo, se pudo haber enfadado o tenerle envidia. Y quizás si lo estuvo por un tiempo. Pero la lección que se debería aprender es que se debe existir respeto entre los trabajadores y encargados, y se deben de ayudar el uno al otro. Quien sabe, quizás el encargado de usted deje el establo y recomiende que usted tome su puesto.


Prometemos que en el futuro presentaremos a encargados hispanos de alrededor del país y de diferentes estados. Al aprender más sobre la conexión entre Chuy y Luis, espero que aprenda más acerca de cómo el trabajo en equipo siempre lo ayudará con el tiempo. 



## Remember Chuy?

More than a year ago, I drove several hours north of Omaha, Nebraska, to the northwest corner of Iowa. Several years ago, Blue Bunny Ice Cream added on to its plant in Le Mars, Iowa, and started recruiting dairies for expansion or relocation to provide them with milk and cream for their ice cream churn. Plymouth Dairy was one of the area's first dairies to expand. Do you remember reading about Jose Ramirez, or Chuy (chew-EE), from Owego Dairy last year? Chuy and this issue's featured parlor manager, Luis Rodriguez, worked together at Plymouth early in their dairy careers. Chuy was a manager at Plymouth before leaving to take a herdsman position at newly-opened Owego Dairy, about 25 minutes away.

Why feature two Iowa dairies and not an Idaho, Washington, Arizona or Minnesota dairy first? I believe there is a lesson to be learned in the connection between Chuy and Luis. When Chuy left for a better, higher-paying job, Luis, his friend and fellow worker, could have been jealous and angry. Perhaps he was for a while. But the lesson to be learned is that workers and managers should respect each other and help each other. One team member's good fortune will inevitably lead to good things for the other team members. Who knows, maybe when your manager leaves the dairy he will recommend you to take his place.

We promise that in the future we will be featuring Hispanic managers from around the country and in different states. Knowing more about the connection between Chuy and Luis, I hope you learn more about how teamwork always pays back everyone – eventually. 



**Walt Cooley**  
Redactor for **El Lechero**  
walt@progressivedairy.com

**Walt Cooley**  
Editor for **El Lechero**  
walt@progressivedairy.com

el <sup>the dairyman</sup> **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 25,000+ copias

Se envía bimestralmente a los dueños/encargados de establos con más de 200 vacas en los E.E.U.U. y también a todos aquellos que la soliciten. Se distribuye de manera individual o en paquetes de 5 y 10 ejemplares.

### Circulation – 25,000+

Sent six times per year to owners/herd managers on U.S. dairies with more than 200 cows and all requesting dairies. Distributed as single copies or packs of 5 and 10.

**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

### Idaho 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

### California office

PO Box 1295  
Corona, CA 92878-1295  
(951) 340-3580 or (877) 532-4376  
FAX: (951) 340-3581

### Wisconsin office

11316 North Washington Rd.  
Edgerton, WI 53534  
(608) 576-2580  
FAX: (320) 306-8659

**PROGRESSIVE**  
PUBLISHING  
dairy | forage | beef





Suplementar  
**ptigen**<sup>®</sup>  
genera centavos.

**Optigen puede ser  
utilizado para:**

- Reemplazar efectivamente fuentes de proteína de by-pass
- Aumentar el uso de forraje en la dieta

**Alltech**<sup>®</sup>  
www.alltech.com

Número para ahorro de dinero:  
**1-559-226-0405**





Foto de abajo: Luis está a cargo de 28 empleados, incluyendo los equipos de ordeño. Foto cortesía de Kurt Wierda.

Foto de arriba: Luis es el encargado de la sala de ordeño en el establo Plymouth Dairy. Foto por staff.



## Luis Rodríguez: Conectando las diferentes áreas del establo

por Darío Martínez, redactor de la revista *El Lechero*

Cuando uno piensa en un establo lechero, quizás solamente piense en el proceso del ordeño. La verdad es que un establo se divide en muchas áreas que requieren de trabajadores. Luis Rodríguez, el encargado de la sala de ordeño en el establo Plymouth Dairy en Le Mars, Iowa, hace esto todos los días, fomentando la unidad en todo el establo.

“Estoy involucrado en casi todas las áreas del establo”, dice Luis. “De mi responsabilidad completa el manejo de la sala de ordeño, los ordeñadores y los corraleros”.

Luis empezó a trabajar en este establo como ordeñador de medio turno hace siete años. Entre otros deberes, él se encarga de todo lo que tiene que ver con el ordeño. Este establo cuenta con un promedio de 2700 vacas, ordeñadas en tres turnos. De los 31 empleados en el establo, incluyendo algunos encargados y dos trabajadores de medio turno, Luis se encarga de 28 de ellos.

Una rutina diaria de Luis incluye el chequeo del equipo de ordeño para asegurarse que no hayan fallas. Algunas partes en que se enfoca

son la inspección de las unidades, la pulsación, medidores y las mangueras de leche y aire.

A través de un programa por computadora que acumula los registros de la producción del establo, Luis puede ver los resultados de cada turno y cada equipo de ordeñadores. Después de revisar los registros, él determina en que áreas se puede mejorar.

Luis cree que la comunicación es muy importante entre él y los demás trabajadores. Por eso Luis trata de hablar con los ordeñadores de cada turno todos los días o cada dos días para mantenerse en contacto con ellos.

Después de hacer el chequeo general en la sala de ordeño, Luis platica con los corraleros para ver si todo está bien afuera. Luego platica con los otros encargados para ver si hay algún tema que necesite ser discutido.

Como está a cargo del equipo de ordeño, los repartidores de alimento, los corraleros, algunos de los encargados y los trabajadores del corral de maternidad, uno de sus deberes también es crear los horarios para todos ellos.

“Me gusta trabajar en la área laboral del establo, trabajando con la gente y tratar de estar presente si hay fallas para poder repararlas lo más pronto posible”, dice Luis.

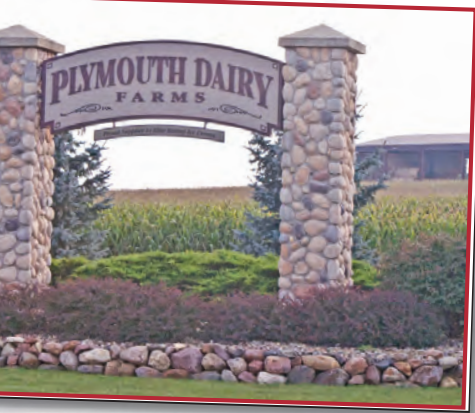
Otros deberes de Luis incluyen limpiar diariamente el área de arena para las camas, una vez en la mañana y otra vez en la tarde al final del turno. Luis asegura proporcionar arena de calidad a las camas de las vacas.

Luis acredita mucho de su éxito en el manejo del establo a un consejo que le dio su patrón cuando empezó en el puesto de encargado hace cuatro años.

“Me aconsejó que viera al establo como un rompecabezas que tiene muchas piezas”, dice Luis. “Me dijo que tenía que trabajar en muchas áreas y mantenerlas conectadas para obtener buenos resultados”.

Desde entonces, Luis se enfocó en trabajar con ese consejo en mente. Su rutina de trabajo empezó a consistir en enfocarse en todos las áreas del establo para mantener esa conexión y unida.





Aunque tiene varios deberes distintos, Luis siempre trata de estar disponible para quien lo necesite. Uno de los objetivos de él es tratar igual a todas las personas, empezando cuando entrena a empleados nuevos.

“Yo trato de invertir en un entrenamiento en teoría y en práctica”, dice Luis. “A cada persona que tenemos se le hace entender que aquí somos un equipo y todos dependemos de todos.”

Luis da un entrenamiento en teoría y cuando puede también da el entrenamiento en práctica. Él agrupa a nuevos empleados con los trabajadores que han demostrado el desempeño de ser uno de los mejores o que tengan más tiempo trabajando. Después, Luis tiene juntas para informarles y recordarles a los trabajadores sobre los protocolos del establo. Habla sobre las células somáticas, que las causa y como se evitan altos niveles de estas.

Luis dice que las metas que le gustaría cumplir son expandir y lograr que los dueños sigan teniendo buenos resultados.

“Por ahora, seguiré tratando de mejorar el establo, paso a paso, y seguiré aprendiendo más cada día”, él dice. “Yo soy de las personas que piense que las oportunidades vendrán cuando uno trabaje duro y haga las cosas bien.”

Luis has sobresalido desde que emigró a los EE.UU. de su estado natal de Guanajuato, México, cuando tenía el sueño de tener su casa propia. Ahora que tiene a su esposa y a sus tres hijas, tiene diferentes aspiraciones. Luis anhela poderle inculcar a sus hijas que todo se puede trabajando fuerte y que miren el respeto que se le tiene al trabajo.

Luis dice que su aprendizaje en el establo continuará en el futuro. Él piensa aprender más en cuanto al cuidado y la salud del hato incluyendo la inseminación y la vacunación. **el**

## Luis Rodriguez: Connecting the different areas of a dairy

by *El Lechero* Staff Writer Dario Martinez

When one thinks of a dairy farm, one may only think of the milking process. However, the truth is that a dairy is divided into many areas where different types of workers are needed. Luis Rodriguez, the parlor manager at Plymouth Dairy in Le Mars, Iowa, helps maintain unity among all the different areas and workers on the dairy farm.

“I’m involved in almost all the areas on the farm,” Luis says. “My primary responsibility though is managing the parlor, the milkers and the cow pushers.”

Luis began working at this farm as a part-time milker seven years ago. Now, the farm has an average of 2,700 cows that are milked three times a day. Of the farm’s 31 employees, including some herdsmen and two part-time workers, Luis is in charge of 28.

Luis’ daily routine involves checking the milking equipment to make sure that there are no problems. Some of the areas he makes sure to fully inspect are the individual units, the pulsation, all the meters and the air and milk lines.

Through a computer program that collects the milk production records, he reviews the results from each shift and each team of milkers. After reviewing the records, he determines which areas can be improved.

Luis believes that communication between himself and the rest of the workers is very important. Therefore, he tries to talk to the milkers from each shift every day or every other day; that way he stays in touch with each team.

After inspecting the milking parlor, Luis goes and speaks with the cow pushers to see if everything outside is fine or whether anything needs attention. He then meets with the other herdsmen to see if there are any topics that need to be reviewed.

Because he is in charge of the milking team, feeders, cow pushers and some of the herdsmen and maternity pen workers, one of his duties is also creating the work schedules for all of these workers.

“I like working with people here on the dairy, and I always try to be around in case there are any problems; that way I can make sure to fix them as soon as possible,” says Luis.

Luis’ other tasks include cleaning the sand bedding from the cows’ beds in the morning and in the evening when the second

shift is ending. Luis makes sure to always use the highest-quality sand possible for bedding.

Luis credits much of his success in managing the dairy to some advice that he was given by his boss when he first started working as the parlor manager four years ago.

“He told me to compare the dairy to a puzzle that had many pieces,” Luis says. “He said that I had to work in many areas of the dairy and keep them connected in order to always obtain good results.”

Since then, Luis has kept that advice in mind. He changed his work routine to where it would focus on all areas of the farm to maintain that connection and unity.

Even though Luis has many different tasks, he always tries to be available in case he is needed anywhere. Also, one of his objectives as a manager is to treat every worker fairly, which he tries to implement with every new employee.

“I try to invest in training based on a theoretical and hands-on experience,” Luis says. “Every person working here understands that we are a team and that we depend on each other.”

Luis provides educational training as well as hands-on teaching. He pairs up a new employee with a worker who has shown motivation and often becomes one of the best employees or one who has been working at the dairy the longest. Afterwards, Luis holds meetings to inform and remind the workers of the dairy’s protocols, including topics like somatic cell counts, what causes them and how to avoid high counts.

Luis says the goals he would like to meet are to expand the dairy and continue providing great results for the dairy owners.

“For now, I will continue to help make improvements to the dairy, one step at a time, and continue learning every day,” he says. “I am the type of person that believes opportunities will become available if you work hard and do the work right.”

Luis has continued his success since he first immigrated to the U.S. from his native state of Guanajuato, Mexico, where he only dreamed of owning his own home. Now that he is married and has three daughters, his goals have changed. Luis plans to teach his daughters a good work ethic and teach them that anything is possible if you work hard for it.

Luis says he will continue his learning on the dairy in the future. He hopes to learn more about herd health and cattle handling, including insemination and the vaccination of cattle. **el**

Left: Luis is the parlor manager at Plymouth Dairy Farms in Le Mars, Iowa. Photo by **el** staff.

Center: Luis is in charge of 28 employees including the milking teams. Photo courtesy of Kurt Wierda.



# Mejorando su año nuevo

por Tom Fuhrmann, DVM

El 2010 ha sido otro año difícil para el dueño del establo donde usted trabaja. Usted sabe que no ha habido suficiente dinero disponible para darle un aumento aún si se lo merece. Probablemente se siente atrapado por su situación: más trabajo, más horas pero no hay más dinero. Aun así, usted puede hacer una gran diferencia y ayudar a cambiar su situación. Yo tengo la fortuna de poder trabajar con muchos establos que tienen trabajadores hispanos ejemplares. Veo las oportunidades para mejorar en cuanto a la comunicación y el entendimiento entre usted y su patrón para que a través de su trabajo mejore la productividad y rentabilidad del establo. Muchos dueños americanos pagarán más cuando la rentabilidad de su negocio le permite ver cuales de los trabajadores son "productivos". Cuando trabaja eficientemente, ya sea como ordeñador, encargado o en cualquier otro puesto, usted hace una gran diferencia lo cual afecta cuanto dinero hace su patrón y cuanto le podrá pagar a usted.

Los productores le pagan mas a los trabajadores que son productivos porque eso es parte de su cultura. No aumentan salarios a base de si trabaja duro; mas bien aumentan la paga más cuando ese trabajo duro produce buenos resultados. La cultura hispana y la cultura americana son muy distintas. Los americanos "viven para el trabajo" mientras que ustedes quizás "trabajan para vivir". Por eso el dueño tiene un plan con instrucciones para usted y su empleo. Por lo tanto el espera buenos resultados porque sabe que su trabajo y su plan producirán ganancias para su negocio. Mientras que los dueños americanos de lecherías, los cuales también son hombres de negocio, no quieren aprovecharse de los trabajadores, ponen un gran énfasis en que los trabajadores entiendan que el trabajo es la actividad mas importante que podrá hacer cuando este presente en el establo. Bien o mal, los americanos ven el "tiempo como dinero" y valoran a los trabajadores que entienden esta filosofía. Usted puede socializar con amigos y pasar tiempo con su familia, pero haga eso cuando no este en el trabajo. Su patrón espera que se enfoque en su trabajo por las 8 a 10 horas todos los días que trabaje para el. Esto quizás es diferente a su idea de "vivir" donde las relaciones entre personas son mas importantes que el trabajo. Pero mientras que viva en el "mundo del gringo", necesita adaptarse a el. Por eso voy a tratar en la siguiente "carta para usted



y sus compañeros de trabajo" de explicarle lo que los dueños de establos esperan de usted. Esto representa los que los productores lecheros esperan y necesitan para que sus negocios sean mas rentables y que puedan pagarle más. En un artículo similar que escribí para la revista Progressive Dairyman, le he tratado de explicar al dueño del establo las preocupaciones que ustedes tienen como trabajadores hispanos.

