



# Málaga GANADERA

Mayo 2018 N°51

- **Agrupaciones del sector:**

"40 años en defensa de los intereses de agricultores y ganaderos"

- **Conclusiones IX Foro Nacional Caprino**

- **Rincón Técnico:**

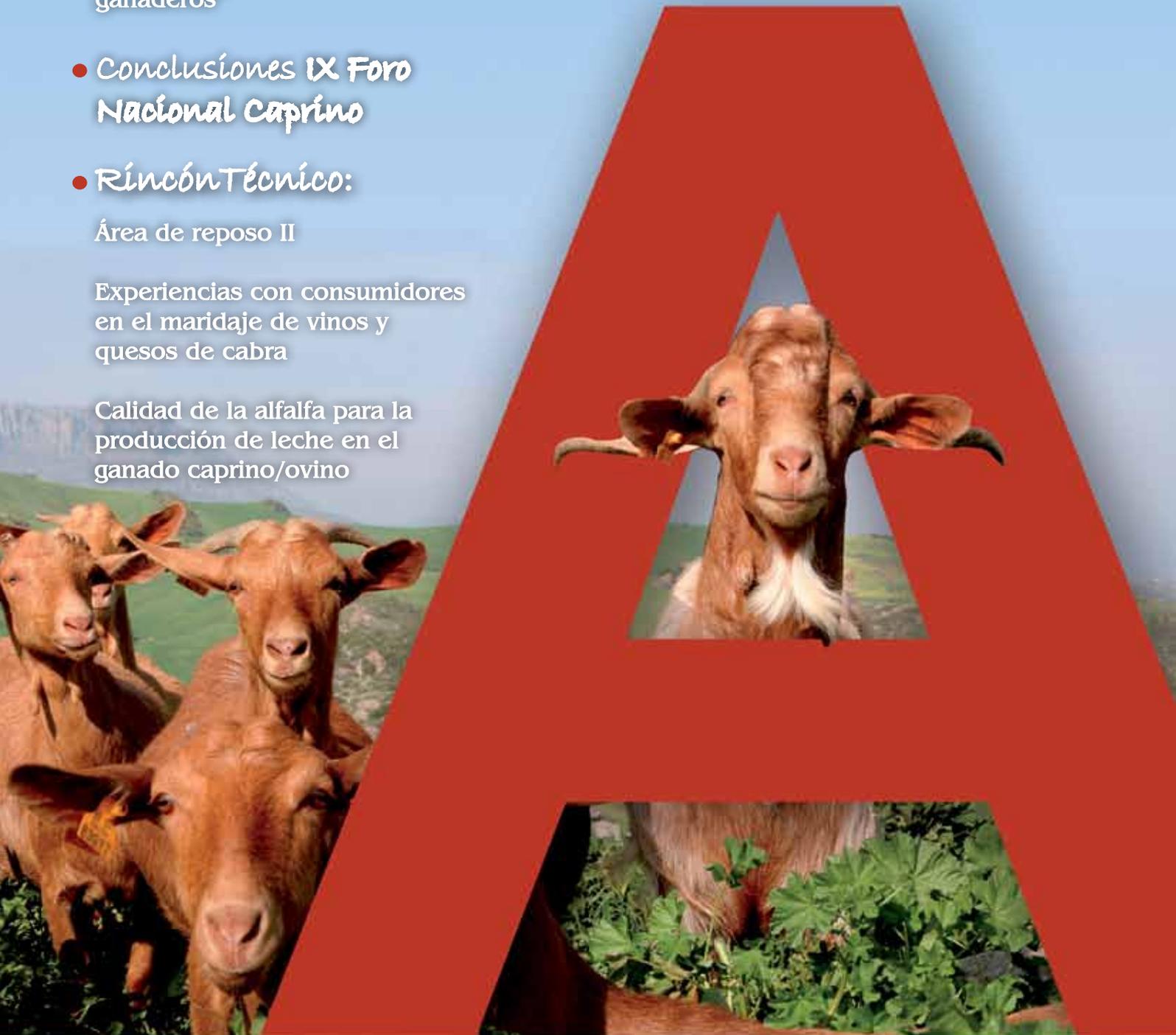
Área de reposo II

Experiencias con consumidores en el maridaje de vinos y quesos de cabra

Calidad de la alfalfa para la producción de leche en el ganado caprino/ovino

- **Nuestras ganaderías:**

El Albarejo de Tolox (Málaga)



Programa AGROGANT'18



# ORDEFRIO

patrocina

el

**XI Concurso de Producción Lechera  
de la Raza Caprina Malagueña**

AGROGANT 2018



**DeLaval**  
Maquinaria de ordeño  
Nodrizas  
para terneros y cabritos  
Vagonetas de alimentación  
Tanques de frío



Pol. Ind. Mirador de  
Sierra Nevada  
c/Veleta, nave 122,  
18339 Cijuela (Granada)

Tlf.: 958 49 60 87  
pepeortiz.ordefrio@gmail.com



Casi sin darnos cuenta vamos a llegar al ecuador del año, y ya tenemos encima una nueva edición de Agrogant y nuestro Concurso Nacional.

Un semestre que internamente hemos dedicado a nuestra reestructuración. Con la marcha de algunos miembros del equipo y la llegada de una nueva junta de gobierno, el reto ha sido revisar procesos, revisar funcionamiento interno y reestructurar económicamente la casa para hacer frente a las secuelas que ha dejado la crisis en nuestra estructura financiera y técnica. Pero ya están las bases puestas para seguir funcionando de una manera sostenible económicamente hablando, mejorando los resultados de nuestro programa de mejora y manteniendo acciones tan importantes para el desarrollo de nuestra ganadería como el programa sanitario, en el cual vamos a dar algún paso más, como incluir el control de Fiebre Q, otra enfermedad que por su carácter de zoonosis, puede tener gran importancia en nuestro sector en el futuro. Las ayudas van llegando poco a poco, aunque el proyecto FEADER, que es la base de nuestra financiación, sigue con graves déficits en su gestión. Todavía y casi a mitad de periodo (2016-2020 y ya en 2018) no están claras las bases para su justificación y cobro, lo que dificulta tremendamente la gestión cotidiana de nuestra asociaciones. Pero con los recortes en los gastos internos, el esfuerzo de técnicos y ganaderos, el mantenimiento de las ayudas del MAGRAMA (la otra fuente importante de nuestros ingresos) y un buen flotador que nos ha lanzado nuestra Diputación Provincial, que va a apoyar el Centro de Sementales de nuestra raza, que se quedó fuera de todos los apoyos institucionales, vamos a salir a flote una vez más.

A nivel externo las cosas también se van sucediendo. La campaña de tuberculosis voluntaria ha dado un vuelco y se ha relanzado. Por un lado se ha comenzado a pagar el sacrificio de animales positivos (acto que quedo en suspenso con la crisis) y por otro, el coste de realización de la prueba de campo, ha entrado como coste subvencionable en los programas voluntarios de las ADSG. Ambas cuestiones han hecho que muchos ganaderos se animen a entrar en campaña, con resultados mejores o peores dependiendo de zonas y/o ganaderías. La orden que regula la nueva campaña ya está a punto de publicarse, y aprovecharemos las jornadas técnicas de Agrogant para ver que efectos está teniendo la campaña actual y que se espera de la próxima.

Y el mercado de la leche sigue sin responder y la leche sigue sin alcanzar los precios que permitan trabajar con mayor desahogo en el sector. Las cualidades nutritivas y el potencial de futuro que tiene la leche de cabra, así como la mejora de su transformación en queso, serán también pilares de unas jornadas a lo largo de Agrogant'18.

Nosotros seguimos trabajando, y además de reestructurar nuestros servicios hemos dedicado el semestre a seguir avanzando. El Foro Nacional Caprino que este año se realizó en Córdoba, fue todo un éxito. Cabrandalucía y nuestra asociación siguen progresando y además del foro y una nueva edición de la escuela de jueces de caprino, realizada en Algodonales, ya tenemos en marcha un gran proyecto de grupo operativo para mejorar la gestión de nuestras granjas junto a la Universidad de Sevilla, creando sinergias entre el Eskardillo (nuestra herramienta para la gestión técnica de las ganaderías) y el Softcapri (la herramienta para la gestión económica) así como para estudiar la sostenibilidad de las granjas y la huella de carbono, otro de los grandes retos de cara al futuro. Otras actividades de formación, como los apoyos a la Escuela de Pastores y la participación en distintas actividades de promoción de nuestra asociación y nuestra raza, han marcado la agenda en estos meses.

Así que seguimos caminando, los grandes retos siguen ahí, la nueva PAC empieza a diseñarse, y como siempre ahora es el momento clave para aportar y definir que queremos que sea. Esperamos que nuestra administración nos deje participar, nos escuche y diseñemos juntos medidas y acciones que hagan que sirva para mejorar nuestro sector, especialmente para hacer rentables nuestras ganaderías y convertir al caprino en un sector moderno y dinámico, referente en el mundo, donde la Cabra Malagueña, al igual que sus compañeras andaluzas, tendrán un gran papel. Seguro que sí!!!

Por último quiero agradecer su trabajo y esfuerzo de estos años a los compañeros que ya no trabajan con nosotros, aunque se mantienen muy cerquita del sector, como Alfonso Sánchez, ahora en AGAMMA, David Andrade, en la OCA de la Axarquía o Isabel María Domínguez, en Alba Ganaderos SCA. También a Rafael Olivera, exdirector de la Producción Agraria de la Junta de Andalucía, que ha dejado su cargo y que ha sido un gran defensor de nuestras razas y del sector caprino andaluz en general. Suerte a todos en vuestros respectivos caminos. Y para finalizar nuestro agradecimiento a la Diputación Provincial por su apoyo y por creer una vez más en nosotros.

Os esperamos en AGROGANT un año más.

**Juan Manuel Micheo Puig**

Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

# SUMARIO

Programación AGROGANT'18 **04**

## Instalaciones

Área de reposo II **06**

## Artículos técnicos

Experiencias con consumidores en el maridaje de vinos y quesos de cabra **08**

## Cabrandalucía

IX Foro Nacional del Caprino **12**

Un proyecto de innovación promueve la mejora en la gestión del caprino **16**

## Nuestras Ganaderías

Ganadería El Albarejo, de Tolox (Málaga) **18**

## Rincón técnico

El rincón de AGROQUIVIR: Calidad de la alfalfa para la producción de leche en el ganado caprino/ovino **22**

## Agrupaciones del sector

COAG:40 años en defensa de los intereses de agricultores y ganaderos **24**

## La entrevista

Entrevista a Juan Andrés Gaspar, gerente de AGAMMA **26**

## Gastronomía y recetas

Noticias gastronómicas **22**

## Noticias

Noticias del sector **28**

Depósito legal: MA-255-2000  
Publicación semestral

**Dirección:** Juan Manuel Micheo Puig  
**Redacción:** Elena García González  
**Diseño y maquetación:** Elena García González  
helensoy@gmail.com

**Impresión:** Gráficas Andalusi  
**Edita:** Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña  
C/El Pozuelo s/n 29060 Casabermeja(Málaga)  
Tel: 952 75 85 63  
cabrama@cabrama.com  
malagaganadera@gmail.com  
www.cabrama.com  
www.chivolechalmalagueño.com

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña no se identifica necesariamente con las opiniones recogidas en los artículos firmados ni con el contenido de los anunciantes

## XXIX Concurso Subasta Nacional y XI Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Los días 31 de mayo y 1,2 y 3 de junio, celebraremos en la carpa ganadera del recinto ferial Parque Norte de Antequera nuestro XXIX Concurso Subasta Nacional y XI Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña. **Agrogant'18 es la 1ª feria con animales libres de Agalaxia Contagiosa del país (certificado por la Facultad de Veterinaria de Murcia).**

### Jueves 31 de mayo

**12:30 h:** Demostración de ordeño (apurado de los animales preparativo del X Concurso de Producción-).

**17:00 h:** Primera sesión "Jornadas Técnicas Queseras" (Parador de Turismo de Antequera)

### Viernes 1 de junio

**11:30 h:** Jornadas Técnicas Caprinas: "Las principales apuestas de futuro del sector caprino" (Parador de Turismo de Antequera)

**12:30 h:** Demostración de ordeño (apurado de los animales preparativo del XI Concurso de Producción-).

**16:00 h:** Segunda sesión "Jornadas Técnicas Queseras" (Parador de Turismo de Antequera)

### Sábado 2 de junio

**10:00 h. a 13:00 h:** Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.

**12:30 h:** Concurso de producción lechera individual, 1er ordeño.

**13:30 h:** Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.

### Domingo 3 de junio

**12:30 h:** Concurso de producción lechera individual, 2º ordeño

**14:00 h:** Presentación VIII Catálogo de Sementales y VII Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.

**14:15 h:** Entrega de trofeos del XXIX Concurso Morfológico y XI de Producción de la Raza Caprina Malagueña



## Granja Escuela de la Cabra Malagueña

La Granja Escuela de la Cabra Malagueña, situada junto a la carpa ganadera, contará con actividades dirigidas al público infantil, para que los más pequeños conozcan uno de los más importantes pilares de nuestro medio rural, la Cabra Malagueña.



