Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Mayo 2015 Nº45

Agrupaciones del sector:

- "La ganadería en la nueva PAC. Algunas cuestiones a considerar."

Conclusiones VI Foro Nacional Caprino

artículos técnicos:

- Área de ejercicio III
- Quesos Leche Cruda (parte 2)
- Cárnicos de caprino

Rincón técnico:

- FARCO "Estrategias de secado en caprino lechero"
- SUPER FEED "La longevidad de la cabra como objetivo en alimentación"

Programación AGROGANT´15

ORDEFRIO

patrocina

el

VIII Concurso de Producción Lechera

de la Raza Caprina Malagueña

AGROGANT 2015

DeLaval

ORDEFRIO S.L.L.

Pol. Ind. Mirador de Sierra Nevada
c/ Veleta, nave 122
18339 - Cijuela
Granada
Tfno: 958 496087

MAQUINARIA DE ORDEÑO
NODRIZAS PARA
TERNEROS Y CABRITOS
VAGONETAS DE ALIMENTACIÓN
TANQUES DE FRÍO

SUMARIO

Programación AGROGANT´15 04

Instalaciones

Área de ejercicio III 06

Artículos técnicos

Los quesos de leche cruda elaborados en Andalucía. El vínculo de la calidad con el territorio (Parte 2) 08

Valoración sensorial de elaborados cárnicos de caprino por consumidores especializados 11

Cabrandalucía

VI Foro Nacional del Caprino 14

Compra y venta

Tabón de anuncios 17

Agrupaciones del sector

COAG: “La ganadería en la nueva pac. Algunas cuestiones a considerar”. 18

Rincón técnico

El rincón de FARCO: “Estrategias de secado en caprino lechero”. 20

El podium de SUPER FEED: “La longevidad de la cabra como objetivo en la alimentación”. 22

Gastronomía y recetas

Mercado de Quesos Torre del Mar 25

I Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga 27

Noticias gastronómicas 28

Noticias

Noticias del sector 29

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación semestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com
Impresión: Copistería PRISMA
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 necesariamiento con las opiniones recogidas en los artículos firmados ni con el contenido de los anunciantes

En la inauguración del recién celebrado Foro Nacional del Caprino (Granada 2015), el presidente de Cabrandalucía hacia una reflexión sobre la necesidad de organizarnos y estructurarnos mejor de cara el futuro. Recurría a sus propias palabras de la inauguración del foro anterior (Sevilla 2014), en las que animaba al sector a aprovechar el momento de bonanza y altos precios, para llegar a acuerdos con la industria en pro de estabilizar algo más el mercado. Pues pasó ese momento y seguimos igual. Los precios se han derrumbado una vez más y seguimos sin poner en marcha todas las herramientas que nos ofrece el paquete lácteo para estructurar el sector e intentar luchar contra la volatilidad de este mercado que no favorece a nadie, ni a productores, ni a industrias. Al igual que antes se escuchaba a algunos ganaderos alegrarse por las dificultades que pasaba la industria, ahora son las industrias las que de nuevo parece que sacan el yugo que tantas veces ha sometido a los productores. Y como si tal juego de niños se tratara, así seguimos. ¿Es tan difícil entender que la industria necesita al sector y el sector productor necesita a la industria? Existen los foros y las herramientas adecuadas para buscar estos acuerdos, los contratos, las OPLs como estructuras negociadoras, la extensión de norma, el desarrollo de un interprofesional fuerte que sirva de lugar de encuentro, dialogo y promoción conjunta ante la sociedad, etc. Cierto es, que el aumento de la transformación artesanal y la transformación de los productos en manos de las cooperativas, por un lado, y la venta de leche liquida a otros países, por otro, pueden ayudar a mejorar esta situación de dependencia, pero esta última estrategia, algunas veces parece más una huida hacia delante y una salida coyuntural a la saturación del mercado, que una solución que de estabilidad al sector. A ver si en este nuevo ciclo, somos capaces de avanzar en la dirección adecuada.

Mientras tanto seguimos trabajando. El primer semestre del año ha sido bastante fructífero una vez más. La última edición del Foro Nacional del Caprino celebrada en Granada ha vuelto a ser un éxito de participación y se consolida con el gran foro de debate del sector. Vamos demostrando que juntos podemos avanzar. Actividades que ya se repiten en el panorama de nuestra asociación, como el Mercado del Queso de Torre del Mar con su Concurso de Tartas de Queso, nuestra presencia en la FIMA Ganadera de Zaragoza, en el Salón del Gourmet de Madrid, en la Feria Caprina de Celaya (México), en las distintas Ferias Comarcales Sabor a Málaga, la participación en la nueva edición de la Escuela de Pastores, la nueva edición de nuestro Catalogo de Sementales, y otras nuevas acciones como las jornadas de Gastronomía Popular de Casabermeja con el recién creado Concurso de Quesos de Cabra Tradicionales de Málaga, la participación en el proyecto ALMA MACRO, nuestra presencia en el Foro Nacional Caprino de Argentina, en el Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética, la visita de representantes de Sudan y Paraguay con interés en nuestro ganado, la participación en el I Congreso Sabor a Málaga, etc. son parte de nuestra constante actividad.

