

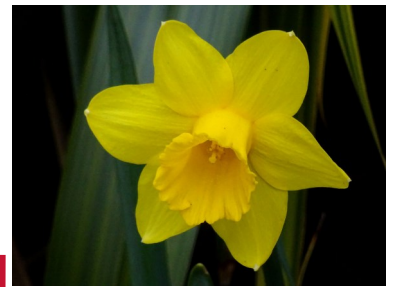


A partnership between Cornell University and CCE Associations in these nine counties: Genesee, Livingston, Monroe, Niagara, Ontario, Orleans, Seneca, Wayne and Wyoming.

Spring 2023 Volume 2 Issue 1

THE DAIRY CULTURE COACH

Helping You Manage Your Multicultural Team for Success



In this issue:

| | |
|--|---|
| Calostro | 2 |
| Colostrum | 3 |
| Mobile Consulate and Bilingual Workshops | 4 |

Vocabulary/Vocabulario

Easter — La Pascua

Rabbit — Conejo

Egg — Huevo

Spring (season) — Primavera

To sow seed — Sembrar

The seed — La semilla

Rain — Lluvia

Fertilizer — Fertilizante

Manure — Estiércol

Sunny — Soleado

Sindicatos Agrícolas / Agricultural Unions

Aunque los sindicatos han existido en NY hasta los 1900's, los sindicatos agrícolas son algo nuevo. En Enero de 2020, el gobierno de NY paso un ley a permitir los trabajadores agrícolas formar un sindicato.

Hay una junta que se llama "PERB" o que esta encargado de administración de los sindicatos.

Los empleados tienen los derechos de formar un sindicato y negociar colectivamente con su empleador a través de representantes que han elegido.

Además, esta permitida consultar con su empleador sobre los sindicatos en cualquier momento. Si tiene preguntas sobre los sindicatos, empleados tienen o pueden buscar la información.

Asegurase de que un sindicato es de verdad es la mejor decisión para el rancho antes de comprometerse. No es tal fácil salir de un sindicato, entonces asegurase de que entiendes todas las reglas.

Even though unions have been present in NY since the 1900's, agricultural unions are something new. In January of 2020, the government of NY passed a law permitting agricultural workers to form unions.

There is a board called "PERB" that is in charge of administering the unions.

Employees have the right to form unions and negotiate collectively with their employer via an elected representative.

Furthermore, employees are allowed to consult with their employer about unions at any time. If you have questions about unionization, employers have or can find you the Information.

Make sure that a union is truly the best decision for your farm before committing to one. It is not easy to leave a union, so make sure that you understand all of the rules.

Calostro: Los Tres "C's"

Historia real: en mi aturcido estupor después de 36 horas de parto con mi hijo, le pregunté al pediatra confundido si necesitaba dar una cierta cantidad de calostro a mi recién nacido rápidamente. Me miró como una mujer loca, que es cuando volví a la realidad y recordé que los humanos tienen una placentación diferente a la de las vacas y se avergonzó rápidamente. ¡Supongo que he pasado demasiado tiempo discutiendo la importancia de calostro!

Me gusta explicar los pasos importantes para el manejo del calostro como los "Tres C's":

Con rapidez: Los anticuerpos en el calostro son más grandes que otras moléculas que absorben las becerros a través de sus intestinos. Los becerros nacen con "poros" más grandes en su intestino para absorber estos anticuerpos; Sin embargo, estos poros comienzan a cerrarse poco después del nacimiento y la absorción de anticuerpos está severamente limitada después de las 24 horas de edad.



Cantidad: los becerros deben recibir aproximadamente el 10% de su peso corporal en calostro *rápidamente* después del nacimiento. Entonces, si tiene un Holstein de 95 libras (45 kg), el 10% son 4.5 cuartos de galón, o poco más de un galón de calostro. El objetivo es realmente dar a cada becerro al menos 200 g de IgG (uno de los anticuerpos), con un cuarto de galón que generalmente contiene aproximadamente 50 g.

Calidad: Sin embargo, la calidad no se trata solo de anticuerpos. La limpieza es una gran parte de la calidad. ¿Sabías que las bacterias en el calostro se unirán a los anticuerpos, haciéndolos más anchos, y esto evita que los anticuerpos sean absorbidos? Además, las bacterias no unidas pueden ser absorbidas a través de los "poros" y causar enfermedades como diarrea y neumonía.

Porque se importa...

¿Poner calostro en la refrigerador o congelador rápidamente? Porque bacteria se replica muy rápido. ¡En calostro almacenado a la temperatura ambiente, bacterias doble en 20 minutos! El calostro en aproximadamente 45% de los ranchos en los Estados Unidos tiene un nivel de bacteria tan alto que puede hacer que el becerro enferme.