Para todas las actividades se llevará a cabo el reparto de tickets gratuitos 15 minutos antes del comienzo (25 plazas en cada actividad)

### Jueves 31 de mayo y Viernes 1 de junio

**18:00 h:** ¡Dale el biberón a un chivo!

### Sábado 2 de junio

**12:30 h.:** Taller de Elaboración Artesanal de Quesos

**16:30 h.:** Taller de Elaboración Artesanal de Quesos

**18:00 h.:** ¡Dale el biberón a un chivo!

### Domingo 3 de junio

**13:00 h.:** ¡Dale el biberón a un chivo!

## “Las principales apuestas de futuro del sector caprino”

Lugar de celebración: Parador de Turismo de Antequera  
Paseo García del Olmo, 2, 29200 Antequera, Málaga

Entrada libre hasta completar aforo.

### Programa

- 11:30 h: Inauguración.** Alcalde de Antequera. Delegado provincial de la CAP en Málaga
- 12:00 h: “Como mejorar la rentabilidad de nuestras ganaderías: GENÉTICA+SANIDAD, un binomio perfecto”.**  
Juan Manuel Micheo. Secretario ejecutivo de CABRAMA
- 12:30 h: “AGROQIVIR: Calidad de la alfalfa para la producción de leche en el ganado caprino/ovino”.**  
Enrique de Vargas Cañaverál. AGROQIVIR SCA.
- 13:00 h: “Situación actual de la campaña de Tuberculosis Caprina y novedades de la nueva orden”.**  
Manuel Fernández Morente. Jefe del servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía
- 13:45 h: MESA REDONDA: “El futuro de la tuberculosis en Andalucía”.**  
13:45 h: Fernando San Martín. Jefe de Sanidad Animal de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía  
14:00 h: Antonio Cabello. Director Técnico ADSG ‘El Torcal’ de Antequera  
14:15 h: Salvador Moreno Sánchez. Jefe de Ganadería de la OCA de Antequera.  
14:30 h: Antonio Rodríguez García. Responsable de Sector Caprino a nivel nacional de COAG.
- 15:00 h: Clausura de las jornadas y visita al recinto ferial.**

### Jornadas Técnicas Queseras

### Jueves 31 de mayo y Viernes 1 de junio

Lugar de celebración: Parador de Turismo de Antequera  
Paseo García del Olmo, 2, 29200 Antequera, Málaga

Inscripción previa en el correo electrónico [cabrama@cabrama.com](mailto:cabrama@cabrama.com), indicando nombre, apellidos y DNI.

Los días 31 de mayo y 1 de junio tendrán lugar en el marco de AGROGANT'18 unas Jornadas Técnicas Queseras sobre los quesos de rulo franceses. Las Jornadas alternarán formación teórica y práctica en las dos sesiones, y serán impartidas por una maestra quesera (Marie -Hélène Gauvreau, Maestra Quesera de la Granja de Maras en Chauvigny -Vienne, Nouvelle Aquitaine-) y una técnica de fabricación de quesos (Mélissa Teinturier) que ofrece asesoramiento a queserías de la Federación de ganaderos de caprino de Nouvelle-Aquitaine & Vendée.

### Programa

#### Jueves 31 de mayo

- 17:00 h.:** Charla inaugural: “La leche de cabra en la dieta mediterránea: beneficios nutricionales”. Dra. M<sup>a</sup> José Muñoz Alférez, Dpto. de Fisiología, Universidad de Granada.
- 17:40 h:** “La fabricación de quesos lácticos de cabra: acidez de la leche, fermentos lácticos y corteza”. Marie -Hélène Gauvreau y Mélissa Teinturier.
- 20:00 h:** Clausura de la primera sesión.

#### Viernes 1 de junio

- 16:00 h:** “Pasos principales en la producción de queso de cabra láctico: moldeado, volteado y afinación”. Marie -Hélène Gauvreau y Mélissa Teinturier.
- 20:00 h:** Clausura de las jornadas.



## Área de reposo II

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores  
Área de Formación y Divulgación  
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

### 1. Elementos constructivos

#### 1.2. Cimentación

La cimentación es el elemento constructivo encargado de **aportar estabilidad a la construcción** transmitiendo al terreno los esfuerzos y cargas provenientes de la estructura resistente.

La cimentación tiene que ser **estable** a los siguientes factores:

- **Hundimiento**
- **Deslizamiento**
- **Vuelco**

Son diversas las posibles soluciones constructivas de una cimentación para cumplir con los requisitos antes citados. La elección del tipo de cimentación más adecuada en cada construcción dependerá fundamentalmente de los esfuerzos que deba soportar y de las características del terreno donde se vaya a construir la instalación.

En construcciones ganaderas caprinas las cimentaciones más empleadas son las realizadas mediante pozos de cimentación, zapatas de cimentación, las losas de cimentación y los zunchos de cimentación.

**Los pozos de cimentación.** Es un tipo de **cimentación semiprofunda**, utilizada cuando los suelos no son adecuados para cimentaciones superficiales por ser blandos.

**Zapatas de cimentación.** Es un tipo de **cimentación superficial** que puede ser empleada en terrenos razonablemente homogéneos y de resistencias a compresión medias o altas. Consisten en un ancho prisma de hormigón, normalmente armado, situado bajo los pilares de la estructura.

**Losa de cimentación.** Las losas son un tipo de **cimentación superficial** que tiene muy buen comportamiento en terrenos poco homogéneos que con otro tipo de cimentación podrían sufrir asentamientos diferenciales. También son adecuadas en terrenos con muy poca capacidad para soportar cargas.

**Zunchos de cimentación.** Son vigas de hormigón armado que sirven como elemento de cimentación en las construcciones realizadas sobre muros de carga (en este caso las paredes tienen función estructural y de cerramiento) o como elementos de unión entre zapatas de cimentación para aumentar la estabilidad de la cimentación.

#### 1.3. Cerramientos

En el **área de reposo** normalmente se emplean cerramientos de obra, o mixtos de obra y chapa galvanizada o plástica translúcida. Sus funciones son las de evitar que el ganado se escape y aislar al rebaño de condiciones climáticas exteriores adversas, aconsejando el empleo de materiales constructivos con una elevada capacidad aislante.

La solución más adecuada para construir cerramientos económicos y con un poder aislante aceptable para el ganado es mediante el empleo de bloques de hormigón aligerado, por lo menos hasta una altura de 1,5-2 m, y el resto con chapa, siempre dejando una parte superior con abertura para asegurar una correcta ventilación de la dependencia.



Cerramiento mixto de obra y chapa, donde se ha intercalado una chapa plástica translúcida para mejorar la iluminación.

Otras posibles soluciones a la hora de realizar los cerramientos son el empleo de placas de hormigón prefabricadas o el empleo de placas de chapa tipo sándwich con aislamiento en su zona central. Estas soluciones constructivas reduce considerablemente los tiempos de ejecución de la obra, aunque su coste suele ser más elevado, y en el caso de las placas sándwich tienen una elevada capacidad aislante.

#### 1.4. Material de cubierta

El material de cubierta es el encargado de cerrar la parte superior de la construcción, protegiendo al interior de las inclemencias meteorológicas. Para realizar las cubiertas se pueden emplear los siguientes materiales:

**Chapas y paneles metálicos.** El material más empleado es la **chapa de acero galvanizado**. Sus ventajas son: bajo peso, elevada resistencia y bajo precio. Sus desventajas: escaso poder aislante y deterioro en ambientes corrosivos. Es frecuente que las chapas reciban, a costa de un incremento en su coste, tratamientos de lacado que les aporta color y una mayor resistencia a ambientes corrosivos.



Nave con cubierta de chapa galvanizada.

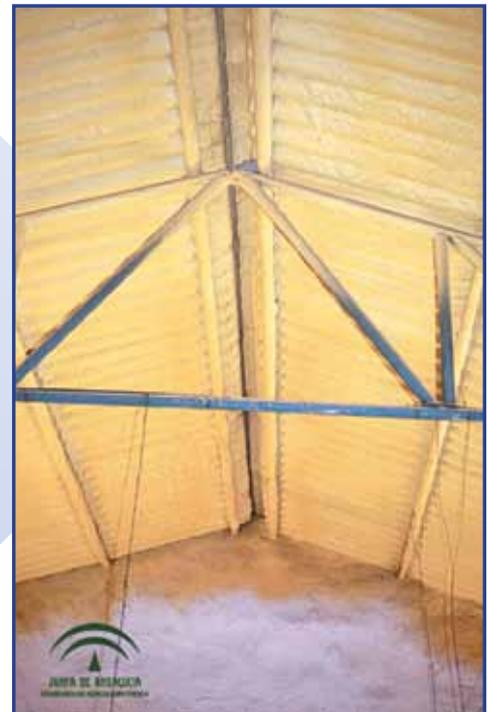
Dentro de este tipo de placas podemos encontrar las **placas tipo sándwich**, que consiste en dos chapas de acero que en su interior disponen de un aislante, lo que mejora la capacidad de aislamiento en estas cubiertas.

**Placas compuestas con fibra.** Fundamentalmente los fibrocementos y las placas plásticas. El fibrocemento tiene un mejor poder aislante pero presenta mayor peso y una menor resistencia a esfuerzos, y no pueden contener amianto por sus riesgos para la salud. Las placas plásticas tienen un elevado poder aislante y una correcta resistencia, además de una buena luminosidad en caso de ser translúcidas, aunque su coste es más elevado. Estas últimas son más usuales en las explotaciones ganaderas, empleadas junto a las chapas metálicas.

**Otros materiales.** Tejas, pizarras, láminas de hormigón, paneles de madera, etc. se pueden emplear para la realización de cubiertas, aunque son pocas las explotaciones caprinas de nueva construcción que las emplea por su elevado coste, siendo más usuales en las antiguas construcciones.

**La elección del material de cubierta es fundamental para conseguir unas buenas condiciones climáticas dentro de las dependencias** ya que, junto a los cerramientos, son las mayores superficies de intercambio térmico de la construcción. Por ello es necesario realizar un correcto aislamiento de ellas mismas para evitar pérdidas de calor y condensación en invierno y exceso de calor en verano.

Para mejorar el aislamiento térmico de la cubierta, además de las comentadas placas sándwich y placas plásticas, otra solución muy empleada en el caso de cubiertas de chapa es el empleo de **espuma de poliuretano proyectado** sobre la misma, que aúna facilidad de ejecución, alto poder aislante y bajo coste por unidad de superficie, que dependerá del espesor proyectado, siendo lo normal espesores de entre 3 y 5 cm.



Cubierta de explotación caprina a la que se le ha aplicado espuma para mejorar el aislamiento térmico.



Para cobrar la ayuda acoplada de ovino y caprino se exige, entre otras, mantener el código de explotación a nombre del solicitante hasta 31 de mayo de 2018 y un umbral mínimo de movimientos de 0.6 corderos o chivos por cada hembra elegible, o en caprino 200 litros de leche por cada hembra elegible, todo ello en el periodo del 1 de junio de 2017 al 31 de mayo de 2018.

Serán hembras elegibles, todas aquellas hembras reproductoras existentes en la explotación y comunicadas en el censo a 1 de enero de 2018.

Para más información contacte con la oficinas de ASAJA Málaga.



## Experiencias con consumidores en el maridaje de vinos y quesos de cabra

por RUIZ, F.A.<sup>1</sup>; LOPEZ INFANTE, I.<sup>2</sup>; COLOMBO, S.<sup>1</sup>; UREÑA, L.P.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Área de Economía de la cadena agroalimentaria, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

<sup>2</sup> Área de Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria, IFAPA Servicios Centrales, Sevilla

### 1. Introducción

**A la hora de ofrecer un producto al consumidor, con vistas a su comercialización, es necesario conocer sus preferencias con el objetivo de cubrir sus necesidades y expectativas. El queso, y en particular el queso de cabra, es un alimento que el consumidor usa generalmente como aperitivo y, por ende, su consumo es acompañado de alguna bebida, vino o cerveza. El conocimiento existente en cuanto al maridaje de queso de cabra con vino es muy limitado, y se reduce a que debe ser acompañado por vino blanco, sin especificar mucho más. Actualmente en el mercado andaluz existe una amplia diversidad de vinos y de quesos de cabra, por lo que hay que profundizar en ese maridaje y no quedarse exclusivamente, en el binomio queso de cabra y vino blanco.**



Foto 1. Presentación de diferentes variedades de vinos y quesos de cabra

El proyecto TRANSFORMA "Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos" (2016-2018), que coordina el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera y de la Producción Ecológica (IFAPA), dentro de sus actuaciones tiene como objetivo la búsqueda de sinergias de consumo entre los quesos de cabra y otros productos agroalimentarios andaluces, entre éstos los vinos.