Soy un hombre de negocios en el sector lechero y tengo un plan que depende de usted para que implementemos el plan juntos. Cuando trabajamos juntos, ese plan producirá resultados que me dejarán pagarle mas justamente por sus esfuerzos. No puedo controlar todo pero tampoco puedo hacer esto sin usted. Al mismo tiempo, solamente puedo hacer esto si usted intenta entender y seguir mi plan. Confíe en mi; se que el plan funcionará y que será lo suficientemente beneficioso para compensarlo por su trabajo cuando la recesión económica en la cual nos encontramos se mejore.

Mientras que su cultura y la mía son distintas, yo le guardo respeto a usted y aprecio lo que hace. Mi cultura valora el trabajo y espera que las personas hagan lo correcto y que vean la diferencia entre tratar "igual" y tratar "justamente". No tratare a todos como iguales, sino que los trataré justamente. Si usted trabaja mejor y mas duro, lo valoraré más que a sus compañeros de trabajo que no trabajan con el mismo desempeño que usted. Esta es mi definición de ser "justo" y como yo juzgo a las personas en la manera más justa posible.

Necesitamos producir resultados y me fijaré en el trabajo que usted haga. Tal vez usted no crea que puede impactar sus resultados, pero si se puede. Cuando trabaje exactamente de acuerdo al plan, los resultados no tardaran en aparecer. Esto es la razón por la cual tengo estándares y espero que trabaje a ese nivel. No solamente mediré los resultados que puede alcanzar sino también juzgare constantemente si esta haciendo su trabajo correctamente. Cuando le pregunte o le ordene que haga su trabajo mejor, no lo estoy insultando como persona, solamente estoy identificando que no esta haciendo el trabajo de acuerdo al plan. Le quiero dar toda la oportunidad de entender y mejorar, pero hacer el trabajo bien es uno de los criterios mas importantes que determinarán si le debería aumentar su salario.

Quizás piense que a veces no soy muy comprensivo con usted, que no soy compasivo. Usted si me importa y yo aprecio a mis amigos y mi familia igual que usted.





## Improving your new year

by Tom Fuhrmann, DVM

Pero ellos entienden que tengo que ser exitoso para poder proveerles el estilo de vida que esperan de mi. Por favor entienda que pienso de usted en la misma manera. Yo le quiero dar lo que usted espera de mi de acuerdo a lo que convenimos. Le aseguro que tendrá todo lo necesario para hacer un buen trabajo.

Para todos nosotros, la comunicación es aún mas difícil cuando existen barreras en cuanto al idioma y la cultura. Estas barreras son difíciles de cruzar pero no es imposible. Hispanos que intentan hablar ingles se ganan un respeto inmediato de su patrón. Si no habla ingles, intente comunicarse mediante un compañero de trabajo que sea bilingüe y en el cual usted confíe. Pero cuando no entiende que hacer o esta confundido o tiene dudas de lo que se espera de usted como empleado, pregunte. Los dueños gringos siempre lo respetarán por pedir explicaciones en lugar de hacer un trabajo mal solamente por no entender las direcciones. Entienda que los gringos son competitivos; necesitan “ganar” para que sus negocios sean suficientemente exitosos para pagarle adecuadamente. Tienen un “plan” que requiere que cada empleado trabaje a un nivel alto. Los gringos son razonables; no tratarán a todos igualmente, sino que lo trataran mejor y con más respeto cuando haga lo que es correcto. Los hispanos aquí viven en el mundo del gringo...trate de disfrutarlo y ser exitoso en él. **e!**

2010 has been another difficult year for the owner of the dairy on which you work. You know there hasn't been the money available to him or her to pay you more, even though you may really deserve it. You probably feel trapped by your situation – more work, more hours and not much more money. But you can make a difference and help to change your situation. I am very fortunate to work on many dairies that have really good Hispanic workers. And I see opportunities to improve communication and the understanding between you and your dairy owner so that your work will improve the productivity and profitability of the dairy. Most American dairy owners will pay more, when the profitability of their business allows it, to those workers who “produce.” When you work correctly, whether as a milker, herdsman or any other job on the dairy, you do make a difference that affects how much money your owner makes and how much he can pay you.

Dairy men will pay more to workers who are productive because that is part of their culture. They don't pay more for hard work; rather they pay more when that hard work produces better results. Your Hispanic culture and that of your Gringo owner is very different. Americans “live to work” while you probably “work to live.” So your owner has a plan and instructions for you to do your job. He expects you to understand the importance of his plan and to follow it exactly. Then he expects good results because he knows that your work and his plan produce profit for his dairy business. While American dairy businessmen don't want to take advantage of workers, they put great emphasis on workers who understand that “work is the most important thing to do” when you are at the dairy. Right or wrong, Americans view “time as money” and value workers who understand that philosophy. You can socialize with your friends and spend time with your family, but do that outside of work time. Your owner expects you to focus on your work for the 8 or 10 hours each day that you work for him. This is probably different than your idea of “living;” where people relationships are more important than work. But while you live here, you work in a “Gringo world” and need to adapt to it. So I am going to attempt to explain what dairy owners expect of you in the following dairy owner's letter to you and your fellow workers; it represents what dairy men want and need to make their businesses become more profitable and to pay you more. In a similar article I've written in *Progressive Dairyman*, I've tried to express to your dairy owner the concerns you have as Hispanic workers:

“I am a dairy businessman, and I have a plan that depends upon you to implement that plan with me. When we work together, that plan will produce results that allow me to pay you fairly for your efforts. I can't control everything, but I can't do this without you. At the same time I can only do it when you attempt to understand and follow my plan. Trust me; I know the plan works and we will be profitable enough to compensate you for your work when the economic downturn we are experiencing now improves.

“While your culture and mine are different, I respect you and appreciate what you do. My culture values work, expects people to do what is right and sees the difference between equal versus fair. I will not treat you all as equals; rather I will treat you fairly. If you work better and harder, I value you more than I do your co-worker that doesn't work with the same effort. That is my definition of “fair” and how I constantly judge people to be as fair as possible.

“We need to produce results, so I measure what you do. You may not think you can affect results, but you can. When you work exactly according to my plan, results will follow. This is why I have standards and I expect you to work to that level. I will not only measure the results of what you do, I will constantly judge whether you are doing your work correctly. When I come to you to ask or tell you to do your work better, I am not insulting you personally; rather I am identifying that you are not working according to the plan. I want to give you every chance to understand and improve, but working right is one of the most important criteria I will use to determine whether I can pay you more.

“You may think that at times I am not very understanding of you, not very compassionate. I do care about you and I appreciate my friends and family just as you do. But they understand that I have to be successful to give them the lifestyle and things they expect. Please understand that I think of you much the same way; I want to give you what you expect and what we've agreed upon. I can assure you that you will have everything necessary to do your job well.

“For all of us, communication is more difficult when language and culture are barriers. These barriers are difficult but not impossible to cross. Hispanics that attempt to speak English gain an immediate level of respect from their boss. If you don't speak English, attempt to communicate through a fellow bilingual worker you trust. But when you don't understand what to do or are confused about what is expected, please ask. Gringo owners will always respect you more for asking for clarity rather than doing something that turns out to be wrong because you didn't understand directions. Understand that Gringos are competitive; they need to win so their businesses are successful enough to pay you fairly. They have a plan that requires everyone on the team to work to high standards. Gringos are fair; they won't treat everyone equal, rather they will treat you with more respect when you do what is right. Hispanics live in a Gringo world ... enjoy it and thrive in it! **e!**

**Dr. Tom Fuhrmann MVZ**  
Consultor y dueño de Dairy Works  
dairyworks@aol.com

**Dr. Tom Fuhrmann DVM**  
Consultant and owner of Dairy Works  
dairyworks@aol.com



# MAXI/GUARD® Entrega dos veces la protección contra “Pinkeye”. Ahora con la conveniencia de una sola dosis.

MAXI/GUARD® Delivers Twice the Pinkeye Protection,  
Now with Single Dose Convenience

## Amplia protección

8 tipos diferentes del grupo *M. bovis*. Más de 90% de eficacia.

Fácil llenado de la jeringa.

Reacción mínima en el sitio de la inyección

Sólidos registros de seguridad

Niveles de endotoxinas extremadamente bajos.

Seguro para vacas en producción.

No necesita desechar la leche.

## Broad Coverage

8 different *M. bovis* isolates

Over 90% efficacy

Easy Syringeability

Minimal Injection Site Reactions

## Strong Safety Record

Extremely low endotoxin levels

Safe for Lactating Cattle

No milk withdrawal

Protección con la nueva dosis única.  
New Single Dose Protection

Maxi/Guard® es la marca registrada de los laboratorios biológicos Addison Inc.

Maxi/Guard® is a registered trademark of Addison Biological Laboratory, Inc.

Consulte al veterinario de la salud de su hato.

See Your Herd Health Veterinarian



Addison Biological Laboratory, Inc.  
507 North Cleveland Avenue  
Fayette, Missouri 65248 USA  
800-331-2530  
www.addisonlabs.com  
info@addisonlabs.com





# Empleados que nadie quiere: ¿Quién es culpable?

por Santiago Ledwith, DVM

“Nadie en este negocio puede encontrar un buen trabajador.”

Esta es una declaración hecha comúnmente por dueños y encargados de establos en diferentes áreas del país. Aunque esta declaración suene como verdadera, no es siempre precisa. Los patrones tienen una responsabilidad directa de entrevistar adecuadamente y contratar trabajadores confiables e informados, aún si el idioma nativo del posible trabajador no es el Inglés.

Hay otros casos que influirán la disponibilidad de poder contratar buenos trabajadores, la política migratoria, el aspecto económico de la granja, etc. Aquí hay algunos consejos para ayudarlo a contratar los mejores empleados desde el momento en que los entrevista, y así evitar arrepentirse de haber contratado a una persona con habilidades o caracteres inadecuados.

Si se le pregunta como contrato a sus últimos cinco empleados, usted probablemente diría algo como “Me acuerdo haberle dicho a José (un empleado confiable) que buscara a alguien que el conociera para contratarlo.” Hoy día, esta es una práctica muy común que se usa para contratar nuevos empleados. O quizás trato de llamar a un número que alguien que buscaba trabajo le dejó, un número que quizás ya este desconectado. O trato de hablar con un sacerdote o pastor de una congregación religiosa hispana para ver si conoce gente buena que este en necesidad de un trabajo.

Si esta usando algunas de estas prácticas mencionadas, entonces seguramente no encontrará un empleado impresionante o muy trabajador. ¿Por qué? Usted no podrá identificar y determinar los puntos fuertes y débiles del candidato. Usted no sabrá si este candidato tiene las habilidades o personalidad que sea conforme al puesto de empleo. En ambos casos, el solicitante no será atento a sus expectativas, ni consciente de las metas de los detalles del puesto o atento a la política oficial y las metas de su operación.

Entonces, ¿cuáles son las maneras apropiadas de identificar y contratar nuevos empleados que sean confiables?

- 1** Si no puede comunicarse en español, encuentre a alguien confiable que puede hablar sobre lecherías en el idioma del solicitante. Traduzca todas las preguntas de la entrevista, las descripciones del puesto y las expectativas antes de entrevistar.
- 2** Comunique la descripción del puesto. Lea la versión traducida, si es necesario.
- 3** Clarifique sus expectativas acerca del puesto y también explique lo que espera de cada miembro del su equipo.
- 4** Tenga todas las políticas de su establo listas y explique cada una de ellas al candidato.
- 5** Pregunte como se sienten los candidatos sobre su visión y las metas de su establo.
- 6** Explique claramente el salario de cada puesto, por ejemplo, el sueldo que paga por hora. Sea claro y específico si no va a pagar horas extra trabajadas.
- 7** De en detalle otros beneficios que haya para el empleado.
- 8** Describa las ventajas que cada empleado nuevo tendrá si trabaja con usted a comparación a otros establos.

No haga ninguna falla, es imposible tratar de separar los empleados excepcionales de los mediocres. Pero ya que haya desarrollado y puesto en lugar una practica de contratación, como la que hemos sugerido, esta garantizado que todos empleados nuevos empezaran en el camino correcto porque usted ha: informado acerca de las metas del puesto, ha definido las expectativas, ha abierto los canales de comunicación y ha puesto en claro la visión que tiene para su establo y lo mas importante ha identificado los candidatos nos solo por sus habilidades sino también por áreas donde pueden recibir entrenamiento.

Para concluir, cuando se efectúa debidamente, la práctica de contratación determinará el entrenamiento y herramientas que serán necesarias para desarrollar empleados excepcionales. No descuide esto si lo descuida, los miembros del personal no son los que serán responsables por el mal desempeño del trabajador. El culpable será el que contrató a ese empleado. **eI**

# Bottom-of-the-barrel employees: Who is to blame?

by Santiago Ledwith, DVM

“No one in this area can get a decent worker.”

This is a common statement made by many dairy owners and managers in different areas of the country. Although this statement may ring true, it is not usually accurate. Employers have a direct responsibility to adequately interview and hire a reliable and informed worker, even if the potentially worker's primary language is not English.

There are some others issues that will influence the availability of hiring good workers, immigration policies, farm economics, etc. Here are a few tips will help you hire “top notch” employees from the moment you interview them and avoid discovering that you employed a person with inadequate skills or character.

If asked how did you hire your last five employees, most would likely say, “I remember telling Jose (a trusted employee) to find someone he knows to hire.” This is a common hiring practice today. Or perhaps you tried calling a phone number that was left by a walk-in, likely disconnected by now, or tried talking to a priest or a pastor of a local Hispanic religious congregation to see if he knows some good people who are in need of a job.

If you are using any of the above-mentioned hiring practices, then you will likely not find an awesome, hard-working employee. Why? You are not able to identify and determine the strengths and weaknesses of the candidate. You don't know if the candidate has the skills or personality that best suit the work position. In both cases, the applicant will not be attentive to your expectations, aware of his or her job description's goals or attentive to official policies and your operation's goals.

