

## CONGELAR EL CALOSTRO

### ▶▶ CRITERIOS:

- 1<sup>er</sup> Ordeño
- Calostro «Excelente»
- Calostro recién obtenido

### ▶▶ ETAPAS:

- Bolsas Ziploc grandes aptas para congelación
- Identificar (vaca, fecha, calidad)
- Alrededor de un litro por bolsa
- Congelar la bolsa acostada
- Almacenar máximo (12 meses)

## DESCONGELAR EL CALOSTRO

### ▶▶ ETAPAS:

- Colocar la bolsa del calostro dentro de otra bolsa vacía (para prevenir las fugas)
- Colocar dentro de un balde con agua tibia (máx 40 °C) (baño de María)
- Dejar descongelar (15-20 min)
- Traspasarlo a un tetero o biberón
- Recalentar a 38 °C
- Ofrecer al ternero