El presente trabajo muestra los resultados de la valoración acerca de la preferencia organoléptica, por parte de consumidores finales, sobre distintos maridajes de quesos de cabra y vinos andaluces tintos, blancos y dulces.

### 2. Selección de vinos, quesos y consumidores

En este ensayo han participado en torno a 120 consumidores finales, no entrenados, pertenecientes a las provincias andaluzas de Córdoba, Granada y Sevilla. Los ensayos han consistido en tres sesiones por provincia, y por cada tipo de vino susceptible de maridaje con el queso de cabra: vinos tintos, vinos dulces y vinos blancos. Así, se han realizado un total de 9 sesiones, para la recopilación de datos.

Para cada sesión y su maridaje, se han seleccionado tres quesos andaluces, así como tres vinos de las diferentes tipologías, atendiendo a las referencias bibliográficas existentes y la opinión de expertos. Así, a los consumidores se les ha preguntado acerca de su preferencia con respecto al maridaje de cada uno de los quesos y vinos propuestos.

Para la valoración sensorial, se ha utilizado una escala lineal o hedónica de 7 puntos, que mide el grado de aceptación del maridaje propuesto. Dicha escala va desde Punto 1 "No me gusta absolutamente nada" al Punto 7 "Me gusta muchísimo".

A los datos sensoriales obtenidos en las catas se les ha realizado el consiguiente análisis estadístico, empleando el paquete de software estadístico IBM SPSS Statistics 24, obteniendo como resultado de cada uno de los maridajes, los rangos promedios de las puntuaciones.



Foto 2. Ensayo de maridaje de quesos de cabra y vinos dulces

### 3. Quesos y vinos tintos

El primer experimento consistió en el maridaje de tres quesos, dos de cabra y uno de oveja tomado como referente, y tres vinos tintos. Sus características organolépticas se recogen en la Tabla 1.

VINOS TINTOS		QUESOS	
<b>Tinto Joven</b>	Color violáceo intenso, una nariz muy compleja y afrutada, que nos indica su juventud. En boca es potente y con carácter	<b>Cabra Semicurado</b>	Textura cremosa. Aroma a mantequilla fresca, algo láctico y con ciertas notas a vainilla. De sabor dulce, y cierto amargor.
<b>Tinto Crianza</b>	Color granate capa media-alta. En nariz es intenso y franco, fruta roja madura, regaliz, café y cacao. Se caracteriza por un tanino dulce que lo hace sedoso, de un postgusto tostado y a café.	<b>Oveja curado</b>	Textura granulosa, algo gomosa y con bastante untuosidad. Aroma con notas a frutos secos, y ligeramente a mantequilla fundida. En boca su sabor es dulce, con ligeras notas saladas.
<b>Tinto Reserva</b>	Color rojo rubí, con capa alta. Suave con intensidad aromática alta, frutos negros maduros y licorosos, que combinan con aromas a cedro y especias de fino roble francés, destacando notas balsámicas, eucalipto y una sutil presencia de clavo.	<b>Cabra curado aceite en corteza</b>	Textura frágil y cremosa. Aroma predominante a aceite de oliva, leche de cabra y a hierbas aromáticas. Persistencia en boca larga y retrogusto muy característico a cabra.

Tabla 1. Descripción organoléptica de quesos y vinos tintos usados en el experimento.

La bibliografía existente indican que la combinación más repetida y valorada sería el queso curado de oveja con el vino tinto reserva. En cambio, en el análisis sensorial realizado, la más puntuada por los consumidores ha sido el queso de cabra curado en aceite y vino reserva (M9) (Tabla 2). Estos resultados muestran que los quesos de cabra madurados pueden usarse en el maridaje con vinos tintos, en contraposición con algunas recomendaciones dadas desde el sector gastronómico y cultural.

Maridaje con vinos dulces	Rango promedio
<b>M1: Cabra semicurado Vino Tinto Joven</b>	4,28
<b>M2: Cabra semicurado Vino Tinto Crianza</b>	5,03
<b>M3: Cabra semicurado Vino Tinto Reserva</b>	4,90
<b>M4: Oveja curado Vino Tinto Joven</b>	4,70
<b>M5: Oveja curado Vino Tinto Crianza</b>	5,26
<b>M6: Oveja curado Vino Tinto Reserva</b>	4,97
<b>M7: Cabra curado aceite Vino Tinto Joven</b>	4,73
<b>M8: Cabra curado aceite Vino Tinto Crianza</b>	5,44
<b>M9: Cabra curado aceite Vino Tinto Reserva</b>	<b>5,70</b>

Tabla 2. Rangos promedios de las puntuaciones de los nueve maridajes (Vinos tintos).

### 4. Quesos y vinos blancos

El maridaje de quesos de cabra y vinos blancos es la más señalada en la bibliografía existente relacionada con la gastronomía, enología o los quesos. Pero como muestran, por ejemplo las Denominaciones de Origen Protegidas de vinos blancos andaluces, su heterogeneidad es amplia, por lo que es necesario buscar opciones más concretas. Para el segundo experimento se usaron tres quesos de cabra, dos enzimáticos y una láctica madurada, y en el caso de los vinos: joven, espumoso y fino (Tabla 3).

VINOS BLANCOS		QUESOS	
<b>Joven</b>	Fragante en nariz, con olores que recuerdan a variedades de uvas, aromas a frutas tropicales y manzana; con un fondo importante a flores blancas y suaves notas vegetales. En boca se muestra fresco y delicado, de fácil paso en boca, y de postgusto prolongado y agradable.	<b>Cabra semicurado</b>	De color marfil en pasta, tiene un aroma a leche y mantequilla, textura cremosa, sabor dulce a nata con retrogusto ácido ligero
<b>Espumoso natural</b>	Burbuja fina y persistente. En nariz aparecen aromas de manzana, levadura, galletas, especias, flores y frutos maduros. De paladar seco, suave y sedoso; y a la vez complejo y rico debido a su larga crianza en botella.	<b>Cabra láctica madurada</b>	De aroma a leche fresca, láctico y con notas al moho que recubre la corteza. Textura ligeramente cremosa y yesosa. Sabor ácido agradable.
<b>Fino</b>	Aroma ligeramente punzante, intenso, armónico, con olores frutos secos (almendra), madera y tonos tostados y de regaliz. Frutos secos. En boca está seco, salino y levemente amargo. Tiene buena persistencia final.	<b>Curado aceite en corteza</b>	De sabor intenso y un toque picante, de textura blanda y frágil. Aroma predominante a aceite de oliva. Persistencia en boca larga y un retrogusto muy agradable.

Tabla 3. Descripción organoléptica de quesos y vinos blancos usados en el experimento.

# ARTÍCULO TÉCNICO

Los resultados del análisis de la preferencia de los consumidores revelan que el maridaje de queso curado de cabra en aceite y vino joven (M7) ha sido la opción más valorada en este ensayo, pero también en el cómputo global de los tres ensayos, en contraposición con el queso de cabra semicurado y vino espumoso (M2), que ha sido la peor combinación (Tabla 4).

Maridaje con vinos blancos	Rango promedio
<b>M1: Cabra semicurado Vino Blanco Joven</b>	5,30
<b>M2: Cabra semicurado Vino Blanco Espumoso</b>	3,8
<b>M3: Cabra semicurado Vino Fino</b>	4,7
<b>M4: Cabra láctica madurada Vino Blanco Joven</b>	4,97
<b>M5: Cabra láctica madurada Vino Blanco Espumoso</b>	4,28
<b>M6: Cabra láctica madurada Vino Fino</b>	5,02
<b>M7: Cabra curado aceite Vino Blanco Joven</b>	<b>6,00</b>
<b>M8: Cabra curado aceite Vino Blanco Espumoso</b>	5,09
<b>M9: Cabra curado aceite Vino Fino</b>	5,83

Tabla 4: Rangos promedios de las puntuaciones de los nueve maridajes (Vinos blancos).

## 5. Quesos y vinos dulces

Andalucía, es reconocida por sus vinos dulces, siendo la provincia de Málaga, y las comarcas de Jerez de la Frontera (Cádiz) y Montilla (Córdoba), las zonas de producción más importantes. Para Málaga, la "DOP Vinos de Málaga" elabora principalmente vinos dulces con las variedades de uva blanca Pedro Ximénez y Moscatel. A partir de estas variedades de uva se elaboran una diversidad de vinos destacables: vinos tranquilos dulces y secos, vinos de licor: dulce natural, maestro, tierno...

Los quesos azules son los más nombrados en los tratados de gastronomía como los que maridan mejor con estos tipos de vinos, por tanto se tomó como referencia este queso en la cata sensorial realizada con los consumidores. Los vinos dulces y quesos usados fueron los que aparecen descritos sensorialmente en la Tabla 5.

VINOS DULCES		QUESOS	
<b>Dulce Natural Moscatel</b>	De color dorado, brillante, aromas a fruta madura, notas tropicales y amieladas, floral. Sabroso en boca, especiado y varietal.	<b>Cabra semicurado</b>	Color blanco-ceroso. Textura cremosa. Aroma lácticos a mantequilla, notas muy suaves a frutos secos. Sabor algo ácido, y apreciaciones dulces
<b>Dulce Natural Moscatel con crianza</b>	Ámbar oscuro. Potente en nariz con notas de frutos secos, uvas pasificadas, tostados, miel. En boca es dulce aunque no resulta excesivo, untuoso sabroso, con una acidez que equilibra el contenido en azúcares.	<b>Cabra azul</b>	De color marfil y vetas verde-azuladas. Aroma a mantequilla y moho. Textura cremosa. En boca sabor dulce al principio con notas saladas al final. Persistencia media-alta
<b>Pedro Ximenez</b>	Notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el paladar.	<b>Cabra curado aceite en corteza</b>	Color blanco-marfil en pasta. Textura granulosa, untosa, algo gomosa. Aromas a aceite de oliva, ácido propiónico y a animal suave. Sabor algo salado y ácido

Tabla 5. Descripción organoléptica de quesos y vinos dulces usados en el experimento.

Los resultados muestran cómo el maridaje de queso de cabra curado en aceite y vino dulce natural (M7), ha sido el peor valorado en cuanto a la preferencia sensorial de los consumidores, en contraposición con el maridaje de queso de cabra azul con vino Pedro Ximénez (M6), que ha sido el mejor valorado y por tanto el preferido por el consumidor, aunque con escasa diferencia (en cuanto a su rango promedio) con respecto al maridaje de queso de cabra azul y vino dulce natural moscatel con crianza (M5).

Maridaje con vinos dulces	Rango promedio
<b>M1: Cabra semicurado Vino Dulce Natural</b>	5,18
<b>M2: Cabra semicurado Vino Dulce Natural con crianza</b>	5,06
<b>M3: Cabra semicurado Vino Pedro Ximénez</b>	5,08
<b>M4: Cabra azul Vino Dulce Natural</b>	4,71
<b>M5: Cabra azul Vino Dulce Dulce Natural con crianza</b>	<b>5,37</b>
<b>M6: Cabra azul Vino Pedro Ximénez</b>	5,38
<b>M7: Cabra curado aceite Vino Dulce Natural</b>	4,25
<b>M8: Cabra curado aceite Vino Dulce Natural con crianza</b>	4,88
<b>M9: Cabra curado aceite Vino Pedro Ximénez</b>	5,11

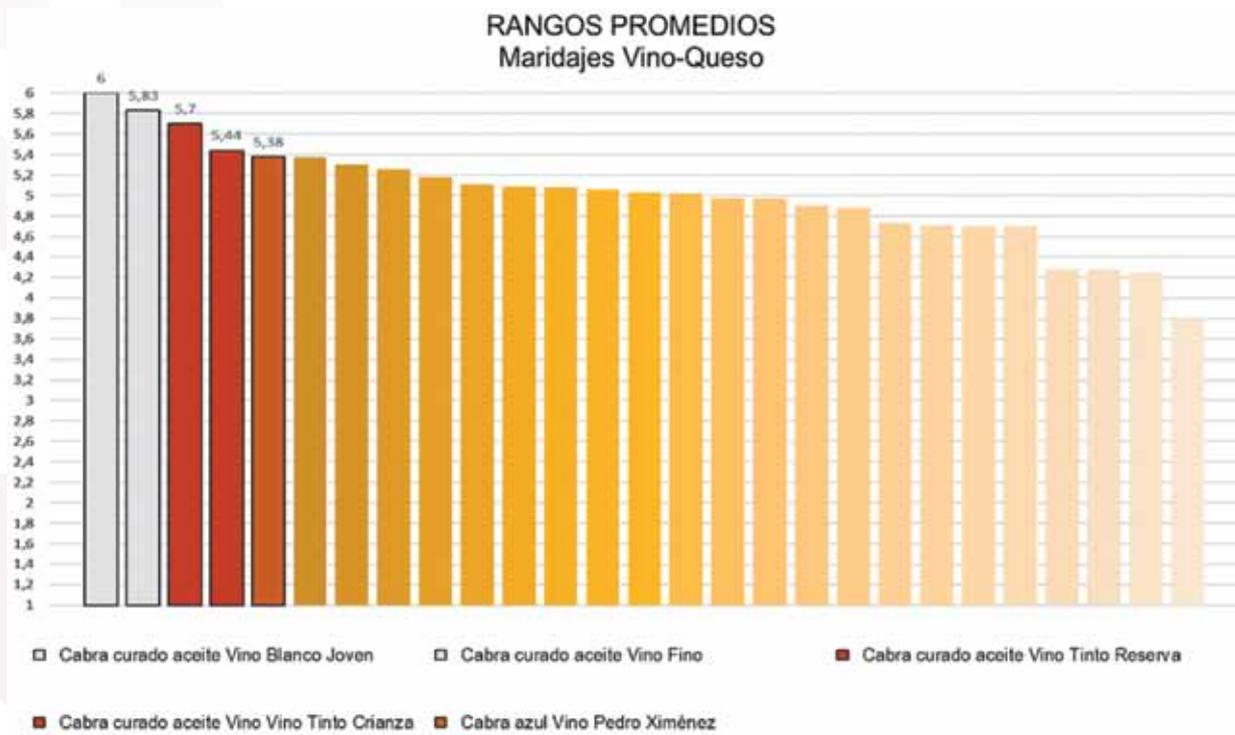
Tabla 6: Rangos promedios de las puntuaciones de los nueve maridajes (Vinos dulces).