So what are the appropriate ways to identify and hire new reliable employees?

- 1** If you are not able to communicate in Spanish, find someone who you trust who can “speak dairy” in the applicant's language. Translate all interview questions and job description and expectations before an interview.
- 2** Communicate the job description. Read the translated version, if necessary.
- 3** Clarify your expectations for the position and also explain what you expect from a member of your operation.
- 4** Have all the policies of your farm ready and explain them to a candidate.
- 5** Ask how candidates feel about your vision and goals of your operation.
- 6** Explain clearly the salary for the position such as how much per hour the position pays. Be clear and specific if you will not pay overtime.
- 7** Detail other employment benefits.
- 8** Describe the advantages the new employee will have working for you if compared to other operations.

Make no mistake, it is impossible to always “weed out” outstanding employees from mediocre ones but once you have developed and put in place a hiring practice, like the one we suggested, it is guaranteed that all new employees will start on the right path because: you have informed the goals of the position, you have set expectations, you have opened the communication channels, you have made clear the vision of your operation and most importantly you have identified in your candidates not just their set of skills but also their potential areas for training.

In conclusion, when executed properly, a hiring practice will determine the training and tools needed for developing outstanding employees. If you neglect this, the members of your staff cannot be hold responsible for their mediocre performance. The one left to blame will be the employer. **eI**





## Aprenda acerca de las tres reglas en el manejo de calostro

por Travis Thayer, AgriLabs

El calostro es importante para el éxito de cualquier programa de crianza de becerros. El calostro de la vaca aporta inmunidad para que la becerro pueda luchar contra las infecciones hasta que su sistema inmune se desarrolle. El calostro también aporta nutrientes vitales y energía que la becerro requiere para tener un buen arranque. Cuando las becerros no reciben calostro, tienen una mayor tendencia a enfermarse o morir. Sin embargo, si el calostro no es recolectado a tiempo, almacenado adecuadamente, y administrado lo suficientemente pronto, no será de gran ayuda, y algunas veces puede ser dañino.

Los pasos básicos del manejo del calostro pueden ser resumidos en tres palabras – Limpio, fuerte y rápido.

### Limpio

Mientras que el calostro es muy importante para la becerro, también es un muy buen alimento para bacterias que causan enfermedades, y si se deja caliente por mucho tiempo, se pueden desarrollar una gran cantidad de bacterias, las cuales pueden enfermar seriamente a la becerro o, inclusive, matarla. El calostro de cada vaca nunca debe ser mezclado con otros calostros en el mismo tanque. Esto disemina enfermedades y hace muy difícil el enfriarlo. En vez de esto, coloque el calostro de la cubeta de cada vaca en botellas individuales o bolsas tan pronto como sea recolectado y se haya determinado que es de alta calidad. Esto reduce contaminación y diseminación de enfermedades, además permite que el calostro se enfríe más rápidamente, reduciendo el crecimiento de bacterias. Deseche el calostro que tenga sangre – la sangre también es un buen alimento para las bacterias, y estas pueden crecer aún más rápido si el calostro contiene sangre. No utilice calostro de vacas que muestran signos de mastitis – grumos o bolas en la leche, una ubre dura, inflamada y dolorosa, etc. Pero lo más importante – no deje el calostro ahí nada más. Refrigerélo o congélelo inmediatamente después de la recolección. El número de bacterias se duplica cada 20 minutos en un calostro caliente, produciendo una “sopa” de bacterias que se administra a la becerro y la enfermará o la matará. Las botellas o las mangueras utilizadas para administrar calostro deben ser lavadas y desinfectadas a conciencia antes de volverse a utilizar.

### Fuerte

El calostro contiene anticuerpos y otras moléculas inmunológicas que son importantes para proteger a la becerro de las enfermedades. No todo el calostro de cada vaca tiene suficiente inmunidad. La mayoría de los establos no utilizan calostro de vaquillas primerizas, aunque si éste es el único calostro disponible y no se cuenta con un sustituto de calostro, es mejor el calostro de la vaquilla que nada de calostro. Nosotros podemos medir la calidad del calostro utilizando un calostrómetro o una herramienta especial llamada refractómetro Brix. Si la inmunidad del calostro no es lo suficientemente elevada, debe ser descartado. Sólo se debe guardar y utilizar un buen calostro. La mayoría de los veterinarios recomiendan que 4 cuartos (un galón) de calostro de alta calidad sean administrados a la becerro tan pronto como sea posible una vez que ésta haya nacido.

### Rápido

El calostro necesita ser administrado a las becerros tan pronto como

## Learn about the three rules in colostrum management

by Travis Thayer, AgriLabs

Colostrum is important to the success of any calf-raising program. Colostrum provides immunity from the cow so that the calf can fight off infections until its immune system develops. Colostrum also provides vital nutrients and energy that the calf needs to get a good start. When calves don't receive colostrum, they are much more likely to get sick or die. However, if colostrum is not collected on time, stored properly and given soon enough, it will not be very helpful, and sometimes can be harmful.

The basic steps of colostrum management can be summarized in 3 words – Clean, strong and fast.

### Clean

While colostrum is very important for the calf, it is very good food for disease-causing bacteria as well, and if it is left warm for very much time, it can grow large amounts of bacteria, which can make the calf very sick or even kill it. Colostrum from individual cows should never be poured into the same large bucket and mixed together. This spreads disease and makes the colostrum very difficult to cool down. Instead, pour the colostrum from each individual cow's bucket into individual bottles or bags as soon as it is collected and determined to be of high quality. This reduces contamination and spread of disease, and it allows the colostrum to cool more quickly, reducing growth of bacteria. Discard bloody colostrum. Blood is also great food for bacteria, and they can grow even faster if the colostrum has blood in it. Do not use colostrum from cows that have signs of mastitis – clots or chunks in the milk; hard, swollen, painful udder; etc. Most importantly – do not leave colostrum sitting out. Refrigerate or freeze it immediately after collection. The number of bacteria doubles every 20 minutes in warm colostrum, causing a “soup” of bacteria that is fed to the calf and will make it sick or kill it. Bottles or feeding tubes used to feed colostrum need to be cleaned and disinfected thoroughly before using again.

### Strong

Colostrum contains antibodies and other immune molecules that are important to protect the calf against disease. Not all colostrum from every cow has enough immunity. Most dairies do not use colostrum from first-calf heifers, though if that is the only colostrum available and a colostrum replacer product is not available, heifer colostrum is better than no colostrum. We can measure colostrum quality using a colostrometer or a special tool called a Brix refractometer. If the immunity in colostrum is not high enough, it should be discarded. Only good colostrum should be stored and used. Most veterinarians recommend that 4 quarts (1 gallon) of high-quality colostrum be fed to the calf as soon as possible after the calf is born.

### Fast

Colostrum needs to be fed to calves as soon as possible. The longer we wait to feed the calf, the less they will absorb the immunity that the cow provides. By 24 hours of age, a calf can no longer absorb colostrum. The goal should be to get 3-4 quarts of colostrum into the calf by 3 hours of age. Every hour the calf is alive without getting colostrum decreases its chance of getting immunity



sea posible. Entre más tiempo esperemos para alimentar a la becerra, menor será la inmunidad que absorba de la que provee la vaca. Para las 24 horas de edad, la becerra ya no puede absorber calostro. La meta debe ser el lograr introducir a la becerra de 3 a 4 cuartos de calostro dentro de las primeras 3 horas de vida. Cada hora que la becerra pasa sin recibir calostro disminuye su posibilidad de obtener inmunidad y vivir. También, la vaca debe ser ordeñada tan pronto como sea posible después del parto. Cada hora que pasa la vaca sin ser ordeñada baja la calidad del calostro.

¿Qué debe hacer usted si no tiene suficiente calostro de buena calidad para proporcionarle a sus beceras? Utilice un suplemento o sustituto de calostro. Los suplementos de calostro están diseñados para ser administrados a animales que reciben un poco, pero no suficiente, de calostro. Estos contienen anticuerpos para inmunidad y otros nutrientes que ayudan a la becerra. Los sustitutos de calostro están diseñados para ser administrados a una becerra que no recibió nada de calostro. Estos contienen inmunidad y energía para que el animal arranque. Algunas veces suceden cosas en el establo que están fuera de nuestro control – el refrigerador o el congelador se descomponen, varias vacas tienen calostro de mala calidad, etc., y usted puede no tener suficiente. Es una buena idea el tener siempre a la mano un saco de sustituto de calostro para salvar aquellas beceras que, de otra manera, no recibirían calostro alguno.

Un buen manejo del calostro requiere mucho trabajo y un compromiso con la excelencia. Todo el trabajo duro se paga cuando el resultado son beceras saludables. Apegándose a las tres reglas – LIMPIO, FUERTE Y RAPIDO – aumentará el éxito, y los sustitutos y suplementos de calostro son excelentes herramientas cuando no se cuenta con suficiente calostro de buena calidad. **e/**

and living. Also, the cow should be milked as soon as possible after calving. Every hour the cow is not milked lowers colostrum quality.

What do you do if you don't have enough good colostrum to feed your calves? Use a colostrum supplement or replacer. Colostrum supplements are designed to be given to a calf that is getting some, but not enough, colostrum. They contain antibodies for immunity and other nutrients that help the calf. Colostrum replacers are designed to be given to a calf that is not receiving any colostrum. They contain immunity and energy to get the calf started. Sometimes things happen on the dairy that are beyond our control – the refrigerator or freezer breaks down, several cows have poor colostrum, etc., and you may not have enough. It is a good idea to keep a bag of colostrum replacer around to save those calves who would otherwise not get any colostrum.

Good colostrum management takes a lot of work and a commitment to excellence. All the hard work pays off when the result is healthy calves. Sticking by the 3 rules – clean, strong and fast – will increase success, and colostrum replacers and supplements are great tools when not enough good colostrum is available. **e/**



### Dr. Travis Thayer MVZ

Servicios Técnicos de AgriLabs  
tvvet01@yahoo.com

### Dr. Travis Thayer DVM

AgriLabs Technical Services  
tvvet01@yahoo.com

## ¿Tiene su vaca podredumbre en la pezuña?

## Use Rot-Not™

**Protección Completamente Natural contra las Podredumbres de la Pezuña**

**Baño Desinfectante de la Pezuña (Pediluvio)**

- No daña el medio ambiente
- Es biodegradable y no es tóxico
- Es económico
- Todos sus ingredientes son naturales
- No ablanda la pared de la pezuña



www.neogen.com  
800/621-8829





# Consejos de un manejo seguro durante el invierno

por Oscar Duarte, OMMA International

No deje de monitorear el pronóstico del tiempo para saber como podrá afectar su trabajo, a las vacas, su lugar de empleo y los caminos que utiliza para llegar a su trabajo. Es una buena rutina que debe tener en cuenta.

## En la sala de ordeño

El clima seco y frío son enemigos de la piel y de los esfínteres de los pezones. Las sustancias que contienen emolientes y humectantes son la mejor opción; sin embargo, vigile la eficacia de estos productos.

Utilice una cubeta de cinco galones llena de agua tibia (temperatura máxima 103° F) y mueva las botellas de remojo o inmersión dentro de la cubeta. Esto ayudará a la estimulación para que baje la leche de la ubre. No deje que se sumerjan las botellas completamente.

Cuando la temperatura exterior esté cerca de los 10°F, evite el pos remojo con productos líquidos, y en su lugar utilice productos en polvo como pos remojo. Si esto no es posible, seque los pezones antes de que salgan las vacas de la sala de ordeño para evitar lesiones de congelación en la piel de los pezones y los esfínteres.

La sala, las unidades de ordeño y las líneas de leche y del vacío deberán mantenerse secas y libres de condensación. Vacíe las mangueras de agua y todo equipo que se podría congelar entre turnos.

Esparce arena o cal en los corrales de salida, la sala de espera y otras partes vitales. Esta ayudará a evitar accidentes.

No se le olvide que el ambiente de la sala de ordeño y la sala de espera debe ser cómodo para las vacas. No haga estas áreas herméticas. Ajustar Los ventiladores apropiadamente y no anule los termostatos o controladores del tiempo.

Use ropa de invierno adecuada. Muchos empleados en la sala de ordeño usan guantes de algodón debajo de los guantes de ordeño para mantener sus manos calientes. El uso de botas aisladas es recomendable para el clima frío. Ropa interior térmica es requerida para mantenerse caliente y abrigado.

Reduzca el uso de agua en la sala de ordeño y sala de espera. El hielo en las superficies puede lastimar a las vacas resultando en huesos rotos, fracturas, cojeras, abortos y mastitis.

## En corrales y otras áreas del establo


Revise los tanques de agua para asegurarse que tengan suficiente agua sin hielo y que estén funcionando bien los calentadores para que las vacas puedan beber agua libremente.

Asegúrese de revisar y mantener todo equipo apropiadamente. Revise los fluidos, combustibles, grasa, baterías, luces y calentadores. La maquinaria con motores de diésel tienen mecanismos en las bujías e inyectores utilizados para pre-calentar lo cual hará que el motor dure más tiempo y ofrezca un servicio confiable. Aprenda como utilizarlos.

Desarrolle la rutina de agregar combustible a la maquinaria después de su turno de trabajo para que su compañero de trabajo pueda usar ese equipo sin el riesgo de que se le quede la maquinaria a media noche o en una tormenta invernal. Conecte la maquinas cuando no se vayan a usar por más de dos horas. Deje que el motor y los fluidos hidráulicos se calienten antes de manejarlo.

Tenga un sitio designado para estacionar la maquinaria. Asegúrese de remover todo material congelado o hielo de los instrumentos y los escalones para subir al equipo.

## Conduciendo

Siempre mantenga su tanque de combustible lleno hasta la mitad y revise su batería y neumáticos. Apague todos los aparatos antes de apagar el motor. Evite que se le descargue su batería porque quizás no podrá llegar al trabajo. Sea responsable. Las vacas lo están esperando para que las ordeñe. 



Sergio

## Winter tips

by Oscar Duarte, OMMA International

Keep looking at the weather forecast in order to know how it will affect your work, the cows where you work and the routes you take to go to work. It's a good routine to have in place.

## In the parlor

Cold and dry weather are the enemies of teat skin and teat ends. Teat dips with emollients and humectants are the best choice; however, you need to closely watch the efficacy of these products.

Have a 5 gallon pail filled with warm water (max 103°F) and keep the dip bottles in it. It will help the milkdown reflex and cleanliness of the teats. Keep the bottles from sinking.