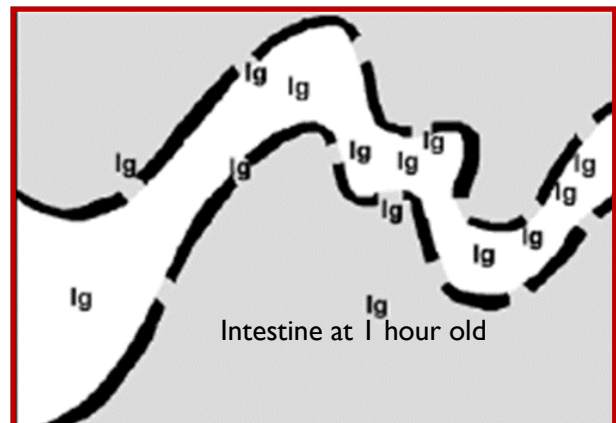
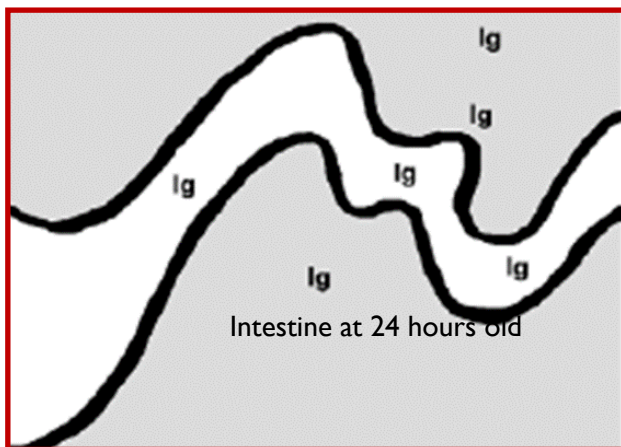
¿Limpiar el equipo de alimentación correctamente? La mayoría de bacteria que hay en calostro entra por equipo sucio, no por la ubre de la vaca. La manera correcta de limpiar equipo de alimentación es: 1) Enjuague con agua tibia. Si usas agua caliente de principio, la leche se pega a las superficies y bacteria crecen adentro. 2) Fregué bien con agua caliente y jabón. 3) Enjuague de nuevo con agua tibia. Si usas solo agua fría en el proceso, mas bacteria sobreviven.

Colostrum: The 3 Q's

True story: in my dazed stupor after 36 hours of labor with my son, I asked the confused pediatrician if I needed to get a certain quantity of colostrum into my newborn quickly. He looked at me like a crazy woman, which is when I snapped back to reality and remembered that humans have different placentation than cows and was quickly embarrassed. I guess I've spent way too much time discussing the importance of the three Q's!

If you haven't heard of the "Three Q's", it's a nice way to remember the important steps to colostrum management:

Quickly- antibodies in colostrum are larger than other molecules that we absorb through our intestinal tract. Calves are born with larger "pores" in their intestine to absorb these antibodies; however, these pores begin to close soon after birth and absorption of antibodies is severely limited after 24hrs of age.



Quantity- Calves should receive approximately 10% of their body weight in colostrum *quickly* after birth. So, if you have a 95lb Holstein, 10% is 4.5 quarts, or just over a gallon of colostrum. The goal is really to give every calf at least 200g of IgG, with a quart usually containing about 50g.

Quality- Since not every quart of colostrum contains 50g IgG, we should think about quality. The lower the IgG concentration, say a Brix of 18%, the more quantity it will take to deliver the needed IgG to that calf. Quality is not just about antibodies though. Cleanliness is a big part of quality. Did you know that bacteria in colostrum will bind to the antibodies, making them wider, and this prevents the antibodies from being absorbed. Also, unbound bacteria can be absorbed through the "pores" and cause significant illness.

Why is it important to...

Put colostrum in the refrigerator or freezer quickly? Because bacteria replicate very quickly. In colostrum stored at room temperature, bacteria double in 20 minutes! Colostrum on about 45% of dairies in the United States was found to have enough bacteria that it can make the calf sick.

Clean the feeding equipment properly? Most of the bacteria in colostrum enter through dirty equipment, not the cow's udder. The correct way to clean feeding equipment is: 1) Rinse with warm water. If you use hot water at first, milk sticks to surfaces and bacteria grow inside. 2) Scrub well with hot water and soap. 3) Rinse again with warm water. If you use only cold water in the process, more bacteria survive.

Consulado Móvil de Guatemala

Que es:

Es para las personas que viven en un lugar que no atenderán a los que llegan sin cita. Hay un número de cupos limitados así que vale la pena reservar su cita lo más pronto posible.

Cuando: 21 y 22 de julio

Donde: Lansing, NY

Para hacer una cita envíe un mensaje a 607-254-5194 con la siguiente información:

- 1) nombre y apellidos completo,
- 2) dirección actual en EEUU (número de la casa, calle, pueblo y código postal),
- 3) fecha de nacimiento,
- 4) número de teléfono,
- 5) lugar donde nació en Guatemala, y
- 6) los documentos que desea tramitar (pasaporte y/o ID).

Recibirá una confirmación de la fecha y la hora de su cita del consulado unas semanas antes de la visita.

Para requisitos haga clic: https://trabajadores.cornell.edu/consulado_guatemalteco

The next Guatemalan Mobile Consulate is in Lansing, NY on July 21st and 22nd. If your employees need to renew their passports etc., the information to sign up for the consulate is provided here.

Cornell Cooperative Extension

Northwest NY Dairy, Livestock and Field Crops Program

A partnership between Cornell University and CCE Associations in these nine counties: Genesee, Livingston, Monroe, Niagara, Ontario, Orleans, Seneca, Wayne and Wyoming.

Check out our website!

<https://nwnyteam.cce.cornell.edu>



Have feedback? Get in touch! I value your thoughts and ideas on future articles.

Newsletter Editor: Kaitlyn Lutz

Phone: 585-689-3114

E-mail: kal263@cornell.edu

Upcoming Bilingual Workshops:

Info and Registration: <https://nwnyteam.cce.cornell.edu/events.php>

DC305 for Spanish Speakers

April 19, 2023

12pm-1pm

Virtual via Zoom

Hands-On Calving Workshop

May 3, 2023

10:30am - 3pm

CCE Wyoming County Office
Warsaw, NY

Herdsperson II Trainings

Focusing on correct processing and treatment techniques for cows and youngstock. Week of May 8th. Locations TBD.