## 6. Análisis global

Al ordenar todos los datos de rangos mayor a menor, y representarlos gráficamente de forma conjunta (Figura 1), en una primera aproximación se observa cómo los cinco maridajes mejor valorados por los consumidores serían los formados por: 1º Queso de cabra curado en aceite con vino blanco joven; 2º Queso de cabra curado en aceite con vino fino; 3º Queso de cabra curado en aceite con vino tinto reserva; 4º Queso de cabra curado en aceite con vino tinto crianza y 5º Queso de cabra azul con vino Pedro Ximénez.

De los cinco mejores maridajes, encontramos que los dos primeros son con vinos blancos, seguidos de dos tintos. Además, observando los rangos promedios dentro de cada grupo (según tipología del vino), vemos que las puntuaciones de los distintos maridajes, para un mismo vino, en líneas generales mejoran si el queso es de una mayor maduración o de una mayor potencia de sabor (como en el caso del queso azul).

El queso de cabra de leche cruda, con aceite de oliva en corteza ha sido el preferido por los consumidores para su maridaje con los vinos y, por lo tanto, teniendo en cuenta su descripción sensorial, sería interesante en futuros estudios comprobar este extremo con otros productos agroalimentarios.



## 7. BIBLIOGRAFIA

- Dunn, O. J. (1964). Multiple Comparisons Using Rank Sums. *Technometrics*, 6, 241-252.
- López Infante, M.I.; Colombo, S.; Ruiz, F. A.; Cárdenas, J.; González, P.; Ureña, L.P. 2018. Revista Enólogos. Preferencia del maridaje de vinos blancos y quesos de cabra por consumidores andaluces. 113, 52-56.
- Ruiz, F.A.; Vida, M.L.; Colombo, S., Lopez Infante, I.; Ureña, L.P. 2017. El consumidor ante el maridaje de vinos dulces y quesos de cabra. *Málaga ganadera*, 50, 8-11
- Ruiz, F.A.; Navarro, L.; Pérez, C.; Gómez, C. y Moreno, P. 2015. El queso de cabra y su maridaje con otros productos del territorio. *Málaga ganadera*, 46: 6-8.
- Ureña, L.P.; Colombo, S.; López Infante, M.I.; Vergara, M.; González Redondo, P.; Ruiz, F.A. En evaluación. Análisis de las preferencias del consumidor andaluz frente al maridaje de quesos de cabra y vinos tintos. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*.

## AGRADECIMIENTOS

Esta actividad ha sido financiada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional en un 80% dentro del Programa Operativo FEDER Andalucía 2014-2020.



## Más de 270 personas acuden a la novena edición del Foro Nacional del Caprino

**Ganaderos y técnicos han debatido sobre alimentación, sanidad y comercialización de la leche de cabra, que todavía no ha alcanzado los umbrales de rentabilidad en las explotaciones.**

Cabrandalucía ha celebrado la novena edición del Foro Nacional del Caprino en la sede de la Diputación Provincial de Córdoba los días **4 y 5 de abril**. El Foro Nacional del caprino, es la cita ineludible de todos los agentes implicados en el sector caprino, donde año tras año se discuten asuntos de interés, se intercambian ideas y se analizan los problemas del sector. **"Juntos y con fuerza haciendo camino"** ha sido el lema escogido por los organizadores para la novena edición. El foro ha contado con 23 ponentes y moderadores. 27 empresas y entidades han apoyado el evento. El Foro Nacional de Caprino ha culminado con un **documento de conclusiones** de los 3 módulos de debate con los que ha contado: producción, sanidad y comercialización.



Arriba: inauguración del IX Foro Nacional del Caprino  
Abajo: Módulo 1, Producción Caprina

En la **inauguración** el Presidente de Cabrandalucía, D. Manuel Gutiérrez estuvo acompañado de D. Francisco Ángel Sánchez, Delegado de Agricultura y Caminos Rurales de la Diputación de Córdoba; D. Rafael Olvera, director de Producción Agrícola y Ganadera de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; y D. Enrique Quesada, vicerrector de Innovación, Transparencia y Campus de Excelencia de la Universidad de Córdoba.

El foro comenzó el día 4 de abril con una presentación del trabajo que viene desarrollando Cabrandalucía con la **ponencia "Evolución del control lechero y de los programas de mejora genética de las razas caprinas en Andalucía"** por D<sup>a</sup>. Dolores López, Secretaria ejecutiva de ACRIFLOR.

La **ponencia inaugural** del IX Foro Nacional del caprino estuvo a cargo de la Dra. M<sup>a</sup> José Muñoz Alférez Dpto. de Fisiología, Universidad de Granada, una ponencia magistral en la que se ensalzaron los beneficios nutricionales y la importancia que tiene la leche de cabra en la dieta mediterránea.

Posteriormente tuvo lugar el módulo sobre **producción caprina** titulado "Hacia donde debe ir la alimentación caprina" que versó sobre la necesidad de adecuar las raciones en la alimentación caprina para obtener una buena producción lechera.

El siguiente módulo estuvo dedicado a la **sanidad caprina** titulado "El complejo mami-tis-agalaxia", donde se habló sobre la proble-





Módulo 2, Sanidad



Módulo 3, Comercialización

mática de este grupo de enfermedades que afectan a la ubre y que perjudican por tanto la calidad de leche y su precio final.

La jornada del 5 de abril, acogió el módulo sobre **comercialización**: "Estrategias para aumentar el valor de la leche de cabra": en él se debatió la inestabilidad del precio de la leche de cabra y la adopción de medidas para mejorar el mercado de este producto.

El **comité de redacción de conclusiones** del IX Foro Nacional del Caprino, coordinado por D. Francisco de Asís Ruiz Morales (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria-Junta de Andalucía) y D<sup>a</sup> María Sánchez (responsable de la comunicación en ACRIFLOR) en colaboración con Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), D. Manuel Gutiérrez Vázquez (Presidente de Cabrandalucía), los secretarios ejecutivos de cada una de las asociaciones integradas en Cabrandalucía y los tres moderadores de cada una de las mesas redondas D. Andrés Martínez Marín (Profesor del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba), D. Francisco Martínez Martínez (Veterinario de calidad y manejo integral en explotaciones de la S.C.A. Los Filabres) y D. Juan Capote (Coordinador de Programas en Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, ha elaborado un documento de trabajo con el que pretenden dar a conocer las fortalezas, amenazas, debilidades y oportunidades con las que cuenta el sector, el cual se hará llegar a las administraciones. Este documento ya está disponible en la página web de Cabrandalucía.

D. Manuel Gutiérrez Vázquez, Presidente de Cabrandalucía **clausuró** el foro celebrando el éxito de la presente edición y haciendo entrega de un obsequio a la Diputación de Córdoba por su inestimable colaboración en el evento.





# Conclusiones del IX Foro Nacional del Caprino

## Charla Inaugural *"La leche de cabra en la dieta mediterránea: beneficios nutricionales"* Dra. M<sup>a</sup> José Muñoz Alférez, Dpto. de Fisiología, Universidad de Granada.

1. La leche de cabra es un alimento con un alto valor nutricional debido a la excelente calidad y biodisponibilidad de sus macro y micronutrientes
2. El consumo habitual de leche de cabra:
  - a. Reduce los niveles de colesterol y depósitos de grasa.
  - b. Favorece la lipólisis y la obtención rápida de energía.
  - c. Ejerce un efecto saciante, disminuyendo el apetito
  - d. Protege la salud cardiovascular y la estabilidad del material genético celular (ADN).
  - e. Estimula la defensa antioxidante y el sistema inmunitario.
  - f. Disminuye el riesgo de osteoporosis.
  - g. Favorece la recuperación de la anemia ferropénica y es aconsejada en síndromes de mala absorción.
3. En resumen, se recomienda el consumo habitual de la leche de cabra, y en es especial sus derivados fermentados, por ser un alimento natural y funcional de la dieta Mediterránea.

## Módulo 1: PRODUCCIÓN: *"Hacia donde debe ir la alimentación caprina"*

1. A la hora de planificar la alimentación debemos tener en cuenta que hay que alimentar a la flora microbiana del rumen no al animal.
2. Existe multitud de aditivos para alimentación animal, esta diversidad puede inducir a desconocimiento e incertidumbre ya que en muchos casos sus efectos a medio-largo plazo no son conocidos.
3. Existe la necesidad de que buscar aditivos específicos para el caprino
4. La calidad del forraje va a influir en la viabilidad de las explotaciones lecheras
5. Existe una variabilidad muy grande en cuanto a tipos y calidad de forrajes por lo que es imprescindible su análisis previo para ajustar la ración.
6. El pastoreo es el mejor método para mejorar la calidad de la grasa de la leche de cabra
7. Para mejorar la grasa de la leche de cabra, artificialmente se puede usar otras fuentes como el jabón de palma, aceites vegetales (girasol o soja) y se ha experimentado con aceite de lino.
8. El principal problema en la alimentación con UNIFEED en caprino es el rechazo debido a la capacidad de selección de la cabra, que se acentúa en el concentrado y en estados fisiológicos del animal próximos al parto.
9. El periparto es una de las épocas críticas del animal por lo que es esencial cuidar su alimentación.
10. Un buen manejo de alimentación en ese momento conlleva una mejor producción lechera, mayor tamaño del cabrito en el nacimiento y menores problemas de toxemias de gestación. Por tanto es imprescindible definir una estrategia de alimentación en las ganaderías.

## Módulo 2: SANIDAD: *"El complejo mamitis-agalaxia"*

1. La agalaxia contagiosa es el principal problema sanitario socioeconómico en las explotaciones caprinas de leche.
2. El control de la mamitis en granja está relacionado con una buena rutina de ordeño, la detección precoz, seguimiento y control de animales afectados, correcto uso de los tratamientos, óptima alimentación y control de la recría.
3. La eficacia de los tratamientos actuales contra la agalaxia contagiosa no es completa.
4. No existen datos fiables de su distribución en España, en Francia tiene una incidencia de menos del 1%, con 44 focos en los últimos 10 años.
5. El foco más habitual de contagio es la entrada de reproductores incontrolados en las granjas, en el caso de los centros de testaje es fundamental realizar la detección de la enfermedad



6. Existe una amplia gama de cepas de Mycoplasma y otros patógenos que pueden contagiar, algunos exclusivos del caprino como Streptococcus Zooepidemicus.

7. En tanque, el 80 % de las cepas de Mycoplasmas se identificó como M. agalactiae y 10 % como M. mycoides.

8. La mamitis afecta incluso al rendimiento quesero y a la calidad organoléptica de los quesos.

9. Es necesario continuar buscando los umbrales de Recuento de Células Somáticas adecuados que predigan la calidad sanitaria de la leche en cuanto a su aptitud tecnológica.

10. Existe un programa de control de Agalaxia contagiosa voluntario a nivel nacional con compromiso de 3 años, sin sacrificio obligatorio, basado en vigilancia y control de los animales, que requiere el asesoramiento de un veterinario responsable.

11. Es necesario que las administraciones se impliquen para llevar a cabo este programa nacional en todas las comunidades autónomas para que cualquier ganadero pueda optar a la calificación.

### **Módulo 3: COMERCIALIZACIÓN:** *“Estrategias para aumentar el valor de la leche de cabra”*

1. En Europa en los últimos años ha habido una fusión de las cooperativas para lograr una concentración de la oferta, mientras que en España el sector cooperativo continúa fraccionado.

2. La principal motivación para la concentración es el acceso a mayores medios y llegar al consumidor directamente.

3. El consumo de productos caprinos no va a crecer al ritmo de la producción por lo que hay que afrontar otros mercados y por tanto otros retos.