When air temperatures are around 10°F or below, post-dipping with fluid products should be avoided. Instead I recommend using a powder dip. If this isn't possible, then dry the teat ends before cows leave the parlor to prevent frost bite on the teat skin and sphincter.

Houses, milking units and milk and vacuum lines should be kept dry and condensation-free. Empty fire hoses, drop hoses and any kind of equipment that could freeze in between milkings.

Spread sand or lime on return alleys, crossovers, holding pen and other critical spots to avoid accidents.

Remember that the parlor and holding pen environment must be comfortable for the cows. Do not make these areas airtight. Cows need air circulation. Properly set fans, and do not override the thermostats or timers.

Wear proper winter clothing. Many parlor employees use cotton gloves under the milking gloves to keep their hands warm. Tennis shoes plus overshoes or insulated boots are recommended for cold weather. Thermal underwear and socks are required to stay warm throughout the entire shift.

Reduce the usage of water in the parlor and holding pen. Ice on surfaces will injure cows; broken bones, splits, lameness, abortions and mastitis can be the results of ice on concrete.

## In pens and other areas of the farm

Check water tanks to make sure they have enough water that is free of ice and heating devices are working so cows can drink freely. Avoid excessive use of water while doing the water check.

Make sure equipment is properly maintained. Check fluids, fuels, grease, batteries, lights and heating devices. Skid loaders, tractors and trucks with diesel engines have preheating devices on spark plugs and injectors that make the engines last longer and provide reliable service. Learn how to use them.


Develop the routine of adding fuel at the end of your shift so your co-worker can use it without having the risk of running the engine dry in the middle of the night or in a snowstorm. Plug in the machines when they are going to be shut down for more than two hours. Allow the engine and hydraulic fluids to warm up before operation.

Have a designated place to park the tractors, skid loaders, buckets and tire scrapers. Make sure to remove frozen material or ice from the attachments and steps for climbing on equipment.

## ¿Usted usa ropa térmica durante el invierno?

Do you use thermal clothing during the winter?

## Driving

Always have at least half a tank of gas, and check your battery and tires. Lights, radios and other devices must be shut down before you stop the engine. Something left on will run your battery down and you might not be able to show up to work. Be accountable. Cows are waiting for you to come and milk them. 

**Presión**  
**Pressure**



La presión tiene un rol clave en el proceso de ordeño por lo cual se debería de monitorear constantemente en cada unidad.

Pressure has a key role in the milking process and should therefore be constantly monitored on each unit.

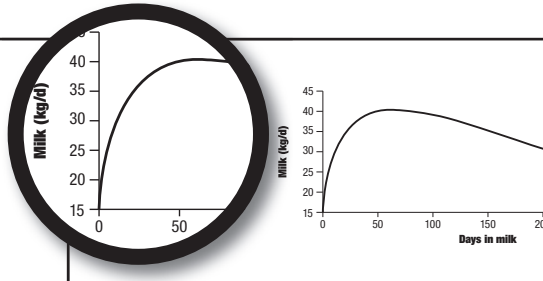
Efectúe pruebas para asegurarse que los pulsadores estén funcionando de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

Perform tests to ensure the pulsators are working according to the manufacturer's specifications.



**Pulsador**  
**Pulsators**

**Curva de lactancia**  
**Lactation curve**



La curva de lactancia es la representación gráfica de la producción de leche a lo largo de un período determinado.

The lactation curve is the graphic representation of milk production over a determined time period.

La somatotropina bovina (bST) es producida en la glándula pituitaria y su función es coordinar la utilización de nutrientes.

Bovine Somatotropin (bST) is produced in the pituitary glands and its function is to coordinate nutrient utilization.



**bST**  
**bST**

**Primípara**  
**Primiparous**



Una vaca que ha parido sólo una vez, también se les llama vacas de primer parto o vacas de primera lactancia. Algunas veces se les llama vaquillas de primer parto para diferenciarlas de las vacas maduras.

A cow that has had only one parturition, also called first calving cow or first-lactation cow. Sometimes called first-calving heifers to differentiate from mature cows.



## **Pezones y puntas de pezones**

Los pezones deben estar limpios y secos antes de colocar la unidad de ordeño. Las puntas de los pezones requieren de atención especial ya que son más difíciles de limpiar.

## **Teats and teat ends**

Teats must be clean and dry before attaching the milking unit. The teat end needs special attention since it may be harder to clean.

## **Detección temprana de mastitis**

Busque cuartos inflamados, hinchados o duros. Utilice el despunte para buscar leche anormal. Identifique y separe las vacas con mastitis.

## **Early detection of mastitis**

Watch for inflamed, swollen, or hard quarters. Check for abnormal milk by foremilk before machine attachment. Identify and separate cows with mastitis.

## **Aplicadores y rociadores de desinfectante de pezones**

El interior y exterior de los aplicadores de desinfectante de pezones deben estar limpios en todo momento. Si el desinfectante se contamina, deseche la solución sobrante, lave la taza y llene el recipiente con solución fresca. Mantenga todos los rociadores limpios. No permita que los rociadores entren en contacto con el piso. Cuando limpie pisos, paredes y equipo, no permita que el residuo de lavado entre en contacto con los rociadores.

## **Teat dip cups and sprayers**

The inside and outside of teat dip cups must be clean at all times. If the solution becomes dirty, discard remaining contents, wash the cup, and refill with fresh teat dip. Keep teat spray systems clean. Do not allow sprayers to come in contact with the floor. When washing down floors, walls, and equipment, do not let the washing residue come in contact with sprayers.

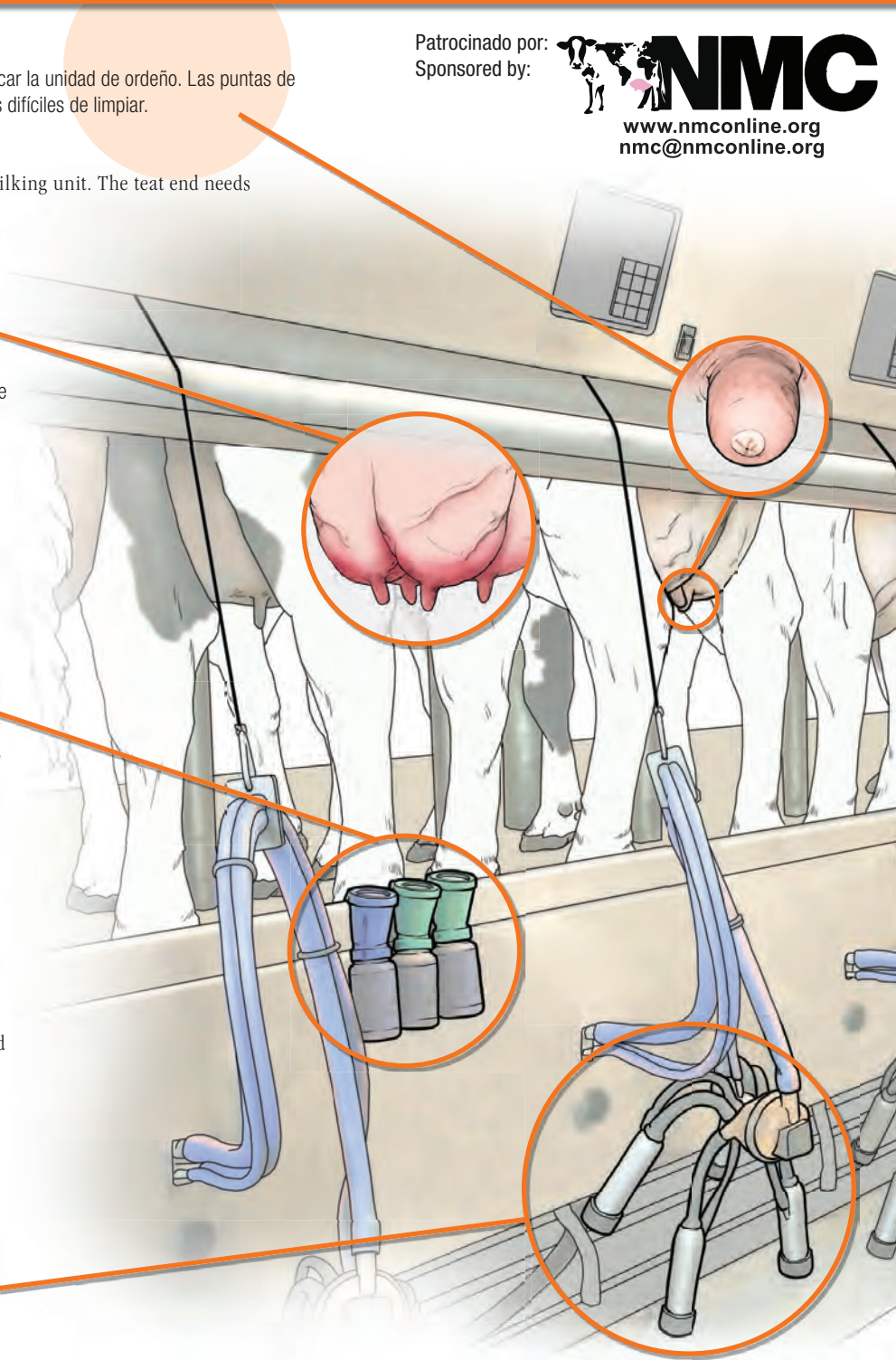
## **Unidad de ordeño.**

Mantenga la superficie externa de la unidad de ordeño limpia en cada turno. Limpie las unidades sucias con las mangueras de baja presión antes de colocarla en la siguiente vaca.

## **Milking unit**

Keep the external surface of the milking unit clean at every turn. Wash dirty units with drop hoses before being used on the next cow.

Patrocinado por:  
Sponsored by:



## **Procedimientos y rutina de ordeño**

La mayoría de las lecherías han desarrollado procedimientos y rutinas de ordeño particulares a cada una para obtener una mejor calidad de leche y desempeño de la sala de ordeño. Es importante seguir los pasos especificados para preparar la ubre (despunte, pre-desinfección de pezones, lavado y secado, desinfección pos ordeño, etc.) y la técnica de ordeño (colocación de la máquina, alineamiento y remoción de ella). Es muy importante ser consistente. Haga el mismo procedimiento sobre cada vaca en cada ordeño.

# para ayudar a producir leche de alta calidad?

## What can I do to help the dairy produce high-quality milk?

A pesar de que los ordeñadores no pueden controlar todos los factores que influyen la calidad de la leche, hay ciertas condiciones y acciones que están totalmente bajo el control de del ordeñador y que tienen un impacto muy grande en la calidad de la leche producida.

Los ordeñadores deben pensar “todo limpio” durante el proceso de ordeño. Esto significa manos limpias, delantales limpios, ubres limpias, equipo de ordeño, rociadores o aplicadores de desinfectante de pezones limpios y plataformas de ordeño limpias. Los ordeñadores deben también estar alertas a síntomas de mastitis y problemas de salud de la ubre.

Ser consciente de las siguientes áreas y prácticas en la sala de ordeño ayudará a asegurar la producción de leche de alta calidad con conteos bajos de bacterias y de células somáticas.

Although milkers cannot control all of the factors that influence milk quality, there are certain conditions and actions that are entirely in control of the milker and can have a huge impact on the quality of milk produced.

Milkers should “think clean” during the milking process. This means clean hands, clean aprons, clean udders, clean milking equipment, clean teat dippers or sprayers, and clean cow platforms. Milkers should also be observant for signs of mastitis and udder health problems.

Being aware of the following areas and practices in the milking parlor each time cows are milked will help ensure production of high-quality milk with low bacteria count and low somatic cell count.



### Guantes

El uso de guantes de hule desechables durante el ordeño es recomendado para evitar la diseminación de las bacterias que causan mastitis. Lave los guantes periódicamente durante el ordeño

### Gloves

Use of disposable rubber gloves during milking is recommended to prevent the spread of mastitis-causing organisms. Keep gloves as clean as possible, and wash periodically during milking.

### Plataforma de ordeño

Utilice una manguera de alto volumen para lavar el estiércol que hay en la plataforma. No rocíe la plataforma mientras las vacas estén aún presentes ya que el agua sucia puede salpicar sobre las ubres y pezones.

### Milking platform

After each group of cows, use a large-volume hose to wash any manure from the milking platform. Do not hose down the platform while cows are still present, as dirty water can splash onto udders and teats.

### Cubetas de toallas

Mantenga los dispensadores de toallas y cubetas limpias ya que pueden contaminar las toallas utilizadas para limpiar y secar los pezones.

### Towel holders

Keep towel aprons and towel storage containers clean, as they may contaminate the towels used to clean and dry the teats.

### Milking procedures and milking routine

Most dairies have developed unique milking procedures and milking routines in order to attain better milk quality and parlor throughput. It is important to follow the specified udder preparation steps (forestrip, predip, wash, dry, post-dip, etc.) and milking technique (machine attachment, alignment, and removal) as specified for each particular dairy. It is important to be consistent. Do the same procedure on every cow at every milking.



# Primeros auxilios en emergencias

por Jary D. Winstead

En el último artículo discutimos los planes de acción de emergencia y lo que se requiere para escribir uno. En este artículo, no nos alejaremos demasiado de ese tema. Discutiremos los primeros auxilios en casos de emergencia.

Cada ambiente de trabajo tiene sus peligros distintos y por eso se puede esperar que ocurran diferentes tipos de lesiones. Mantenga en mente que la industria agrícola todavía se cuenta como una de las profesiones más peligrosas. Es obvio que se puede esperar que haya emergencias que requieran de primeros auxilios.

Los estándares de OSHA requieren del entrenamiento para proveedores de primeros auxilios y del resucitador cardiopulmonar (RCP) en todos los lugares de empleo sin importar el tamaño, si no se encuentra una enfermería, clínica u hospital cerca de la proximidad al lugar de empleo. Este lugar debe de proveer tratamiento a todo tipo de lesiones. El estándar no indica el significado de "cerca de proximidad". Mi interpretación sería que al menos que el sitio de empleo quede a menos de quince millas de distancia de una instalación médica que ofrezca servicios de emergencia, debería entrenar a su personal responsable. Otro factor que podría requerir a entrenar a su personal en primeros auxilios y RCP sería si se tarda en llegar ayuda médica debido a la accesibilidad al sitio de empleo. Si tiene alguna duda, es mejor entrenar y certificar a empleados en primeros auxilios y RCP. Las dos asociaciones que comúnmente certifican a empleados en primeros auxilios y RCP son la Cruz Roja Americana y la Asociación Americana del Corazón. Estas dos tienen programas de entrenamiento excelentes. Los dueños deberían de entrenar a suficiente personal para que siempre haya alguien disponible. Una buena regla de oro es que tenga un mínimo de dos personas entrenadas por cada 10 empleados.

De acuerdo a estándares de seguridad, cada propietario debería proveer un botiquín de primeros auxilios para heridas que podrían ocurrir y una cantidad suficiente para el número de empleados que trabajen allí. Botiquines adecuados que cumplan con los estándares de seguridad proveerán un rango básico de productos que puedan utilizarse para tratar la mayoría de las lesiones comunes en el lugar de trabajo. El surtido de los artículos requeridos fue desarrollado a base de las necesidades para los siguientes tipos de lesiones: heridas graves, heridas menores (cortes y abrasiones), quemaduras menores y lesiones a los ojos.

La mayoría de compañías que proveen botiquines pueden proporcionarle botiquines que incluyan lo mínimo en cuanto a necesidades requeridas en los primeros auxilios. También pueden proveerle botiquines con artículos que incluyan vendajes hasta pastillas para el dolor de garganta. Usted no está obligado a proporcionarle medicamentos a sus empleados. Por eso, al menos de que usted piense que sea necesario, medicamentos como aspirina, pastillas para la garganta, medicamentos para resfriados y analgésicos no son necesarios en el botiquín.

Cada lugar de empleo debería de tener al menos un botiquín de primeros auxilios, al igual que un botiquín en cada vehículo de la compañía. Puede ahorrarse dinero al comprar estuches resistentes al agua, y llenarlos de los medicamentos que puede comprar en la farmacia o centro comercial. La siguiente es una lista de los artículos que recomendaría incluir en el botiquín básico de primeros auxilios. La lista tiene artículos adicionales o no requeridos por el estándar, pero el haber trabajado en la industria agrícola a través de los años, creo que estos artículos adicionales son necesarios.

De acuerdo a los estándares de seguridad, cuando operaciones más grandes o múltiples operaciones son conducidas en la misma localidad, los empleados deberían de determinar la necesidad en cuanto a la cantidad de

# Emergency first aid

by Jary D. Winstead

In the last article we discussed emergency action plans, and what was required to write one. In this article we will not stray far from that topic, and discuss emergency first aid.

Each work environment has different hazards and therefore different types of injuries can be expected. Keeping in mind that agriculture is still listed as among the most hazardous professions, it's pretty obvious that first-aid emergencies can be expected.

OSHA standards require trained first aid and cardiopulmonary resuscitation (CPR) providers at all workplaces of any size if there is no infirmary, clinic or hospital in near proximity to the workplace which is used for the treatment of all injured employees. The standard does not state the meaning of "near proximity." My interpretation would be that worksites more than 15 miles from a medical facility or emergency services should have trained personnel. One other factor that may require you to have trained first-aid and CPR personnel would be delayed medical responses due to accessibility to the worksite. When in doubt, get employees first-aid and CPR certified. The two most common certified first-aid and CPR educators are the American Red Cross and the American Heart Association. Both educators have excellent training programs. Employers should have enough trained personnel so that there is always someone available. A good rule is to have a minimum of two personnel certified for each 10 employees.

In accordance to safety standards, each employer must provide an adequate first-aid kit for the types of injuries expected and a quantity large enough for the number of employees that work there. Adequate first-aid kits that comply with safety standards will provide a basic range of products to deal with most types of injuries common to the workplace. The assortment of required items was developed based on treatment for the following potential injuries: major wounds, minor wounds (cuts and abrasions), minor burns and eye injuries.

Most first-aid supply companies can provide you with kits that include the minimum required first-aid supplies. They can also provide you with kits that include everything from bandages to sore throat lozenges. You're not required to provide any medications for your employees. So, unless you feel it necessary, medications such as aspirin, throat lozenges, cold medicines and pain relievers, do not need to be part of your first-aid kit.

Each workplace should have at least one first-aid kit, as well as one in each company vehicle. You can save a lot of money by purchasing weather-resistant cases and filling them with supplies purchased from a drug store, pharmacy or department store. The following is a list of first-aid supplies that I would recommend in a basic first-aid kit. This list has additional supplies to what is required by the standard, but after working with agriculture through the years, I feel those additional items are necessary.

According to safety standards, when larger operations or multiple operations are being conducted at the same location, employers should determine the need for additional first-aid kits at the worksite, additional types of first-aid equipment and



botiquines necesarios en el sitio de trabajo al igual que el tipo de equipo adicional de primeros auxilios necesario y las cantidades provisionales en los botiquines. Los estándares también establecen que los patrones deberán de asesorar periódicamente que necesidades específicas puede necesitar los empleados y aumentar los botiquines.

De acuerdo a los estándares de OSHA, usted tiene la opción de elegir entre instalar duchas de emergencia y o instalaciones de lavado de ojos en unidades entubadas permanentemente o autónomas. Todos los botiquines de primeros auxilios, duchas de emergencias y instalaciones de lavado de ojos deben ser accesibles y el paso a ellas nunca deberán de ser bloqueadas u obstruidas.

No se le olvide de proveer entrenamiento a sus empleados, y como siempre, documentarlo. **e/**

*Se que se le ha presentado mucha información, por eso, si tiene acceso al Internet, puede simplemente escribir el nombre y número del estándar en el buscador e imprimir los detalles. Puede encontrar los Estándares de OSHA para primeros auxilios en 29 CFR 1910.151, Subparte K y los requerimientos para las provisiones de los botiquines en el American National Standard (ANSI) Z308.1-1998. Datos específicos sobre las ducha de emergencia y estalaciones para el lavado ojos se pueden encontrar en el Estándar ANSI Z358.1-2009.*

supplies of additional quantities in the first-aid kits. Safety standards also state that employers should assess the specific needs of their worksite periodically and augment the first-aid kit appropriately.

In accordance to OSHA standards, you have a choice between emergency showers and eye-wash stations that are permanently plumbed or self-contained units. All first-aid kits, emergency showers, and eye-wash stations must be accessible, and cannot be blocked or obstructed.

Oh, and don't forget to provide employee training, and as always, document it. **e/**

*Realizing this is a lot of information, if you have Internet access, you can simply type the name and number of the standard into your internet search engine and print out the specifics. You can find OSHA Standards for first aid in 29 CFR 1910.151 Subpart K and requirements for first-aid kit supplies in American National Standard (ANSI) Z308.1-1998. Specifics for showers and emergency eye-wash stations can be found in the ANSI Z358.1-2009 Standard.*

Cantidad	Item
2	Almohadillas absorbentes , 32 pulgadas cuadradas (81.3 cm. <sup>2</sup> ) con ningún lado mas pequeño que 4 pulgadas (10 cm.)
2	Rollos de gasa, 3 o 4 pulgadas
16	Vendajes adhesivos, 1 in. x 3 in. (2.5 cm. x 7.5 cm.)
1	Cinta adhesiva, 5 yd. (457.2 cm) total
10	Aplicaciones antisépticas, 0.5 g (0.14 fl. oz.)
6	Aplicaciones para tratamiento de quemaduras, 0.5g (0.14 fl. oz.)
6	Almohadillas estériles
2	Vendajes triangulares
1	Manta de emergencia
1	Compresa fría
1	Botella de 1ª onza fluida de enjuague para ojos
1	Par de tijeras
1	Par de pinzas
2	Pares de guantes de examen médico (de látex o nitrilo)
1	Par de gafas de seguridad
6	Toallas antisépticas

Quantity	Item
2	Absorbent pads, 32 sq. in. (81.3 sq. cm.) with no side smaller than 4 in. (10 cm.)
2	Rolls gauze 3" or 4"
16	Adhesive bandages, 1 in. x 3 in. (2.5 cm. x 7.5 cm.)
1	Adhesive tape, 5 yd. (457.2 cm.) total
10	Antiseptic, 0.5 g (0.14 fl. oz.) applications
6	Burn treatment, 0.5g (0.14 fl. oz.) applications
6	Sterile pads, 3 in. x 3 in. (7.5 x 7.5 cm.)
2	Triangular bandages, 40 in. x 40 in. x 56 in. (101 cm. x 101 cm. x 142 cm.)
1	Space blanket
1	Cold pack
1	1 fluid oz. bottle personal eye wash
1	Pair scissors
1	Pair tweezers
2	Pair medical exam gloves (latex or nitrile)
1	Pair safety glasses
6	Towelettes / antiseptic wipes



# DairyWorks training builds confidence and improves competence!

Capacitación de DairyWorks ¡Crea confianza en si mismo y aumenta la aptitud!

**Many** Hispanic dairy employees, from milkers to middle managers, have developed their skills and become more productive through DairyWorks training programs.

Our customized training in Español or English is on-farm, hands-on, cow-side training and teaching.

We evaluate, educate and elevate. First we evaluate current skill levels. Then we teach workers how to improve and train them to get it done right. We:

- **Clear up misconceptions**
- **Demonstrate, as seeing is remembering**
- **Have workers DO IT, because doing is understanding**

We make sure everyone understands the goals AND the expected results! Contact us now to discuss DairyWorks' custom training for your dairy.


**Muchos** empleados Hispanos en fincas lecheras, desde ordeñadores hasta supervisores, han desarrollado sus habilidades y se han hecho mas productivos a través de los programas de capacitación de DairyWorks.

Nuestra capacitación personalizada en Español o en Ingles en su granja, es práctica, capacitación y enseñanza al pie de la vaca.

Nosotros evaluamos, educamos y elevamos. Primero evaluamos el nivel actual de sus habilidades. Después educamos a los empleados como mejorar y los capacitamos para hacerlo correctamente. Nosotros:

- **Aclaremos mitos o ideas equivocadas**
- **Demostramos, porque ver es recordar**
- **Dejamos que los trabajadores lo HAGAN, porque hacer es entender**

¡Nos aseguramos que todos entiendan las metas y los resultados esperados! Contáctenos ahora para discutir los programas de capacitación de DairyWorks para su granja.



Tom Fuhrmann, DVM  
Owner and founder



Gumaro Gonzalez  
Bilingual on-farm trainer  
and technical specialist

480-831-6358 • [dairyworks@aol.com](mailto:dairyworks@aol.com)

[www.dairyworks.com](http://www.dairyworks.com)

**DairyWorks**  
MANAGEMENT SYSTEM





# ¿Conseguiré empleo?

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

por/by El Lechero Staff Writer Dario Martinez

### Reforma migratoria en el 2011?

### Immigration reform in 2011?

Una de las preguntas que ha resonado por todo el país y entre trabajadores agrícolas se trata sobre la inmigración o si habrá reforma en el 2011. ¿Que dirección tomará la situación migratoria en el año que viene?

En noviembre hubo un cambio en el congreso de los EE.UU., cuando el partido republicado tomó poder de la Cámara de Representantes, mientras que el partido demócrata mantuvo control del Senado. Esta división en el congreso se evidenciará cuando se presente legislación tratándose de inmigración o reforma migratoria en el 2011.

En julio, Arizona empezó a ejecutar algunas provisiones de su ley migratoria SB 1070. Ahora esta ley se encuentra estancada en las cortes federales del país. Otros estados también están preparando sus propios proyectos de ley similares al de Arizona. Sin embargo, esperan ver el resultado de la demanda del gobierno en contra de Arizona antes de aprobar sus propias leyes migratorias.

Por ahora no hay una respuesta definitiva en cuanto a la inmigración. Es importante poner atención a la política del país en el 2011. Tal vez las leyes migratorias no lo afectan a usted, pero quizás afectarán a alguien que usted conozca. **e/**

A question that has resonated throughout the country and among agricultural workers deals with immigration and whether reform could occur in 2011. In which direction will the immigration situation shift in the coming year?

In November, a shift in political power occurred in the U.S. Congress, when the Republican Party gained control of the House, but failed to also take control of the Senate. This split in Congress will be in effect when any federal legislation dealing with immigration or immigration reform in 2011 comes up.

In July, Arizona began enforcing some provisions of its newest immigration law, SB 1070. The whole law is now making its way through the federal courts of the country. Other states are preparing their own bills similar to Arizona's. However, they await the outcome of the government's lawsuit before going forward with their proposals.

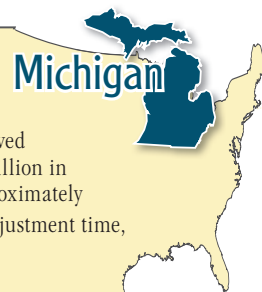
For now, there is no definite answer regarding the status of immigration reform. It is important, however, to pay attention to the political climate in 2011. Even if immigration laws do not affect you personally, they might affect someone you know. **e/**

Los inmigrantes no-autorizados representaron en el 2008 el **1.3%** de la fuerza laboral del estado (o sea 65,000 trabajadores), de acuerdo a un reporte del Pew Hispanic Center.

Si todos los inmigrantes no-autorizados de Michigan hubiesen sido retirados en el 2008, el estado perdería \$3.8 billones en desembolsos, \$1.7 billones en producción económica y aproximadamente **20,339** empleos, esto es haciendo un cálculo en el mercado actual, de acuerdo a un reporte del Perryman Group.

Unauthorized immigrants comprised **1.3%** of the state's workforce in 2008 (or 65,000 workers), according to a report by the Pew Hispanic Center.

If all unauthorized immigrants were to have been removed from Michigan in 2008, the state would have lost \$3.8 billion in expenditures, \$1.7 billion in economic output, and approximately **20,339** jobs, even accounting for adequate market adjustment time, according to a report by the Perryman Group.



### "...los mejores guantes que he conocido. Realmente, estos guantes nos están ahorrando dinero."

"Hace un mes vi el anuncio de *Milker's Helpers* y llamé para pedir las muestras gratuitas de guantes. Fue la mejor llamada que haya hecho, y éstos son los mejores guantes que cualquiera haya desarrollado. Son durables y muy cómodos de usar," dice la productora lechera de cuarta generación Andi Radke-Rynes.

"Los guantes de nitrilo que usábamos antes se rasgaban fácilmente. Ahora, con los guantes *Milker's Helpers*, completamos un turno con un solo par. Estos guantes realmente nos están ahorrando dinero. Además, se sienten más suaves y flexibles, y no nos sudan las manos. Yo los utilizo, inclusive, para tareas con becerras—como el poner cama en las becerras— así de durables son".

"I saw the ad for *Milker's Helpers* a month ago and called for the free glove samples. That was the best phone call I ever made, and these are the best gloves anyone has ever come out with. They are durable and very comfortable to wear," says fourth generation dairy producer Andi Radke-Rynes. "The nitrile gloves we used before ripped real easy. With the *Milker's Helpers*, we now get through a whole milking on one pair. These gloves are really saving us money. Plus, they feel softer and more pliable, and our hands don't sweat. I even use them for calf chores—like bedding the hutches—that's how durable they are."