4. Se puede vender leche en polvo de cabra en otras partes del mundo, la exportación hay que buscarla en mercados internacionales más allá de Europa.

5. Se ha avanzado en la base animal y en los aspectos técnicos del sector en España, pero no existe ninguna asociación o estructura comercial importante que defienda y venda la leche de cabra y sus productos en el mercado.

6. La ganadería caprina debe aprovechar su modelo más sostenible para posicionarse en el mercado como producto de calidad.

7. En este foro se ha demostrado las bondades de la leche de cabra pero no conseguimos una vía importante e impactante de llegar a la sociedad.

8. La administración debe velar para que la fabricación de quesos mezcla reflejen fielmente la composición de cada tipo de leche y el origen de las mismas.

9. Necesidad de elaborar un plan estratégico nacional del sector caprino para afrontar los retos presentes y de futuro.

### *“Diferenciación en el caprino”*

1. El asociacionismo consigue superar retos que se presentan para un sector concreto como ha sido el caso de la Red Española de queserías de campo y artesanas “QUERED”.

2. Existe una Guía de Buenas Prácticas para queserías artesanas y de campo españolas, adaptada a la normativa europea vigente.

3. Existen modelos posibles para el sector caprino español con una alta autonomía en todos los planos (alimentación, energía y comercialización), y que son muy estables en el tiempo.

4. Los retos del sector tienen que tender a hacerlo más atractivo para los jóvenes con otros modelos de producción más viables, más sociales, más medioambientales e innovadores.

Córdoba, 5 de abril de 2018



## Un proyecto de innovación promueve la mejora en la gestión del caprino andaluz



**La Federación Andaluza de Asociaciones de Ganado Caprino de Pura Raza (Cabrandalucía), Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y la Universidad de Sevilla han puesto en marcha un proyecto de innovación, a través del cual desarrollarán, en los próximos dos años, un sistema de asesoramiento para la gestión del sector caprino en la comunidad andaluza.**

Fruto de una trayectoria de colaboración de más de 10 años entre algunas de las asociaciones que forman parte de Cabrandalucía (Federación andaluza de asociaciones de ganado caprino de pura raza) y los investigadores de la Universidad de Sevilla Yolanda Mena Guerrero, Manuel Delgado Pertíñez, Juan Manuel Mancilla Leyton y José Antonio Camúñez Ruiz, se plantea este Grupo Operativo denominado IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ASESORAMIENTO PARA LA GESTIÓN SOSTENIBLE DEL CAPRINO ANDALUZ.

El proyecto, con una duración de 2 años, tiene como objetivo desarrollar y validar una **herramienta informática** que facilite a técnicos y ganaderos del sector caprino la **recogida de datos y el análisis técnico-económico y ambiental** de los mismos. Entre sus características estarán la facilidad y simplicidad en la introducción de datos, la generación de resultados relevantes y fácilmente interpretables y la inclusión del cálculo de la huella de carbono a nivel de granja.

Esta herramienta, pretende crear sinergias entre los esfuerzos que hasta ahora se han hecho desde Cabrandalucía, con sus herramientas informáticas para la gestión de los programas de mejora de las razas caprinas (**Siamelk, Inteka, Kalifadroid o Eskardillo**) y el trabajo realizado por la USE en el campo de la **gestión técnico económica**, de forma que se agilice la recogida de datos y especialmente la toma de decisiones para los ganaderos en campo. Además permitirá generar información técnica, económica y ambiental sobre el sector caprino andaluz, la cual será suficientemente representativa y de calidad, cubriendo así el vacío de información que existe actualmente al respecto. Para ellos se diseñará una plataforma web en la que estén accesibles tanto los programas mencionados, como la información derivada de ellos (informes, documentos, recomendaciones, etc.). Paralelamente, con la colaboración de la SAT Productos de la Cabra Malagueña, se harán propuestas para trasladar los resultados obtenidos sobre sostenibilidad ambiental, a la comercialización del producto, de manera que pueda contribuir a mejorar esta.

La participación de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, que es el tercer beneficiario, garantiza que los resultados obtenidos lleguen a una gran mayoría de ganaderos caprinos andaluces, contribuyendo con ello al mantenimiento de las acciones iniciadas, una vez acabado el proyecto.

Queremos destacar el **carácter innovador de este proyecto**, que se estructura en torno a los siguientes elementos originales:

1. **La existencia de herramientas informáticas propias**, desarrolladas por los beneficiarios del proyecto, testadas y **en proceso de mejora continua**, que permiten obtener datos sobre la gestión técnico-económica de las explotaciones ganaderas y sobre la viabilidad medioambiental de la misma.

2. La posibilidad, a través de la utilización de estas herramientas, de **obtener datos que permitan ofrecer un asesoramiento especializado a los productores de cabra**. Dicho asesoramiento redundará en un **incremento de la rentabilidad de su actividad y en una mejora de sus condiciones de vida y laborales**, en un contexto de competitividad creciente de los mercados.

3. La utilización de toda la información individual obtenida para **alimentar una base de datos global**, que convenientemente gestionada, resultará de enorme utilidad para obtener información primaria sobre el **comportamiento de los mercados, la influencia de diferentes variables en la actividad** y, en resumen, para **conocer mejor el sector** y permitir a todas las entidades con responsabilidades en el mismo tomar decisiones estratégicas adecuadas. Los datos generales existentes en la actualidad son claramente deficientes y no resultan útiles.

4. El **análisis continuo de la realidad del sector caprino**, la recopilación y análisis de toda la información disponible sobre el sector, actualmente muy desperdigada, y el continuo contacto con todos los operadores, que nos permitirá constituirnos como centro de referencia del caprino y desarrollar actividades relacionadas con la consultoría especializada, participación en proyectos, y una largo etc. de actividades.

El Grupo Operativo Implementación de un Sistema de Asesoramiento para la gestión Sostenible del Caprino Andaluz (Amaltea), que tiene una duración prevista de 24 meses, constituye una inversión subvencionada con fondos FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) por la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.



WWW.DEHEUS.ES

**Excelencia  
y calidad  
marcan nuestro  
día a día**

*La  
proteína ideal  
para  
explotaciones  
más eficientes*



La alimentación de los animales es la base de la eficiencia de una explotación.

Nuestros piensos contribuyen al máximo aprovechamiento de la proteína presente en cada ración maximizando la eficiencia. De esta forma, las cabras están más sanas y producen más leche.

Nuestra experiencia y resultados obtenidos avalan la calidad de nuestros piensos.



# NUESTRAS GANADERÍAS

## Ganadería El Albarejo, de Tolox (Málaga)



### Breve historia de la ganadería:

El Padre de D. Juan Jesús Riveros tenía cabras y a él le encantaba cuidar del ganado desde pequeño. Cuando se casaron Juan y Cristobalina estuvieron un tiempo trabajando en la Costa del Sol. Juan añoraba tener ganado, por lo que en el 2.002 deciden fundar la actual ganadería, gestionada por él y su esposa. Desde el 2.005 son socios de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

Hace dos años, su hija Lourdes Rivero, decidió montar su propia quesería en la misma finca. Los **Quesos El Albarejo** están hechos con mimo, sólo con ingredientes naturales y con la peculiaridad de no usar el prensado mecánico durante su elaboración.

**Censo de animales:** 325 animales en total, con unas 220 cabras adultas cuya edad media es de 3 años, 100 chivas de reposición, 3 machos adultos y 2 primales. El **índice de pureza** de la ganadería es del **93,62%** (porcentaje de animales que hay inscritos en los registros definitivos del libro, o sea los que tienen madre y abuela reconocida)

### Media de producciones de leche:

	Nº de hembras controladas (1)	Duración de la lactación (2)	Leche producida (3)	Leche media diaria (4)	Grasa media (5)	Proteína media (6)
Múltiparas	174	320,03	869,76	2,72	4,87	3,49
Primíparas	40	264,73	496,27	1,87	4,95	3,53
TOTAL	214	309,70	799,95	2,58	4,88	3,50
30% mejor	44	362,59	747,78	2,06	4,56	3,73



**Índice de prolificidad: 2 chivos por parto.** Ocasionalmente las cabras paren 3 y 4 chivos.

**Tasa de reposición:** cada año dejan entre 70 y 100 chivas para reposición.

**Instalaciones:** la finca cuenta con unas **100 Ha** en total. La **nave principal** mide 600 m<sup>2</sup> y en ella se ubican la sala de ordeño, la lechería y un lote de cabras de leche.

Posee otras **dos naves complementarias:** en una de ellas se ubican las cabras preñadas y las chivas de más edad que están listas para cubrirse, y en la otra las chivas de recría, las hembras que han sido cubiertas y la sala de lactancia artificial.

La **sala de ordeño** cuenta con 24 amarres y 8 puntos de ordeño. El sistema de alimentación en la ganadería es manual. Cuenta con un tanque de frío de 1500 litros.

La finca cuenta con un área de reposo vallada de unos 4000 m<sup>2</sup> aprox.

El resto de la superficie la utilizan para el pastoreo del ganado.

**Galardones y premios obtenidos:** la explotación recibió el **premio a ganadería revelación** en el año 2010 por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña debido a la notable mejora genética de la cabaña en tan sólo unos años.

En las distintas ediciones del **Concurso Subasta Nacional de la Raza** celebrado en Feria Antequera, la ganadería ha recibido 3 primeros premios, 5 segundos premios y 1 tercer premio. Y en la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia donde se han celebrado varias ediciones del **Concurso de Sementales y Chivas de Raza Caprina Malagueña** ha obtenido un primer premio y 6 terceros premios.

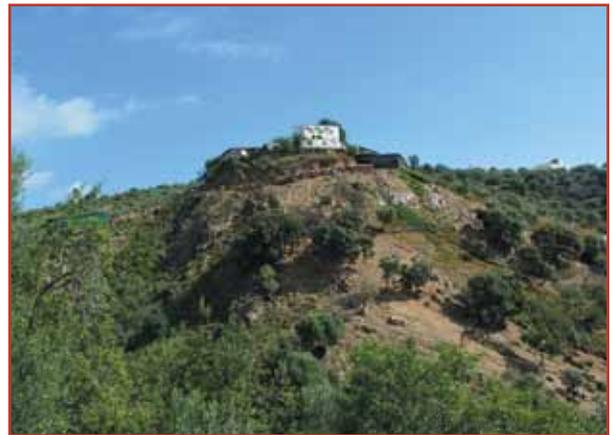
**Sistema de explotación: semi-extensivo,** ocupando 4 horas diarias para el pastoreo, durante las cuales los animales consumen ramón de olivo, aceituna, bellota, coscoja y jaguarzo. La finca dedica una zona a la siembra para el pastoreo con avenate, habas, veza, trigo...

**Reproducción:** la ganadería tiene **parideras cada 2 meses.** Quiere comenzar a inseminar todos los lotes, pero en la actualidad sólo insemina sus mejores 40 cabras. Cada paridera tiene una duración de 1 mes y medio aproximadamente porque primero insemina y si las cabras no han quedado preñadas las vuelve a echar a los machos a los 15 días. Esto le permite tener una paridera más tranquila, con un mayor control de los animales nacidos. El porcentaje de fertilidad con I.A. es de un 50%.

**Higiene y Sanidad:** cada mes se retira el estiércol. Se realizan tareas periódicas de desratización, desinsectación y desinfección, así como de desparasitación de los animales. Plan de vacunación contra la basquilla y mamitis gangrenosa. A las chivas también se les vacuna de clamidia y fiebre Q.

La ganadería está calificada como indemne de brucelosis desde hace 2 años y libre de tuberculosis. También está en el programa contra la agalaxia y la enfermedad de scrapie. También se han realizado chequeos de CAAE siendo los resultados bastante buenos.

El principal problema sanitario que ha sufrido la ganadería en el pasado era sin duda la tuberculosis siendo una de



Explotación ganadera El Albarejo



Quesería El Albarejo



Lote de primaras



Animales en área de reposo

# NUESTRAS GANADERÍAS

las mayores causas de mortalidad en la ganadería. También sufrió un brote de agalaxia pero actualmente está muy controlado.

**Ordeño:** Se efectúan **2 ordeños al día** de 2 horas aproximadamente. Durante cada ordeño se administran unos 350 gr. de unifeed.

Para el sellado de pezones se utiliza un **ungüento casero totalmente natural** a base de aloe vera plantado en la propia granja y aceite de oliva virgen extra también de cosecha propia. Este remedio casero resulta muy hidratante. Desde que lo aplican la piel de las ubres está mucho más suave, evitando el agrietamiento por el sol o el frío y además crea una capa sólida en el pezón protegiéndolo de infecciones tras el ordeño.

**Organización/manejo:** Las tareas principales de la explotación las lleva a cabo principalmente Juan, puesto que Cristobalina está más volcada en la comercialización de los quesos desde que su hija Lourdes puso en marcha la quesería, aunque ambas ayudan puntualmente en dichas tareas cuando hay mayor volumen de trabajo.