Hawk High Dairy LLC  
Norwalk, WI (Monroe County)  
Bob & Connie Radke  
Mike Rynes &  
Andi Radke-Rynes  
Ordeñan 440 vacas  
de varias razas  
RHA: 25,000 lb. (3x)  
SCC: 220,000

Andi Radke-Rynes (izquierda) con Laura, uno de los empleados de ordeño de Andi, en Hawk High Dairy LLC.

¡Llámenos para solicitar muestras GRATIS y observe las ventajas!

Hechos con NITEX: una mezcla resistente de polímeros sintéticos.



"Diseñados para la lechería por la gente que sabe de Guantes".

1.800.245.7117  
www.milkershelpers.com



# ¡Cuanto más tiempo espere, más puede perder!


por Tom Wall

Ordeñando casi 1,100 vacas en un establo doble 20, tipo espina de pescado en Stangelville, WI, el equipo de ordeñadores en el establo Deer Run pudo reducir cada turno de ordeño por 45 minutos después de hacer algunos cambios importantes a su rutina de ordeño. En este establo, dos ordeñadores preparaban a veinte vacas en cada lado, dividiéndolas en cuatro territorios de cinco vacas. Cada ordeñador era responsable por un total de diez vacas en cada lado.

Inicialmente, los ordeñadores habían dividido la sala de ordeño en dos mitades, el frente y la parte posterior. El ordeñador delantero preparaba las primeras diez vacas en el frente de la sala y el ordeñador trasero preparaba las otras diez vacas en la parte posterior del establo. Originalmente, los dos ordeñadores arreaban a las veinte vacas dentro de la sala de ordeño antes de que alguno de los dos comenzara a preparar sus territorios. Desafortunadamente cada vez que los ordeñadores llenaban la sala de esta manera, las vacas aprendieron a esperar hasta que los ordeñadores las arrearan dentro de la sala. Con el tiempo, las vacas se acostumbraron a esta ayuda adicional y no querían entrar a la sala por sí mismas.

Uno de los primeros cambios que hicimos fue reasignar los cuatro territorios de vacas. Como puede ver abajo en la rutina nueva, el primer ordeñador prepara a las vacas en el primer y tercer territorio en cada lado de la sala. El segundo ordeñador prepara las vacas en el segundo y cuarto territorio.

Entonces, ¿por qué fue tan importante que los ordeñadores dividieran los territorios diferentemente? En la rutina original, el segundo ordeñador no empezó a preparar sus primeras cinco vacas hasta que estuvieran 10 o 15 vacas colocadas en su lugar. Pero ahora, el segundo ordeñador empieza a preparar a las primeras cinco vacas tan pronto que hayan 6 a 8 vacas puestas en su lugar. En lugar de que solamente uno de los ordeñadores prepare, ahora los dos pueden empezar a preparar sus territorios cuanto antes. Este cambio simple les ha ahorrado a los ordeñadores 50 segundos en cada lado de las vacas... lo cual sería 45 minutos durante el curso del turno completo! (1100 vacas / 20 vacas por lado = 55 lados de vacas en cada ordeño... 50 segundos multiplicados por 55 lados = 2,750 segundos divididos entre 60 segundos = 45 minutos)

Y como el segundo ordeñador tiene que empezar a preparar la sexta vaca de inmediato, no puede permanecer en la parte posterior del establo para ayudar a arrear a las vacas. Ahora, los ordeñadores pueden depender de la puerta de arreo y también le han enseñado a la mayoría de vacas como entrar a la sala por su propia cuenta. Con esta nueva rutina de ordeño, los ordeñadores pueden centrarse en empezar a preparar sus primeros territorios mientras que las vacas entran a la sala por sí mismas. 

# The longer you wait, the more you lose!


by Tom Wall

Milking nearly 1,100 cows in a Double-20 Herringbone parlor in Stangelville, WI, the milking team at Deer Run Dairy was able to reduce the milking time by 45 minutes each shift by making a few important changes to their milking routine. At Deer Run Dairy, two milkers prep twenty cows on each side, dividing them into four territories of five cows. Each milker is responsible for a total of ten cows on each side.

Initially, the milkers divided the parlor into two halves, the front and the back. The front milker prepped the first ten cows in the front of the parlor, and the back milker prepped the other ten cows in the back of the parlor. Originally both milkers loaded almost all twenty cows into the parlor before either of them started prepping their territories. Unfortunately, every time the milkers loaded the parlor this way, the cows learned to wait for the milkers to move them in. Over time, the cows got used to this extra assistance and didn't want to walk into the parlor on their own.

One of the first changes we made was to reassign the four territories of cows. As you can see (next page) in the new routine, the first milker preps the cows in the first territory and third territory on each side of the parlor. The second milker preps the cows in the second territory and the fourth territory.

So why was it important that the milkers divide the territories differently? In the original routine, the second milker didn't get started prepping his first five cows until there were 10-15 cows in place. But now the second milker starts prepping his first five cows as soon as there are 6-8 cows in place. Instead of just one of the milkers prepping, both of them start prepping their territories as soon as possible. This simple change has saved the milkers approximately 50 seconds on each side of cows... that's 45 minutes over the course of the entire shift! (1100 cows / 20 cows per side = 55 sides of cows every milking... 50 seconds x 55 sides = 45 minutes)

And since the second milker has to start prepping the sixth cow right away, he's no longer able to stay in the back of the parlor to help bring cows in. Now, both milkers rely on the crowd gate and have also taught the majority of cows to walk into the parlor on their own. With this new milking routine, both milkers can focus on getting started with their first territories while the cows walk into the parlor by themselves. 



## Tom Wall

Presidente de Dairy Interactive, LLC  
tom@dairyinteractive.com

## Tom Wall

President of Dairy Interactive, LLC  
tom@dairyinteractive.com



## Deer Run Dairy

### Estadísticas de sala de ordeño/Parlor stats

<b>194,000</b> + <b>CSS</b> SCC	<b>1096</b> Vacas Cows	<b>3x</b> Ordeños Milking	<b>2</b> Ordeñadores Milkers	<b>1</b> Arreador Mover
---------------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

### Antes/Before

**7.25** horas/hours  
Duración del ciclo  
Shift length

**3.79**  
Ciclos/hora de la sala  
Parlor turns/hour

### Después - ahora/After

**6.5** horas/hours  
Duración del ciclo  
Shift length

**4.23**  
Ciclos/hora de la sala  
Parlor turns/hour

### Doble-20, 2 ordeños, 4 territorios rutina (Pasos 3 y 4 de 5)

#### Double-20, 2 milker, 4 territories routine (Steps 3 and 4 of 5)

Desde Y, M1 camina a W; enjuaga las unidades en T11 y T22, luego recoge sus guantes; llena su bolsa de toallas en CT1, va a V y deja la botella de post-remojo. En V, M1 prepara/acopla unidades en T11 y T33.

From Y, M1 walks to W; sprays units in T11 and T22, then gloves; fills towel bag at CT1, goes to V and sets down post-dip. At V, M1 preps/attaches T11, then T33.

En Z, M2 abre la entrada para el lado S2, enjuaga las unidades en T44 y camina a Y; enjuaga las unidades en T33, luego recoge sus guantes; llena su bolsa de toallas en CT2. En X, M2 camina la primeras dos vacas de T22 adentro (X-W); prepara/acopla T22, luego T44; recoge el post-remojo en Z.

At Z, M2 opens entrance for S2, sprays units in T44, walks to Y; sprays units in T33, then gloves; fills towel bag at CT2. At X, M2 walks first two cows of T22 in (X-W); preps/attaches T22, then T44; grabs post-dip at Z.

Desde Y, M1 camina a E, recoge el post-remojo en E y aplica post-remojo de E-B; en B, engancha el post-remojo a al banda.

From Y, M1 walks to E, grabs post-dip at E and post-dips E-B; at B, hooks post-dip on belt.

Desde Z, M2 camina a B, aplica post-remojo de B-A, deja el post-remojo en A, deja salir el lado S1.

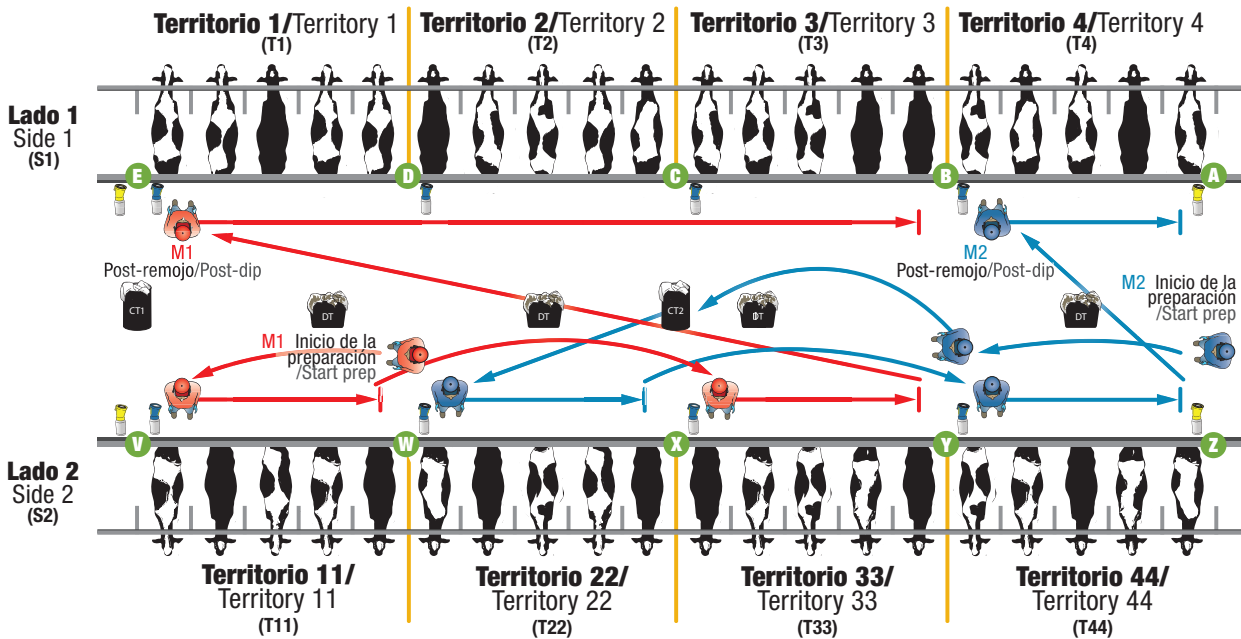
From Z, M2 walks to B, post-dips B-A, sets post-dip at A, releases S1.

Mientras que sí van de un lado a otro, M1 y M2 NO CAMBIAN de territorios

When switching sides, M1 & M2 DO NOT SWITCH territories.

### Clave/Key

Ordeñador 1/Milker 1 (M1)	Frascos de pre-remojo/Pre-dipper	Toallas limpias/Clean towels (CT)
Ordeñador 2/Milker 2 (M2)	Frascos de post-remojo/Post-dipper	Toallas sucias/Dirty towels (DT)



Los tres pasos de esta rutina de ordeño que se muestran arriba se pueden ver detalladamente en video en [www.dairyinteractive.com](http://www.dairyinteractive.com)

The other three steps of this milking routine shown above are animated in detail at [www.dairyinteractive.com](http://www.dairyinteractive.com)



# Establo en Michigan espera audiencia federal inmigratoria

por Darío Martínez, redactor para la revista *El Lechero*

Todo en el establo parecía estar bien en la mañana del 6 de octubre; sin embargo, para las ocho de la mañana, el zumbido normalmente proviniente de la sala de ordeño del establo Aquila en Michigan, fue momentáneamente interrumpido. Esa mañana, agentes del Servicio de Inmigración y Control de Aduanas de los Estados Unidos (ICE) rodearon el establo. Esta no era la primera vez que ICE, el brazo investigativo del Departamento de Seguridad Nacional, había invadido este establo. Dos eventos prologaron la redada que ocurrió esa mañana.

## Redada primera:

En mayo de 2007 todos los empleados del establo se hallaron rodeados. La primera redada difundida por ICE ocurrió esa mañana. Una fuerza de 30 vehículos y 50 oficiales aparecieron en el establo. El establo fue rodeado y todos los caminos dirigiéndose al establo también fueron bloqueados. Todo trabajador hispano fue detenido y esposado.

“Yo no lo vi, pero me dijeron que incluso los hombres que estaban raspando los corrales con minicargadoras salieron de la maquinaria esposados”, dice el dueño del establo.

¿Cuál fue la razón de la primera redada? ¿Pudo haber sido el siguiente incidente la causa de la redada?

En febrero de 2007, un investigador del estado fue al establo. Buscaba a uno de los trabajadores hispanos porque supuestamente había agredido a su ex-novia. Como el hombre estaba trabajando en el establo en ese momento, fue llevado al investigador para ser interrogado. Una vez que el investigador se fue, el establo volvió a la normalidad. Nunca resultaron cargos en contra del empleado sobre ese incidente.

Sin embargo, tres meses después, una redada completa ocurrió. Agentes de ICE fueron invitados a entrar a la casa mientras que se reunían todos los documentos de los empleados incluyendo las formas I-9 y W-4. Inclusive, también se produjeron los talones de pago, los cuales demostraban que los impuestos de nómina del empleador se habían pagado para cada trabajador. Los agentes le dijeron al dueño que no importaba porque los hombres eran ilegales y no pertenecían en el país. Luego los agentes arrestaron y se llevaron a 13 de los trabajadores. Después de eso, la sala de ordeño se detuvo. Todo en el establo se detuvo.

Un establo lechero no puede dejar de ordeñar las vacas. ¿Qué medidas se tomaron para continuar con la producción?

Tres trabajadores quedaron después de la redada. Uno de ellos podía trabajar en varias áreas del establo. Los otros dos trabajadores eran un encargado y un repartidor de alimento. El dueño, su esposa y sus hijos sustituyeron turnos durante el día para llenar los vacíos. Algunos de los vecinos y agricultores del área ofrecieron su ayuda.

“Los primeros días recibimos tremenda ayuda de las personas alrededor de nosotros para mantener el establo operando”, él dice. “Sorprendentemente, todas las vacas fueron ordeñadas a tiempo.”

Después del incidente, algunos solicitantes hispanos llegaron al establo en busca de empleo. Durante el proceso de contratación se les preguntó si podían empezar a trabajar en el próximo turno. Los que podían, empezaron desde luego.