Para mejorar la gestión productiva y reproductiva han adquirido la herramienta informática del **"escardillo electrónico"** hace dos meses, aunque la llevan usando más de medio año instalada en una tablet. La gestión de esta herramienta la lleva a cabo Lourdes.

**Comercialización:** en la quesería familiar transforman unos 3000 litros al mes, el resto se vende a la Cooperativa AGASUR. Los 400 cabritos que se producen anualmente son vendidos íntegramente a la SAT Productos de la Cabra Malagueña bajo la marca Chivo Lechal Malagueño. De la PAC reciben anualmente una ayuda de 6000-7000 €, que no supone un ingreso importante en la explotación, pues según Juan: *"Ese dinero lo podrían invertir las administraciones en hacer presión a la industria para pagar un precio justo al productor"*.

**Futuro:** les gustaría poder acometer una serie de reformas en las naves actuales como la colocación de un pasillo de alimentación o llevar a cabo el cerramiento completo de la nave auxiliar.

La Quesería El Albarejo tiene 2 años y medio de antigüedad. La idea es que poco a poco se vaya transformando más leche conforme se vayan abriendo mercado los quesos. Con respecto al relevo generacional es probable que Lourdes siga con la ganadería, de momento sigue con la quesería para adelante.

**¿Cómo cree que influye en su ganadería la mejora genética de la raza caprina malagueña? ¿Qué beneficios le aporta ser socio??**

Juan Jesús Riveros: *"Siempre he hecho caso de los asesores que ha habido en cada momento, lo que me ha ayudado a mejorar mi ganado un 100%, no sólo a mejorarlo genéticamente, sino también en el aspecto sanitario. La mejora genética es un proyecto a largo plazo, pero con resultados visibles. Estoy muy contento de los resultados obtenidos hasta el momento, que son fruto tanto del asesoramiento recibido como del esfuerzo que hemos acometido por nuestra parte"*.

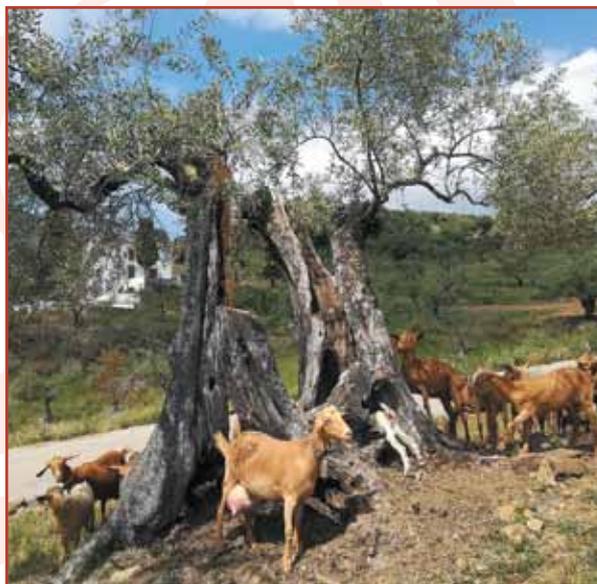
Lourdes Riveros: *"Que las cabras de mis padres pertenezcan a la Asociación de la Cabra Malagueña me permite poder diferenciar mis quesos con la marca "100x100 Raza Autóntona Malagueña, lo que le da un valor añadido"*.



Adultas en ordeño



Rebaño en pastoreo



Olivos milenarios de la finca



Cristobalina y Lourdes en un mercado de quesos



 **FLACO**  
Sistemas de Ordeño

[www.flaco.es](http://www.flaco.es)

**Zarrias  
Ganadera**  
S.L.

**MATERIAL GANADERO**

c/M<sup>a</sup> Goiry,72 - Bajo 7, 18015 GRANADA

Tlf.: 606 06 65 01

[zarriasganadera@hotmail.com](mailto:zarriasganadera@hotmail.com)



# Calidad de la alfalfa para la producción de leche en el ganado caprino/ovino

por Enrique de Vargas, AGROQUIVIR

**AGROQUIVIR es una cooperativa de segundo grado situada en la comarca del Bajo Guadalquivir, cultivando unas 12.000 has. Nuestro principal objetivo es aunar esfuerzos y comercializar nuestros productos directamente al ganadero.**

Es una compañía fundada desde la profesionalidad, la experiencia, la calidad y la innovación tecnológica. Se apostó desde el comienzo, por una nueva alternativa de cultivo, la deshidratación de forrajes, con la implantación de una industria de deshidratado totalmente innovadora y revolucionaria, única en la región.

Con el paso de los años, Agroquivir se ha convertido en una compañía líder y referente en el sector de los forrajes, con una amplia gama de productos de la máxima calidad.

## DATOS DE LA EMPRESA

- Más de 40.000 toneladas de Deshidrato de Forraje al año
- Más 200 clientes internacionales, de 20 países diferentes.
- 850 socios y proveedores regionales.
- Más de 12.000 has en gestión.

El éxito de nuestra compañía radica en la confianza y transparencia que tenemos con nuestros clientes y proveedores, que nos convierten en una empresa solvente, eficiente y competitiva.

## AGROQUIVIR TRABAJA CON CALIDAD

Todos los que vendemos alfalfa decimos que nuestra alfalfa es buena, pero....:  
 ¿Por qué es buena?  
 ¿Cómo se demuestra que es buena?  
 ¿Qué aporta a nuestros animales?

Normalmente a la hora de comprar nuestra alfalfa o forraje nos dejamos llevar por aspectos objetivos y culturales (tradición), pero estos no tienen por qué ser los que más nos convienen o los mejores para nuestro ganado. Se hace pues necesario tener una visión más subjetiva y medible que nos permita comparar de forma fehaciente la calidad del forraje que se compra.

Para la alfalfa y los forrajes deshidratados, Agroquivir comercializa según la clasificación del Valor Relativo de Forraje (RFV).

El **RFV** es una valoración objetiva de la calidad del forraje que refleja el potencial de ingestión de materia seca y su digestión.

Esta depende de dos factores:

**FND:** Fibra Neutra Detergente o fibra Insoluble, celulosa, hemicelulosa y lignina. Está relacionado con la ingestión del forraje (cantidad que el animal puede comer).

**FAD:** Fibra Ácido Detergente constituida por la celulosa y la lignina y está relacionada con la capacidad del animal para digerir el forraje ingerido. (Cantidad que aprovecha del forraje ingerido).

Aplicando una fórmula desarrollada por investigadores en función de estos dos parámetros se obtienen los distintos valores relativos de forraje que junto con los niveles de proteína bruta, determinan la Calidad de la alfalfa.

La clasificación en base a estos resultados es:

CATEGORIAS	RFV	FND (%)	FAD (%)	PB
SUPREMA	> 185	< 34	<27	> 22
PREMIUM	170-185	34-36	27-29	20-22
BUENA	150-170	40-36	29-32	18-20
NORMAL	130-150	40-44	32-35	16-18
CORRIENTE	< 130	> 44	> 35	<16



**¿Cómo influye la Calidad de la alfalfa en el rendimiento de la producción de leche?**

El contenido de FND y de la FAD depende del estadio fenológico de las plantas, desarrollo de las yemas, crecimiento del tallo y aparición de flores en el momento de la corta y del tiempo que permanece en el campo una vez cortada hasta que se seque y se pueda empacar.

**Agroquivir** y su equipo de técnicos controlan el estado de la planta, realizando el corte de la alfalfa en su momento óptimo, donde los niveles de FND y FAD son más bajos y por consiguiente tenga altos niveles de RFV y de PB, obteniéndose de esta forma una Alfalfa de alta calidad y excelentes cualidades nutricionales, a lo que le llamamos ALFALFA ESPECIAL CAPRINO/OVINO

*A MENOR CONTENIDO DE FND Y FAD, MAYOR VALOR RELATIVO DE FORRAJE, MAYOR CONTENIDO DE PROTEÍNA, MAYOR DIGESTIBILIDAD, POR TANTO MÁS CALIDAD DE ALFALFA.*

**Tamaño de picado y FIBRA EFECTIVA**

Para mejorar la ingestión y la digestión es necesario picar el forraje para disminuir el tamaño de la partícula.

Este picado tiene que ser lo más efectivo posible, de tal forma que acorte el tiempo de rumia y el número de masticaciones favoreciendo de esta manera la ingestión y la digestión. A este tamaño de fibra se llama FIBRA EFECTIVA.

Se considera que es fibra efectiva cuando el picado tiene más de 1.18 mm. Para mayor efectividad, el corte es de 7 cms, el ideal para la boca de la cabra.



Tamaños inferiores a este, no estimula el rumen y pasa directamente al tránsito digestivo.

En **Agroquivir** hemos realizados pruebas de contenido de FIBRA EFECTIVA en nuestra alfalfa con un conjunto de tamices de distintos diámetros y hemos obtenido como media un contenido de F.E. del 98,23%.

De esta forma se garantiza que usted está incorporando a la ración de sus animales alfalfa o forraje de calidad.

**ALFALFA ESPECIAL PARA CAPRINO Y OVINO DE ALTA PRODUCCIÓN LECHERA.**

Además de **alfalfa**, producimos y comercializamos **raygrass**, pasto del sudán, triticale, avena y cebada con los **mejores valores nutricionales** y con el corte **más efectivo** para aumentar la ingestión de fibra.



Comercial : 686755916 - [enrique@agroquivir.es](mailto:enrique@agroquivir.es)

Oficina : 6616995871 - 955894636  
[agroquivir@agroquivir.es](mailto:agroquivir@agroquivir.es)

[www.agroquivir.es](http://www.agroquivir.es)



**agroquivir**

DEL CAMPO AL MUNDO

# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## 40 AÑOS EN DEFENSA DE LOS INTERESES DE AGRICULTORES Y GANADEROS

Servicios técnicos COAG Andalucía

**La organización agraria COAG supera las cuatro décadas al servicio de los profesionales agrarios. Años de lucha y reivindicación, en las calles y en los despachos. Actualmente, cuenta con una amplia red de oficinas extendidas por todo el país.**

Hace ya más de cuarenta años, en 1977, se constituía la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), **la primera organización agraria profesional de ámbito estatal**. Desde sus inicios ha sido una organización **plural, independiente y reivindicativa**, representativa en todas las comunidades autónomas. Está reconocida por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente como **organización agraria más representativa** y como tal forma parte del **Comité Asesor Agrario**, que es el órgano de interlocución oficial con el Gobierno. Además, COAG es miembro del **Consejo Económico y Social (CES)**, el **COPA-COGECA** y la **Coordinadora Europea Vía Campesina**.

Durante estos cuarenta años, y a través de las numerosas luchas emprendidas, COAG ha logrado aunar una importante masa social que la respalda, ganando el reconocimiento institucional y convirtiéndose en un referente al que tener en cuenta a la hora de decidir las cuestiones que afectan al campo y a sus profesionales.

Esta organización nunca se ha identificado con el corporativismo sectorial que divide y debilita al conjunto de los agricultor@s y ganader@s. Por el contrario, su actuación se caracteriza por el carácter solidario y por la prevalencia del interés general. Si algo define a COAG es la independencia sindical: nadie puede dudar de que las líneas de trabajo que se siguen están en manos de sus afiliad@s, la propia gente del campo.

En un proceso similar al nacional, hace más de 40 años, nació la Unión de Agricultores y Ganaderos en Andalucía, **COAG Andalucía** (julio 1977), por iniciativa de agricultor@s y ganader@s procedentes de las ocho provincias. Además, con la finalidad de aportar soluciones a los problemas que afectan a las mujeres rurales se creó, en el seno de COAG y vinculada al área de la mujer, la **Federación de Asociaciones de Mujeres del Mundo Rural, CERES**.

Desde entonces, ha alcanzado una implantación efectiva en todos los subsectores agrícolas y ganaderos y en la totalidad del territorio de nuestra región, por lo que COAG Andalucía, con los representantes elegidos por sus afiliad@s, se ha consolidado como interlocutora permanente de la administración pública autonómica siendo parte integrante de los órganos formales dirigidos al seguimiento, la elaboración de normas y la fijación de criterios para su aplicación, en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En el ámbito ganadero podemos resaltar que COAG ostenta, junto al resto de organizaciones agrarias y cooperativas, la única representación válida de la rama productora en la **Organización Interprofesional Láctea**. En este espacio confluyen representantes de los diferentes eslabones que conforman la cadena alimentaria, el de producción, transformación y comercialización de leche. Una de las finalidades de mayor importancia de estos foros es la de la mejora del conocimiento, la eficiencia y transparencia de los mercados y la de velar por su adecuado funciona-



En el seno de COAG y vinculada al área de la mujer se creó la Federación de Asociaciones de Mujeres del Mundo Rural, CERES

miento, por lo que resulta imprescindible la participación de los ganader@s en estos espacios donde se acuerdan aspectos fundamentales para el desarrollo de su actividad profesional. En este sentido, hay que resaltar que durante los años más duros de la anterior crisis de precios en el sector caprino de leche, COAG trabajó intensamente para que se escuchara al caprino en todas las administraciones en las que antes sólo se hablaba de leche de vaca y así se constituyó la **sección de caprino de leche** de la Organización Interprofesional Láctea (INLAC). Actualmente el comité consultivo de ovino y caprino de leche de la INLAC está presidido por el responsable de sectores ganaderos de COAG Andalucía y de Caprino a nivel nacional de COAG, Antonio Rodríguez García.