Para junio de ese año, el establo empezó a regresar a su producción normal.

“Todo parecía estar corriendo bien. Podíamos respirar un poco mejor y hacer nuestro trabajo mas fácilmente”, él dice.

¿Cuánto tiempo duraría este sentimiento?

## Segunda redada

En junio de 2007, ocurrió un incidente en la bahía de Saginaw, la entrada del lago Huron que separa las penínsulas alta y baja de Michigan, el cual implicó al establo y varios de sus empleados. Era un día calido y los trabajadores del turno de la noche habían decidido pasar el día en la laguna. Desafortunadamente, uno de los empleados se ahogó en la laguna. Cuando fue recuperado el cuerpo, la autoridades detuvieron a los otros trabajadores, quienes nunca regresaron al establo.

Los trabajadores de los dos turnos restantes se dividieron para mantener

el establo en marcha. Se efectuaron dos turnos de 12 horas, perdurando hasta que un tercer turno se pudiera reestablecer.

¿A caso hubo una conexión entre el incidente en la laguna Huron y la redada que siguió?

Cuatro días después del incidente, 30 a 60 agentes de ICE llegaron al establo. Los caminos al establo fueron bloqueados de nuevo y el establo fue rodeado como en la primer redada. En ese entonces, solo habían ocho empleados hispanos trabajando en el establo. Los agentes registraron la casa del dueño, esta vez no invitados, en búsqueda de armas y drogas. La búsqueda siguió en la oficina del establo. Todos los registros en papel del establo, incluyendo todas las computadoras del establo, fueron confiscados. Las computadoras regresaron varias semanas después, pero los registros no.

Después de la redada, el contador del establo ocupaba algunas porciones de los registros para el planeamiento de impuestos del establo. El abogado de la familia contactó a ICE y le respondieron que necesitarían información más específica sobre los documentos que solicitaba. Cuarenta meses después de haber sido confiscados y los registros todavía no han devuelto al establo.

Después de la segunda redada, los agentes de ICE le dijeron al productor que no podía albergar a personas indocumentadas y le instruyeron que utilizara E-verify, un sistema de verificación de empleo federal en línea para determinar la elegibilidad de empleados de trabajar en los EE.UU. Desde entonces, el establo empezó a ‘e-verificar’ a sus empleados.

En el primer año después de la segunda redada, el establo trabajo para tratar de retener a empleados decentes. Ese año 150 empleados trabajaron en el establo. Solamente 20 de aquellos trabajadores permanecieron en el establo al fin del año. De las otras 130 personas que dejaron el establo, solamente tres fueron despedidas.

¿Qué iba a seguir? ¿Empezaría a tomar una dirección positiva el establo? ¿Había llegado el tiempo de darse por vencido? No.

En lo que parecía ser un ciclo sin fin de redadas, el dueño del establo si había contemplado el pensamiento de darse por vencido. Pero su familia no estuvo de acuerdo y dijeron que de ninguna manera se darían por vencido. Para junio de 2008, todo en el establo empezó a regresar a la normalidad.

Haci fue hasta el día 6 de octubre de 2010.

## Tercera redada

¿Fue necesaria una tercera redada? ¿Cómo fue diferente esta redada a comparación a las dos anteriores?

Esta redada consistió en una mayor demostración de fuerza. Presentes en esta redada estuvieron soldados con ropa y pintura facial camuflada. Los agentes entraron por todas direcciones del establo. Los caminos fueron nuevamente bloqueados. Esta vez también se utilizó un vehículo blindado y un helicóptero del Departamento de Seguridad Nacional.

El resultado final de esta redada fue el arresto del dueño del establo y su esposa. Fueron llevados a Bay City, Michigan, donde se encontraba la corte federal más cercana. Los agentes le dieron los tramites conteniendo las acusaciones a uno de los hijos del dueño quien llamó al abogado de la familia poco tiempo después.

¿Cómo afectó al establo esta tercer redada? ¿Cómo impactaría la perspectiva para el futuro de este establo?

La familia del dueño está muy involucrado y toma parte en las operaciones de día a día del establo. La fuerza laboral no se vio afectada en la última redada porque solamente trabajaban ciudadanos americanos en el establo. Por eso siguió trabajando el establo aún cuando los agentes se llevaron a los dueños. El dueño y su esposa fueron puestos en libertad esa misma noche.

El dueño inmigró a los EE.UU. hace 14 años al vender su establo de 30 vacas en Los Países Bajos para empezar de nuevo en los EE.UU. Él compró un establo de 150 vacas y empezó a expandir desde allí. Por ahora, el plan para el futuro de este establo es muy simple: Seguir produciendo leche.

“Vamos a seguir aquí al menos que el gobierno federal nos quite todo”, el dice. *El dueño del establo se enfrenta a cargos federales de intencionadamente albergar a extranjeros ilegales. Una audiencia para hacer frente a los cargos se espera que tenga lugar en la primavera de 2011.* **EL**

# Raided Michigan dairy awaits federal hearing

by *El Lechero* Staff Writer Dario Martinez

Everything on the dairy farm seemed fine on the morning of October 6; however, by 8 a.m., the normal hum of milking equipment at Aquila farms in Michigan was momentarily interrupted. That morning U.S. Immigrations and Customs Enforcement (ICE) officers surrounded the dairy. This was not the first time ICE, the investigative arm of the U.S. Department of Homeland Security, had raided this dairy. Two other events prefaced the raid that occurred that morning.

## First raid:

In May 2007 all of the dairy's employees found themselves surrounded. That morning, the first unexpected ICE raid occurred. A force of 30 vehicles and 50 officers arrived at the farm. The farm was surrounded and all roads leading to the farm were blocked. Every Hispanic worker on the farm was handcuffed and detained.

"I didn't see it, but I was told that even the guys scraping the barns in skid steers came out of the skid steers with handcuffs on," the dairyman says.

What was the reason for this initial raid? Could the raid have been triggered by the following incident?

In February of 2007, a state police investigator showed up at the farm. He was looking for one of the Hispanic workers because he had allegedly assaulted an ex-girlfriend. The man was working on the dairy at that time and was interrogated by the investigator. Once the local investigator left, the dairy went back to normal. No charges for the employee emerged from that incident.

However, three months later a full raid occurred. ICE agents were invited to enter the house while the requested employee paperwork was gathered. The agents were given the paperwork including I-9s and W-4s. In addition, pay stubs were also produced showing that employer payroll taxes had been paid for all of the workers. The dairy owners, however, were told that it did not matter because the men were still illegal and did not belong there. Soon after, 13 of the dairy's workers were arrested and taken away. After that, the parlor stopped, everything on the dairy stopped.

A dairy farm cannot just stop milking cows. What measures were taken to continue with production?

Three workers were left after the raid. One of the workers was able to work in several areas of the farm. The other two workers were a feeder and a herdsman. The dairy owner, his wife and their children substituted shifts around-the-clock to fill in the gaps. Some of the dairy's neighbors and crop farmers from the area offered their help.

"The first couple of days we got tremendous help from the people around us to keep the dairy going," he says. "Surprisingly, all the cows were milked on time."

Soon after the incident, more Hispanic applicants showed up at the dairy looking for work. During the hiring process, they were asked if they could milk the next shift. Those who could, started immediately.

By June of that year, the dairy was beginning to return to normal. "Everything seemed to be running somewhat smoothly. We could breathe a little easier and get our work done a little easier," he says. How long would this feeling last?

## Second raid:

In June of 2007, an incident occurred at Saginaw Bay, the inlet of Lake Huron that separates Michigan's upper and lower peninsulas, which implicated the dairy and several of its employees. Because it was a hot day, several of the night shift workers drove to the lake to spend the day. One of the employees drowned in the lake. Once the body had been recovered, authorities detained the rest of the workers, who never returned to the dairy.

The workers from the two remaining shifts were split up to keep the dairy working. The dairy ran two 12-hour shifts until a third shift could be reintroduced.

Was there a connection between the incident at Lake Huron and the next raid that followed?

Four weeks after the incident, 30 to 60 ICE agents showed up at the dairy. The roads and driveways were blocked again, and the farm was surrounded just like the previous raid. At that point, only eight Hispanic employees were working on the farm. The agents searched the dairy owner's house, this time uninvited, for weapons and drugs. A search of the dairy office followed. All of the dairy's records from the previous three years, including all the farm's computers, were confiscated. The computers returned a few weeks later once copies were made of the information on them. The paper records did not return.

After the raid, the farm's accountant had requested some portions of those records for tax planning. Once the dairy's attorney made contact with ICE, he was told that more specific information would be needed regarding the documents that were requested. Forty months have passed since the records were taken and they have yet to return to the dairy.

After the second raid the ICE agents told the dairy producer he could not harbor "illegals" and instructed him to use E-verify, a federal online employment verification system that allows employers to determine the eligibility of employees to work in the U.S. Since then, the dairy began e-verifying its employees.

The first year after the second raid, the dairy worked to try to retain decent employees on the farm. That year 150 employees worked for some time on the dairy. Only 20 workers were still employed at the end of the year. And of the other 130 people that left the farm, only three were fired.

What was next? Would everything finally begin to move in a positive direction? Was it time to throw in the towel? No.

In the midst of what seemed to be an unending cycle of raids, the dairy owner did contemplate the thought of giving up. His family thought otherwise and said there was no way they would give up. By June of 2008, things on the dairy started falling back into place.

That is until October 6, 2010.

## Third raid:

Was a third raid necessary? How would this raid differ from the two previous raids?

This raid consisted of more physical show of force than was ever used before. Also present at this raid were soldiers with camouflaged clothing and face paint. Agents entered from every direction on the farm. Roads were blocked, as previously, but this time an armored personnel carrier as well as a helicopter from Homeland Security was also present.

The final result of the raid was the arrest of the dairy owners. They were taken to Bay City, Michigan, which had the nearest federal court in the area. Indictment paperwork was given to one of the owners' sons, who called the dairy's attorney soon afterwards.

How did the third raid affect the dairy? How would it affect the dairy's outlook for the future?

The dairy owner's family is very involved with the dairy's operations. The labor force was not taken away during the last raid, as in previous times, because only U.S. citizens were working on the farm during the last raid. Everybody kept working even after the dairy owners were driven away. The dairy owner and his wife were released by nighttime.

The dairy owner immigrated to the U.S. 14 years ago, selling his 30-cow dairy in the Netherlands to restart in the U.S. He purchased a 150-cow dairy and began expanding from there. For now, the future plan for the dairy is simple: just keep dairying.

"We are going to be here, unless the federal government takes everything away from us," he says. **El**  
*The dairy owner faces federal charges of knowingly harboring illegal aliens. A hearing to address the indicted charges is expected to take place in the spring of 2011.*



# Cómo recortar

# How to trim

una fisura axial

fissure on axis of claw

**Patero:** Michael Wallen, Tulare, California

**Lugar:** Visalia, California

**Caso de estudio:** Fisura axial de la pezuña

**Tipo de trampa de manejo:** Prensa con inclinación a la izquierda

## Técnica:

**1** Cuando trabaje con vacas cojas, tome su tiempo, no se apresure. Meta las vacas a un corral en grupos pequeños para que usted pueda separar las vacas ya que vaya evaluando su caminar y determine en que pata está el problema. Antes de recortar, revise los registros de las vacas. Si el animal será eliminado en poco tiempo, tal vez no valga la pena tratar de solucionar el problema de pezuñas.

**2** Después de cargar el animal a la prensa, algunos pateros tratan de encontrar el problema inmediatamente y solucionarlo. Otros prefieren recortar todas las pezuñas y luego evaluar el problema. A mi me gusta hacer un recorte inicial y luego buscar los problemas. Este animal soportaba su peso en la pezuña izquierda delantera pero con el recorte inicial no se demostró el problema.

**3** La piel sobre la banda coronaria estaba hinchada y más caliente de lo normal. Una fisura en la pared interior o axial fue la causa de la cojera de esta vaca.

**4** Mientras trabaje en la pezuña superior, proteja la pezuña inferior antes de empezar a recortar. Mantenga seca y limpia la pezuña inferior cuando esté aplicando el tacón. La sangre y el pus derramado provocaría que el pegamento no adhiriera adecuadamente. Alinee el tacón con la parte frontal de la pezuña – extendiéndose más allá del talón. Recorte la pezuña de manera plana para que el tacón quede perpendicular a la pata del animal. Esto le proporcionará un buen soporte para que pueda caminar correctamente mientras se cura.

**5** Utilizando algún mecanismo caliente como una pistola o fierro caliente para que el pegamento pegue rápidamente le ahorrará tiempo y evitará que el tacón se mueva.

**6** Después de aplicar el talón, remueva el tejido suelto alrededor de la fisura. Algunos pateros recortan solamente un poco de la fisura mientras que a otros prefieren recortar más de la fisura antes de aplicar el medicamento. Tenga cuidado de no recortar demasiado dentro de la fisura.

**7** Después de enjuagar la pezuña, veo que la fisura es muy profunda y requerirá más que un solo tratamiento. Algunas vacas se recuperan rápidamente mientras que otras tienen dificultades en recuperarse causando que sean eliminadas del hato.

**8** Yo le aplico polvo de Tetraciclina 324 a la venda de gasa y luego cubro la fisura para prevenir nuevas infecciones y mejorar el proceso de recuperación.

**9** Cuando cubra la pezuña, asegúrese que las vendas queden firmes pero no muy apretadas alrededor de la pata y banda coronaria. Este tipo de venda se pega a sí misma, y por eso no tiene que preocuparse de que se caiga de la pezuña demasiado pronto. Vea como está más floja la venda en la parte de arriba y más apretada alrededor de la pezuña. Asegúrese de que le venda sea flexible para que no restrinja la circulación en caso de que la pezuña se llegue a hinchar. Remueva la venda entre dos o tres días. **eI**



**Hoof trimmer:** Michael Wallen, Tulare, California

**Location:** Visalia, California

**Case study:** Fissure on axis of claw

**Chute style:** Left-tilt layover chute

## Technique:

**1** When trimming lame cows, take your time and do not rush. Bring cows into the pen in small groups so that as you sort the animals you can assess their gait and determine which leg is the problem leg. Before trimming, check your records first. If an animal will be culled soon, it may not be worth trying to fix a hoof problem.

**2** After loading the animal in the chute, some trimmers like to find the problem right away and work on fixing it, while others prefer to trim all the hooves and then evaluate the problem hoof. I like to do an initial trim and then look for any further issues. This animal favored her front left hoof and the initial trim didn't reveal the problem.