En estos cuarenta años, muchos ganader@s de caprino de leche se han ido integrando progresivamente en COAG Andalucía, lo que ha hecho posible una mejor organización del sector y ha contribuido al alcance de **objetivos concretos**, tales como la publicación de la **norma que regula la diferenciación de los quesos artesanos de granja**, muy vinculados al pastoreo; del **programa voluntario de control y calificación de las explotaciones frente a tuberculosis**; el mantenimiento de los apoyos a los sectores ganaderos (**ayudas asociadas**) en la **nueva PAC 2014-2020, etc.** Sin embargo, aún existe un amplio margen de acción para la mejora de la situación de los cabrer@s de leche y nuevos retos a los que enfrentarse como el diseño de la reforma de la PAC que se aplicará después de 2020.

Uno de los desafíos más importantes al que el sector debe enfrentarse lo constituye la **mejora y posterior estabilidad del mercado de la leche de cabra**. La rama productora sigue teniendo escaso margen para revertir situaciones de bajos precios, pues los mecanismos de regulación de mercado prácticamente han desaparecido de la PAC. No obstante, desde COAG seguimos trabajando para fortalecer nuestra estructura y poder seguir defendiendo precios por encima de costes y una renta que remunere nuestro trabajo, porque ésa es la única garantía de futuro. **No lo olvidemos: un sector de caprino de leche con futuro no sólo es el único modo de asegurar que nuestra población dispone de leche de cabra de calidad y de sus derivados, sino que es estratégico para Andalucía en lo económico, en el empleo, en el medio ambiente y en la gestión del territorio.**

## JOSÉ LUIS IRANZO, UNA VIDA DEDICADA A LA DEFENSA DEL SECTOR

Un ejemplo de la importancia y dureza de la actividad sindical que lleva a cabo COAG lo encarna José Luis Iranzo, el joven pastor que perdió la vida en diciembre de 2017 a las puertas de su granja, a manos de un delincuente, en el entorno rural del municipio turrolense donde vivía y ejercía su actividad ganadera. Él entraña los mejores valores de COAG, tal y como escribía un compañero en su despedida. Como Iranzo (que fue responsable nacional de sectores ganaderos en COAG), que recorría cientos de kilómetros para asistir a asambleas, charlas o reuniones ministeriales tras haber dejado "arreglados" a sus animales, las personas que se encuentran al frente de los sectores agrícolas y ganaderos en COAG, además de atender a las tareas diarias de sus explotaciones, defienden en el ámbito institucional los intereses de los profesionales del campo.



José Luis Iranzo

## ORGANIZACIÓN PROFESIONAL AGRARIA

*Al servicio de un medio rural vivo  
con agricultores y ganaderos*

*En defensa de las explotaciones  
agrarias familiares de la provincia de Málaga*



# La entrevista



**Juan Andrés Gaspar:**  
**"Que el consumidor reconozca el queso puro de cabra como un producto de alta calidad ha sido todo un reto"**

La Cooperativa Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga ubicada en Colmenar (Málaga) que asocia a 190 ganaderos de la provincia tiene una producción láctea de 11.200.000 litros al año, una producción de más de 180.000 kilos de queso y una facturación de más de 8.000.000 €. Su crecimiento ha sido exponencial en los últimos años, hecho por el que trasladan sus instalaciones a un lugar más amplio para poder seguir aumentando su producción.

## ¿Cuál es la historia de la cooperativa?

El origen de nuestra empresa data del 15 de Marzo de 1985 cuando unos 48 socios deciden fundarla. En la actualidad contamos con 190 socios repartidos por la provincia. Hace 20 años la cooperativa comenzó a producir su propio queso bajo la marca "Montes de Málaga".

## ¿Cuáles son los datos de crecimiento en los últimos años?

El mayor crecimiento se ha llevado a cabo en los últimos 5 años. Hasta 2012 se transformaban en queso anualmente unos 400.000 litros. En 2013 se transformaron 600.000, subiendo progresivamente hasta los 1.030.000 litros que se alcanzaron en 2015. En 2018 se van a alcanzar los 1.500.000 litros transformados.

## Nos consta que los quesos Montes de Málaga han recibido numerosos galardones en los últimos años. ¿Qué caracteriza a vuestros quesos?

En los últimos 3 años nuestra quesería ha recibido 7 premios de reconocimiento mundial en los World Cheese Awards, destacando los obtenidos en 2017: un Oro para el Queso Curado Emborrizado y dos Platas para los quesos semicurado y curado.

Nuestro queso se caracteriza por ser un queso producido de forma artesanal con leche de cabras de raza malagueña que pastorean en el Parque Natural Montes de Málaga, lo que le confiere unas características organolépticas únicas.

## Estos premios, ¿han podido ser causantes en parte de vuestro crecimiento?

Sin lugar a duda estos reconocimientos avalan la calidad del queso y sirven para dar a conocerlo. Muchos consumidores malagueños han querido probar un queso hecho en su tierra que está entre los mejores del mundo.



### **¿Qué ha sido lo más difícil y lo más duro para llegar donde lo habéis hecho? y ¿lo más gratificante?**

Lo más difícil ha sido que nuestros quesos sean conocidos entre los malagueños. A pesar de que Málaga es el territorio europeo con mayor censo de ganado caprino y que es la provincia con mayor producción de leche de cabra de España, los malagueños han consumido tradicionalmente quesos mezcla con leche de vaca y oveja. Que el consumidor reconozca el queso puro de cabra como un producto de alta calidad ha sido todo un reto.

Que el producto esté disponible hoy por hoy en las grandes superficies también ha supuesto un camino difícil.

Lo más gratificante es la buena acogida de nuestros productos entre nuestros clientes, lo que nos anima a seguir la senda de crecimiento emprendida y ampliar nuestros horizontes más allá del mercado nacional.

### **¿Cuál es el reto de la cooperativa para los próximos años?**

Un gran reto conseguido en estos dos últimos años ha sido poder liquidar la leche a nuestros socios por encima de la media, en un momento caracterizado por los precios de la leche a la baja en el sector. Esperamos poder seguir haciéndolo en el futuro.

Pero el gran reto sería transformar la totalidad de la leche recogida a los ganaderos en queso, para que el producto genere un valor añadido que quede en origen.

En los próximos meses vamos a integrarnos con la SAT Productos de la Cabra Malagueña que comercializa carne de cabrito bajo la marca de garantía "Chivo Lechal Malagueño" de tal manera que nuestros socios puedan gestionar la totalidad de su producción (leche y carne) a través de la cooperativa.

### **Recientemente han anunciado que amplían sus instalaciones para poder aumentar su producción. ¿Va a afectar el crecimiento en volumen a la calidad de los quesos? ¿Van a dejar de ser artesanos?**

Eso es lo que no queremos que ocurra. El proceso de producción va a seguir exactamente igual, los quesos seguirán elaborándose artesanalmente a mano; sin embargo, se va adquirir nueva maquinaria que facilite las tareas de envasado y etiquetado, que no alteran para la nada la calidad del producto.



### **Cree que los buenos resultados obtenidos ¿pueden fomentar el cooperativismo en el resto de ganaderos de la provincia?**

Por fin los ganaderos en Málaga están mirando hacia las cooperativas puesto que el mercado fuera de ellas está siendo mucho más duro. Los datos económicos son claros, de enero a agosto la leche se liquidó a nuestros socios 0,005 € más por litro; y de septiembre a diciembre 0,025 € más por litro.

### **¿Cómo ve el futuro del sector caprino de la provincia de Málaga?**

El futuro es esperanzador. Un gran número de ganaderos ha entrado en campaña de tuberculosis en los últimos meses: si mejoramos la sanidad de nuestras ganaderías aumentamos la productividad y por tanto la rentabilidad. Este hecho demuestra que el sector cada vez es más profesional y más competitivo, puesto que vamos a estar al mismo nivel que nuestros compañeros europeos.

# GASTRONOMÍA Y RECETAS

## Los Productos de la Cabra Malagueña estuvieron en...

- **Madrid fusión:** el 23 de enero, Benito Gómez de Restaurante Bardal, llevó a cabo un showcooking con paletilla de Chivo Lechal Malagueño en el espacio "Saborea España" de Madrid Fusión 2018.

- **Salón H&T:** la SAT Productos de la Cabra Malagueña acudió al Salón de Innovación en Hostelería del 5 al 7 de febrero de la mano de Sabor a Málaga. También gracias a Makro Málaga, el Chivo Lechal Malagueño fue uno de los protagonistas en su stand promocional.

- **Asamblea Anual de la Asociación de Chiringuitos de la provincia de Málaga:** el 16 de febrero, ACHIMA celebró su asamblea anual. La SAT Productos de la Cabra Malagueña estuvo presente en una muestra de proveedores, donde se pudieron degustar y ver determinadas novedades que los chiringuitos incorporarán en sus instalaciones en la temporada de verano. El encuentro estaba patrocinado por la Diputación Provincial de Málaga, a través de su marca Sabor a Málaga, y contó con la colaboración del Ayuntamiento de Estepona.

- **Zafra Gastronómica:** el 13 de abril se celebró, en el marco de la Feria de Primavera de Zafra una degustación conjunta de productos amparados por el sello de calidad "100x100 Raza Autóctona". La Escuela de Hostelería Altarazana de Zafra realizó distintas elaboraciones con los productos de las razas Avileña-Negra Ibérica, Berrendas, Retinta, Merina, Murciano-Granadina y Malagueña.

- **Alimentaria Barcelona:** el paté de Chivo Lechal Malagueño y los quesos de Quesería El Albarejo representaron el logotipo 100% Raza Autóctona Malagueña en el stand del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España de Alimentaria Barcelona el pasado 18 abril.

- **Salón de Gourmets:** del 7 al 10 mayo, los Productos de la Cabra Malagueña estuvieron presentes en la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, celebrada en el Palacio de Congresos de Madrid a través de la Marca institucional de la Diputación Sabor a Málaga.



Stand en H&T Málaga



Paté de Chivo Malagueño en Alimentaria '18

## Jornadas Gastronómicas dedicadas al Chivo

- **Ruta del Chivo Lechal Malagueño en Vélez-Málaga:** con motivo del 7º Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía, que tenía previsto celebrarse el 11 de marzo pero que finalmente no se celebró por las inclemencias meteorológicas, varios restaurantes de Benajarafe, Almayate y Torre del Mar llevaron a cabo una ruta del Chivo Malagueño del 8 al 11 de marzo. Los Restaurantes participantes fueron: Restaurante Asador Lo PepeMolina, Taberna Restaurante Padre Pio, La Cava, Mississippicafe, Marisquería El Yate, Zen Restaurante, El Convento de Torre del mar y El Rinconcillo.

- **Jornadas Gastronómicas asador Don Joaquín:** del 19 al 23 de marzo este magnífico asador de Pizarra (Málaga) ofreció a su clientela una excelente variedad de recetas basadas en el Chivo Lechal Malagueño, así como entrantes con queso y postres con leche de Cabra Malagueña.

- **Jornadas Gastronómicas Hotel San Cristóbal de Marbella:** El hotel ha celebrado sus 6ª Jornadas del Chivo Lechal Malagueño del 15 al 19 de mayo de 2018. Como cada primavera, el Hotel San Cristóbal de Marbella nos ofrece nuevas recetas de esta carne singular, combinadas con otros productos derivados de la Cabra Malagueña, como la leche o los quesos.



## La Cabra Malagueña protagonista de dos Tertulias de la Carta Malacitana en El Pimpi

El 20 de febrero Juan Manuel Micheo, secretario ejecutivo de esta asociación, tuvo el placer de contar la **historia de nuestra asociación** a los amigos de la Carta Malacitana en las tertulias que organiza cada mes La Carta Malacitana en la Bodega El Pimpi de Málaga. El 24 de abril fue el turno de Elena García, técnico de promoción de la asociación, para hablar sobre los premios concedidos a distintas queserías de la provincia en la Primera Edición del Certamen Provincial convocado por la Diputación: **Mejor Queso de Cabra 'Sabor a Málaga' 2017**. Los queseros también fueron protagonistas en esta tertulia, ya explicaron al público asistente como es su día a día y que caracteriza a sus quesos premiados. Recordamos que los premios al mejor Queso Fresco y Queso Curado recayeron sobre El Pastor del Valle (Alhaurín El Grande), el mejor Queso Semicurado fue para Quesos Montes de Málaga- AGAMMA (Colmenar) y el premio al Queso Curado de leche cruda fue para El Porticatero (Yunquera).