**3** The skin above the coronary band was warmer than normal and swollen. The crack on the inner wall is the cause of this heifer's lameness. It's a fissure on the inner axis.

**4** When working on the top digit, block the lower claw before cutting into the hoof. The lower claw needs to be dry and clean when applying a block. Dripping blood and puss will weaken the hold of the glue and the block won't hold. Line up the block with the front of the hoof – extending past the heel. The claw should be trimmed flat, so the block will be perpendicular to the cow's leg. This will give her good support so she can walk properly as she heals.

**5** Using a heat source like a heat gun or hot iron will help the glue set up quicker, which will help save you time and keep the block from moving on you.

**6** After the block is applied and set up, start cutting away the loose, dead hoof on and around the fissure. Some trimmers barely cut any of the fissure away, others like to get down into the crack before applying medication. Depending on the location, be careful not to go too far into the crack.

**7** After washing off the hoof, I can see the crack is deep and will probably need more than one treatment. Some heifers will bounce back quickly, while others have a hard time recovering and are culled after an infection like this.

**8** I put Tetracycline 324 powder on a gauze bandage and then cover the crack to ward off further infection and help the healing process.

**9** When wrapping the hoof, make sure that the bandages are not too tight around the foot and coronary band. This type of bandage sticks to itself, so you don't have to worry about it falling off too soon. Notice how loose the top of the wrap is, while the claw is wrapped tighter. You want the bandage to flex with the skin in case the hoof swells to avoid cutting off circulation. Remove the wrap after two or three days. **eI**



SIERRA DESERT BREEDERS . . .

# CONCEPCIÓN HIGHBALL



## SBD LE ENTREGA A SUS CLIENTES LO QUE PIDEN!!!

### Concepción Highball: Mezcla de Fertilidad

506H001 Mezcla de fertilidad de 4 de nuestros toros con los índices más altos de preñez.

506H002 Facilidad de parto: Mezcla de 4 de nuestros mejores toros para un parto fácil. (7% o menos)

- Semen a precio muy bajo
- Obtenga índices más altos de preñez
- Use como primer o segundo servicio sin la preocupación de cual toro escoger.
- Úselo cuando "hace calor" afuera.

We want to be your:

### BEST BUY IN A.I.

Queremos ser su: MEJOR OPCIÓN EN I.A.



(559) 730-6629 • www.sierradesertbreeders.com

## Menos sulfato, mejores baños y nos ahorramos dinero

### La solución clara a su baño



La salud de las pezuñas de su ganado es tan importante como también lo es controlar sus gastos en sulfato de cobre. Less-Cu le ayuda con facilidad y eficacia en ambas cosas haciendo más soluble y disponible al sulfato de cobre y reduciendo la cantidad de estiércol en sus baños. Aplique medio galón de Less-Cu en 50 galones de su mezcla de baño y reduzca su uso de sulfato de cobre a la mitad.

### La decisión es CLARA.

Contacte a su distribuidor de Ecolab para hacer su pedido hoy.

Para información en español llame a Sandy Sandoval 661-747-8325

Contactenos para mayor información:

www.ecolab.com

1.800.392.3392



# MARKETPLACE

888.438.8683

UDDER TECH

UDDERTECHING.COM

### Aislamiento Thinsulate™ para calor

### Hebillas de liberación rápida- no se enredarán como con velcro

### Lavables a máquina

Thinsulate™ es una marca registrada de 3M



Disponibles en dos tallas

— Extra longitud en las correas para crecimiento

Correa del vientro mantiene el chaleco sujeto cómodamente al acostarse

# CHALECOS PARA BECERROS

## HEIFERPLUS™

AGENTE SEXADOR DE ESPERMA



- ⊕ Incrementa hembras - 70-75%
- ⊕ Mejora fertilidad
- ⊕ Bajo costo y Fácil uso
- ⊕ Usted elije el toro
- ⊕ Para Vacas y Vaquillonas
- ⊕ Empleado en programas de IA y TE

Visite nuestro website

www.emlabgenetics.com

708-442-3964



HEIFERPLUS logo and wordmark are trademarks of EMLAB Genetics  
HEIFERPLUS is a registered trademark of EMLAB Genetics  
© 2009 EMLAB Genetics

EMLAB GENETICS

the dairyman  
**el LECHERO**

(800) 320-1424 Phone

(208) 324-1133 Fax



# ¿Que tanto aprendi?

## Test your knowledge

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

Alvaro Toral M.  
Frontier Dairy  
Syracuse, Kansas

1. ¿Qué debería ser la máxima temperatura del agua que utilice para mantener las botellas de remojo tibias?

- a. 98.6°F                      c. 95°F  
b. 130°F                      d. 103°F

2. Una regla de oro en cuanto a los primeros auxilios es tener un mínimo de dos personas entrenadas por cada \_\_\_\_\_ empleados.

- a. 5                              c. 15  
b. 10                            d. 20

3. Los pasos básicos del manejo del calostro pueden ser resumidos en tres palabras. ¿Cuáles son esas palabras?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Si todos los inmigrantes no-autorizados de Michigan fueran retirados, el estado perdería \$ \_\_\_\_\_ billones en producción económica.

- a. 2.5                          c. 3.8  
b. 1.3                          d. 1.7

5. Cuales son las dos barreras que pueden dificultar la comunicación entre el dueño del establo y el trabajador?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. En que página está Sergio en este ejemplar?

\_\_\_\_\_

Nombre/Name:

\_\_\_\_\_

Nombre de la lechería/Dairy Name:

\_\_\_\_\_

Dirección/Address:

\_\_\_\_\_

Teléfono/Telephone:

\_\_\_\_\_



1. What should be the maximum temperature of the water that you use to keep dip bottles warm?

- a. 98.6°F                      c. 95°F  
b. 130°F                      d. 103°F

2. A good rule of thumb regarding emergency first aid is to have a minimum of two personnel certified for each \_\_\_\_\_ employees.

- a. 5                              c. 15  
b. 10                            d. 20

3. The basic steps of colostrum management can be summarized in three words. What are they?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. If all unauthorized immigrants were removed from Michigan, the state would lose \$ \_\_\_\_\_ billion in economic output.

- a. 2.5                          c. 3.8  
b. 1.3                          d. 1.7

5. What are the two barriers that can make communication between the dairy owner and employee more difficult?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. What page is Sergio on in this issue?

\_\_\_\_\_

### ¿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 electrónico, con sus respuestas antes de Enero 6. Las hojas recibidas antes de esta fecha participarán en la rifa de una tarjeta de regalo de Wal-Mart por \$25. Se seleccionará un ganador por cada ejemplar.

Answer each question correctly and fax or mail this paper with your answers by January 6. Tests 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 / Walt Cooley  
Fax: (208)-324-1133  
P.O. Box 585  
Jerome, ID 83338



# **CENZONE TIENE LOS PRODUCTOS QUE EL PRODUCTOR DE LECHE NECESITA**

## **YEASTURE**

**Es un Aditivo Alimentario Natural**

**YEASTURE** es más que un producto de levadura natural, es el ingrediente natural que sabemos que:

- ★ **Aumenta La Producción De Leche**
- ★ **Mejora La Calidad De La Leche**
- ★ **Aumenta La Tasa De Concepción**



*Una Forma Natural De Maximizar El Poder De Los Alimentos Y Mejorar La Salud De Su Hato*



## **MICROBOND**

Los hongos, como el moho, producen sustancias tóxicas que pueden contaminar su alimento. Estas micotoxinas pueden afectar gravemente la salud de su hato.

**¿CÓMO AFECTAN LAS MICOTOXINAS A SUS VACAS?**

- ★ Provocan pérdidas en la producción de leche
- ★ Disminuye el sistema inmunitario
- ★ Aumentan la incidencia de enfermedades
- ★ Reducen el consumo de alimento
- ★ Afectan negativamente la reproducción
- ★ **En resumen:** Le cuestan dinero al productor de leche

**MICROBOND Minimiza Los Efectos De Las Micotoxinas**

**MICROBOND** es un aditivo alimentario. ¡Los ingredientes en **MICROBOND** minimizan los efectos de las micotoxinas!



**Cenzone Tech, Inc.**  
San Marcos, California EE.UU.

www.cenzone.com  
Teléfono: (760) 736-9901  
Fax: (760) 736-9958



**LOS PRODUCTOS PARA  
LOGRAR EL ÉXITO EN LA  
CRÍA DE BECERRAS**



# Caricaturas/Comics

# Pareo/Word match

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

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

- |                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| <b>1</b> Tanque de refrigeración | <b>a</b> Units        |
| <b>2</b> Enjuagar                | <b>b</b> Pulsador     |
| <b>3</b> Unidades                | <b>c</b> Forestrip    |
| <b>4</b> Filtros                 | <b>d</b> Cooling tank |
| <b>5</b> Cobertura               | <b>e</b> Parlor       |
| <b>6</b> Despuntar               | <b>f</b> Hoses        |
| <b>7</b> Sala de ordeño          | <b>g</b> Quality      |
| <b>8</b> Pulsador                | <b>h</b> Wash off     |
| <b>9</b> Calidad                 | <b>i</b> Coverage     |
| <b>10</b> Mangueras              | <b>j</b> Filters      |

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

Rubes® by Leigh Rubin



“Más vale que les llames a los cuates de la planta de etanol. Tal vez prefieran utilizar otra variedad de maíz.”

“Better call the fellas down at the ethanol plant. Seems they may want to consider using another variety of corn.”

Rubes® by Leigh Rubin



La cuota secreta del nevero.

Secret ice-cream man quotas

## OMMA International Workshops

Education, training, and teaching English and Spanish speaking farm personnel. Our hands-on training is vital to our workshops, and it is used for almost every task.

### Workshops offered:

- ★ Milker's Training
- ★ Heat Detection
- ★ Artificial Insemination
- ★ Partum & Newborn Care
- ★ Teamwork & Motivation
- ★ Safety on the Farm



**Schedule a workshop  
at your dairy!**



**OMMA International**  
Oscar Duarte, DVM  
920.960.3851  
email: [ommainternational@new.rr.com](mailto:ommainternational@new.rr.com)



# Suscripción Gratuita | Free Magazine Subscription Form



- ¡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.

Suscripción **GRATUITA** sólo en los EEUU. • \$25/año Canadá, \$25 Internacional (cada ejemplar)  
 Subscriptions **FREE** in the U.S. only • \$25/yr Canada, \$25 International (single issue)

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 lechería/establo o rancho de becerras. Usted decida la mejor manera de distribuir las.

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.

Firma/Signature: (necesaria/required) \_\_\_\_\_

Fecha/Date: \_\_\_\_\_

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  Fabricante de Alimento / Forage Producer  
 Criador de becerras / vaquillas / Calf/Heifer Raiser  Operador / Custom Operator  
 Veterinario / Veterinarian  Nutriólogo / Nutritionist  
 Educación / Extensionismo / Education / Extension  Asesor/consultor / Consultant  
 Proveedor de Establos Lecheros/Dairy Farm Supplier  Otro / Other \_\_\_\_\_

Tamaño del hato / Herd size: \_\_\_\_\_

Lechero (Ordeña & Secas)/ Dairy (milking & dry)	Becerras/Vaquillas/Calves/Heifers	Engorda / Beef
<input type="checkbox"/> 1-49	<input type="checkbox"/> 1-49	<input type="checkbox"/> 1-49
<input type="checkbox"/> 50-99	<input type="checkbox"/> 50-99	<input type="checkbox"/> 50-99
<input type="checkbox"/> 100-199	<input type="checkbox"/> 100-199	<input type="checkbox"/> 100-199
<input type="checkbox"/> 200-499	<input type="checkbox"/> 200-499	<input type="checkbox"/> 200-499
<input type="checkbox"/> 500-999	<input type="checkbox"/> 500-999	<input type="checkbox"/> 500-999
<input type="checkbox"/> 1000+	<input type="checkbox"/> 1000+	<input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> 1-49	<input type="checkbox"/> 1-49	<input type="checkbox"/> 1-49	<input type="checkbox"/> 1-49
<input type="checkbox"/> 50-99	<input type="checkbox"/> 50-99	<input type="checkbox"/> 50-99	<input type="checkbox"/> 50-99
<input type="checkbox"/> 100-199	<input type="checkbox"/> 100-199	<input type="checkbox"/> 100-199	<input type="checkbox"/> 100-199
<input type="checkbox"/> 200-499	<input type="checkbox"/> 200-499	<input type="checkbox"/> 200-499	<input type="checkbox"/> 200-499
<input type="checkbox"/> 500-999	<input type="checkbox"/> 500-999	<input type="checkbox"/> 500-999	<input type="checkbox"/> 500-999
<input type="checkbox"/> 1000+	<input type="checkbox"/> 1000+	<input type="checkbox"/> 1000+	<input type="checkbox"/> 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](http://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

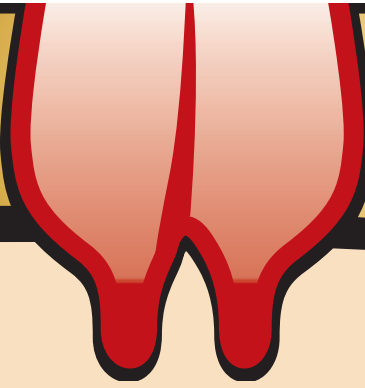
TELEFONO / PHONE:

800-320-1424  
208-324-7513



# THRIFTY

# 150<sup>TM</sup>



## La **PROXIMA** generación de tecnología de sellado

- La copa superior transparente es **vital** para mantener ahorros
- Limita cualquier desperdicio o derrame de sellado
- Cubre los pezones por medio de la copa superior
- 100% cobertura de pezones
- Poco mantenimiento

Todo el sellado surge de la brocha!



**TRATE A 150 VACAS CON TAN SOLO UNA LLENADA!**



Tenemos el modelo Thrifty 150<sup>TM</sup> justo para usted!

**Háblenos para mas información.**

©2010, Thrifty Dipper es una marca registrada de Mastitis Management Tools

**1-866-677-1166 • 208-677-1166**  
**www.mastitismanagementtools.com**

**“Estamos ahorrando \$16,300 cada mes.”**

Empezamos a usar la copa de sellado (inmersión) Thrifty Dipper hace tres meses. Desde entonces hemos reducido la CANTIDAD de SELLADO por 50%. Estamos ahorrando \$16,300 cada mes. Sabemos que los pezones de nuestras vacas están obteniendo una cobertura de 100%. El adaptador para rociar también funciona muy bien y es durable.

-Mark Lucas

Scenic View Dairy, 5000 vacas, Hamilton, MI