Queseros en la Tertulia de LCM en El Pimpi

## Taller quesos y mieles en Casabermeja

El pasado 13 de marzo hubo lleno absoluto en el Taller **"Quesos y mieles: análisis sensorial y maridaje"** celebrado en la Casa de la Cabra Malagueña de Casabermeja. El seminario se organizó en colaboración con el Ayuntamiento de Casabermeja, la OCA Guadalhorce Oriental, la Asociación Española de Criadores de cabra Malagueña, COAG Andalucía y la Fundación Daniel & Nina Carasso. Esta actividad forma parte del proyecto "Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos" que desarrollan 3 centros IFA-PA en Andalucía.



Taller quesos y mieles en la casa de la cabra

# LO MEJOR PARA SUS CABRAS



Chiva de cuatro meses. Recriada con el Programa Super Feed

**UN PROGRAMA INMEJORABLE PARA LA RECRÍA**

**LACTACIONES PROLONGADAS**

**EXCELENTES FERTILIDADES Y PRECOCIDAD EN LAS CHIVAS**

**GRAN SEGURIDAD EN LA LECHE (AFLATOXINAS, UREA, ETC.)**

- Control de calidad en la producción de leche • Programa propio de alimentación • Destete precoz de chivas • Recría de chivas tutelada
- Asesoramiento en reproducción y manejo • Optimización primeros partos • Asesoramiento en alimentación • Núcleos en cabras
- Presentación en microgránulo • Correctores de fibra • Profilaxis sanitaria
- Innovación en alimentación caprina • Colaboración con la Universidad
- Oferta en multipartículas de fórmula propia • Biotecnología en nutrición
  - Presencia en ferias regionales • Asesoramiento en ordeño
  - Asesoramiento en selección genética y reposición • Mejora en parámetros lecheros • Promoción en cadenas de radio y prensa
- Dietas especiales personalizadas • Programa especial células somáticas
- Análisis de forrajes • Mezclas • Control precoz de aflatoxinas en leche
- Test americano de detección de urea en leche • Alimentación preparto

Súbete al podium!

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



## La Cabra Malagueña, estrella de Canal Sur TV

Varios han sido los programas en los que ha aparecido la Cabra Malagueña en Canal Sur en los últimos meses:

- La ganadería de nuestro socio Juan Montiel y las actividades promocionales de la Casa de la Cabra Malagueña fueron noticia del programa **"La tarde aquí y ahora"** que dirige Juan y Medio, emitido el 22 de enero: <https://www.youtube.com/watch?v=7oGOiRmyCtc>

- Nuestro socio Francisco Chicón de Antequera y su semental "Miura" que lleva cosechado varios premios en nuestro concurso nacional de Antequera fueron televisados el pasado 22 de enero en el programa **Andalucía Directo**: <https://www.youtube.com/watch?v=25ajqqvjvJA>

- Las actividades promocionales que realiza nuestra asociación en la Casa de la Cabra Malagueña y la ganadería de Juan Francisco Díaz Pedraza fueron uno de los contenidos emitidos en el programa **Destino Andalucía**, que muestra rutas de relevante riqueza paisajística, cultural y gastronómica, en este caso del Parque Natural Montes de Málaga. Fue emitido el 10 de marzo: <http://www.canalsur.es/television/programas/destino-andalucia/detalle/39.html?video=1260053&sec=>

- De nuevo la ganadería El Juncal de Francisco Chicón fue uno de los contenidos del programa **Campechanos**, emitido el 31 de marzo: <http://www.canalsur.es/television/programas/campechanos/detalle/210.html?video=1266122&sec=>



## De nuevo, alumnos de México hacen prácticas en CABRAMA

Como cada año, alumnos de México han venido a formarse en nuestra asociación. En esta ocasión los alumnos han sido Jesús Flores Hernández y Jonathan Alexander Agredo Palechor de la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Autónoma de Queretaro, que están cursando la maestría en Salud y Producción Animal Sustentable.

## Alumnos de la Escuela de pastores de Andalucía conocen de primera mano la Cabra Malagueña

La VIII Edición de la Escuela de Pastores/as que este año se está celebrando en la Sierra Norte de Sevilla, visitó el 17 de abril las instalaciones de nuestra asociación y la Ganadería Caprina Gastarrejones de nuestro presidente Juan Luis González.

## Visita de la Universidad de Málaga, del campus al campo

El Vicerrectorado de Smart-Campus celebró una nueva edición de la Jornada del Campus al Campo el pasado viernes 27 de abril. En esta ocasión la temática fue la puesta en valor de la Cabra Malagueña en Casabermeja. La actividad se desarrolló gracias a la estrecha colaboración entre la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y la profesora y miembro de la Comisión de Actividades Ambientales de la UMA María Luisa Gómez Moreno.

La actividad comenzó a las 9.30 de la mañana rumbo a Casabermeja. Una vez allí los estudiantes se dividieron en grupos guiados por Juanma

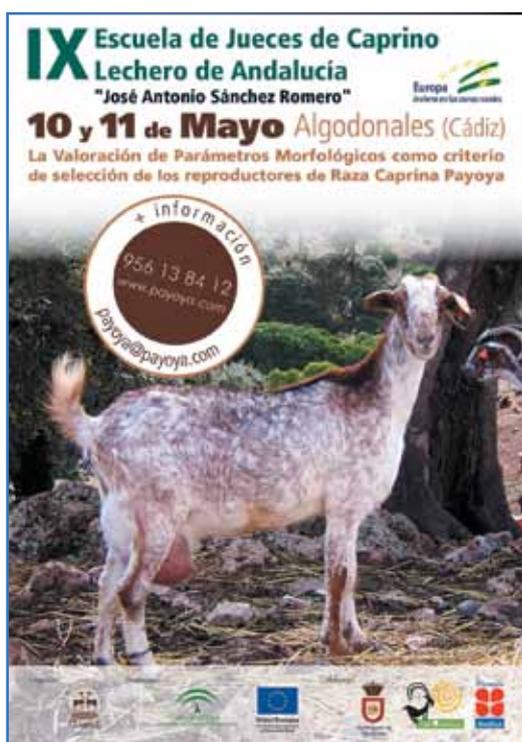
Micheo, secretario ejecutivo de CABRAMA y Toñi Trujillo, guía turística.

La primera parada fue la Casa Museo de la Cabra Malagueña. Una vez allí los asistentes pudieron conocer las características y peculiaridades que distinguen a la cabra malagueña, tales como el pelaje, el color uniforme, los cuernos, etc. Además, los integrantes pudieron ser partícipes de una degustación de quesos variados elaborados con leche de cabra: queso fresco, semicurado, curado y curado con leche cruda.

En la parte principal de la visita, Juanma Micheo abrió las puertas de la asociación para seguir dando detalles de la cabra malagueña: cuidados, genética, reproducción, alimentación o pastoreo. Una vez finalizadas las explicaciones, todos los participantes entraron a ver directamente una granja en la que viven algunos ejemplares de cabra malagueña. Durante la visita se pudieron fotografiar, acariciar e incluso dar de comer a los animales.

## 9ª Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

Los días 10 y 11 de mayo se celebraron las jornadas técnicas "La valoración de parámetros morfológicos como criterio de selección de los reproductores de Raza Caprina Payoya", organizadas por la asociación de criadores de esta raza. Estas jornadas formaban parte de la novena edición de la Escuela de Jueces de ganado caprino lechero de la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura "CABRANDALUCIA". La sesión teórica se celebró en el Salón de Plenos del Excmo. Ayuntamiento de Algodonales (Cádiz) y las sesiones prácticas se realizaron en las ganaderías de Pruna (Sevilla) y Algodonales (Cádiz). En breve se publicaran las calificaciones de la 9ª Escuela en la web [www.cabrandalucia.com](http://www.cabrandalucia.com)



**IX Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía**  
"José Antonio Sánchez Romero"  
Europa  
Asociación de la raza caprina

**10 y 11 de Mayo Algodonales (Cádiz)**  
La Valoración de Parámetros Morfológicos como criterio de selección de los reproductores de Raza Caprina Payoya

información  
956 13 84 12  
[www.payoya.com](http://www.payoya.com)  
[payoya@payoya.com](mailto:payoya@payoya.com)



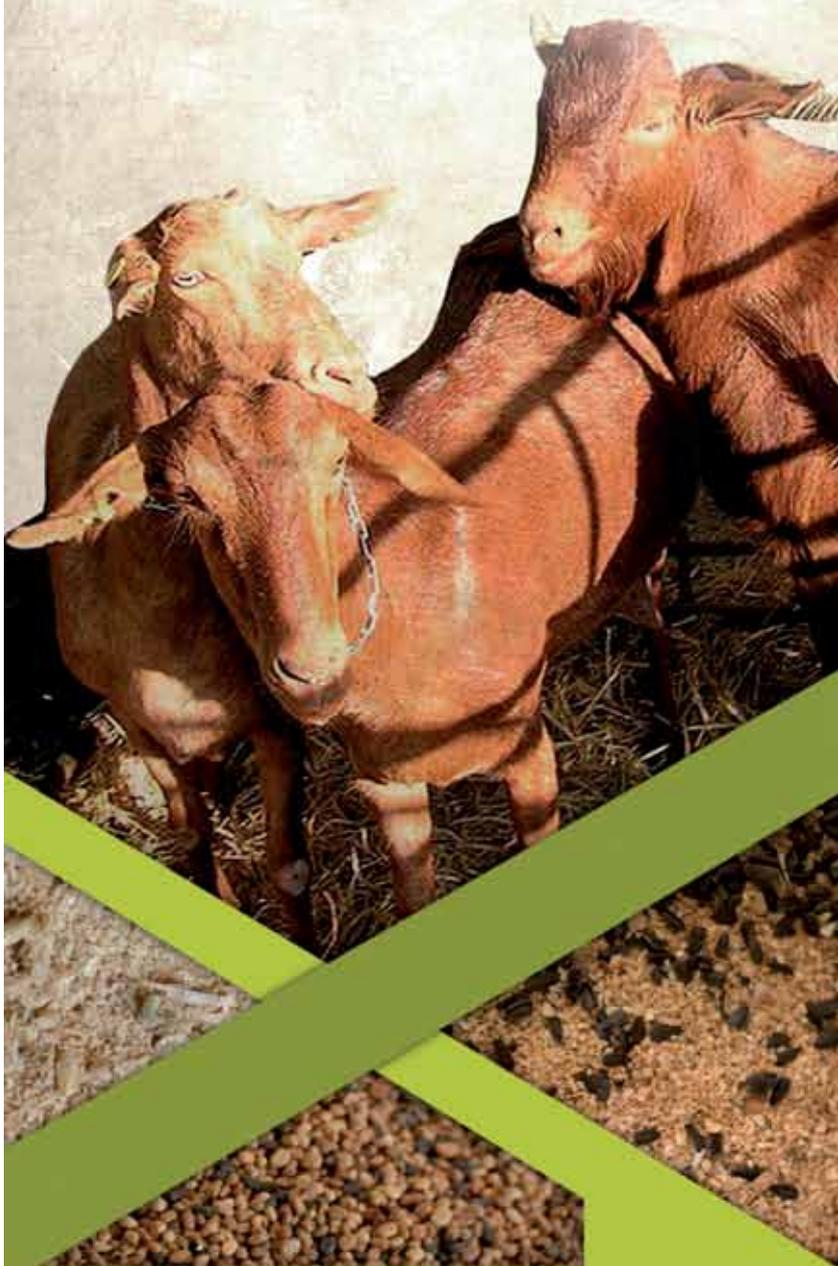
Logos: Ayuntamiento de Algodonales, Europa, Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura, Ayuntamiento de Pruna, Ayuntamiento de Algodonales, Raza Caprina Payoya.



# AgroCabello

Cereales. abonos. piensos y semillas

SIEMPRE AL SERVICIO  
DE LA AGRICULTURA  
Y LA GANADERÍA



Torcal de Antequera nº 1  
La Joya - Antequera (Málaga)  
Telf.: 952 75 50 90  
[info@agrocabello.com](mailto:info@agrocabello.com)  
[www.agrocabello.com](http://www.agrocabello.com)



# ACTIVIDADES TURÍSTICAS



## CASABERMEJA (MÁLAGA)

¡CONVIÉRTETE EN UN AUTÉNTICO MAESTRO QUESERO, PON A PRUEBA TUS SENTIDOS Y VUÉLVETE UN EXPERTO CATADOR DE QUESOS O HAZTE CABRERO POR UN DÍA Y PRESUME DE FOTOS!

Consulta nuestra web para visitas programadas: [www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)  

Si quieres formar tu propio grupo consulta fecha y precios en:

CORREO ELECTRÓNICO: [TURISMO@CABRAMA.COM](mailto:TURISMO@CABRAMA.COM)

TELÉFONO: 619 46 25 25



fundación  
daniel & nina carasso  
Afiliada a la Fondation de France