Y en el futuro inmediato, mientras esperamos a que se constituyan los nuevos equipos de gobiernos locales y autonómicos y se ponga en marcha el nuevo Plan de Desarrollo Rural, para definir nuestra estrategia para los próximos años, tenemos el reto de acometer una nueva capitalización de la SAT Productos de la Cabra Malagueña, poner en valor la leche pasterizada de Cabra, a partir de la envasadora que ha empezado a funcionar de manera regular y realizar una nueva edición de nuestro Concurso Nacional en Agrogant 2015, donde mantendremos nuestra oferta de actividades, continuamos con la muestra de ganado más exigente en cuanto a condiciones sanitarias que existe en todo el país y realizaremos unas jornadas para estudiar como ha quedado la nueva PAC en el sector caprino y debatiremos las dificultades que tienen los jóvenes que se quieren incorporar al sector. Como siempre, allí os esperamos.

Por último, quiero agradecer desde aquí, el apoyo que recibimos de personas, empresas, instituciones públicas y privadas que siguen creyendo en nosotros, y en esta ocasión de manera especial al que ha sido hasta ahora alcalde de Casabermeja, Antonio Domínguez, que ha demostrado que desde la administración local se pueden hacer verdaderas políticas de apoyo al sector. Antonio ha creído en nuestro trabajo y en el sector caprino como generador de desarrollo y por ello, ahora que se retira de los cargos públicos, queremos agradecerle todo el apoyo recibido.

Juan Manuel Micheo Puig
Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Programa AGROGANT´14

Europa
invierte en las zonas rurales

XXVI Concurso Subasta Nacional y VIII Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Del 29 al 31 de mayo de 2015, celebraremos en la carpa ganadera del recinto ferial Parque Norte de Antequera nuestro XXVI Concurso Subasta Nacional y VIII Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña.

Viernes 29 de mayo

12:00 h: Demostración de ordeño y de preparación de animales para pista
11:30 h.: Sesión mañana Jornadas Técnicas Caprinas (Hotel Las Villas de Antikaria)
17:00 h.: Sesión tarde Jornadas Técnicas Caprinas (Hotel Las Villas de Antikaria)

Sábado 30 de mayo

10:00 h.-13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña.
12:00 h.: Concurso de Producción lechera por lotes, 1er ordeño.
12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 1er ordeño.
13:15 h.: "Preparación de animales para concurso en pista" D. Alberto Medina, preparador de vacuno frisón.
13:30 h.: Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.

Domingo 31 de mayo

12:00 h.: Concurso de Producción lechera por lotes, 2º ordeño.
12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 2º ordeño
14:00 h.: Presentación V Catálogo de Sementales y IV Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.
14:15 h.: Entrega de trofeos del XXVI Concurso Morfológico y VIII 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.

Viernes 29 de mayo

18:30 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!

Sábado 30 de mayo

16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil.
19:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!
19:30 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!

Domingo 31 de mayo

13:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!
13:45 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!
16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil.

Jornadas Técnicas Caprinas

Viernes 29 de mayo

Lugar de celebración: Hotel Las Villas de Antequera
Avda. Cruz Blanca, 1, 29200 Antequera (Málaga)

Temas de actualidad como la aplicación de la nueva PAC y las dificultades de la incorporación de nuevos ganaderos al sector, ocupan las jornadas caprinas de este año.
PROGRAMA:

Sesión mañana: La aplicación de la nueva PAC en el sector caprino.
Organiza: Centro de Referencia del Caprino Andaluz, Cabrandalucía.

11,30 h.: Aplicación de la nueva PAC en el sector caprino andaluz.
Dª. Lorena Figueroba. COAG Andalucía.

Modera: D. Juan Andrés Gaspar Trujillo. Presidente de Cabrandalucía.

12,30 h: Análisis de casos prácticos: ¿Cómo queda mi PAC?

13:00 h.: Visita al recinto ferial

Sesión tarde: La incorporación de jóvenes al sector caprino.
Colabora: Centro de Referencia del Caprino Andaluz, Cabrandalucía.

OBJETIVO: disponer de una serie de reflexiones y/o propuestas para mejorar la incorporación de jóvenes y el seguimiento a los alumnos de las escuelas de pastores, que pueda servir de base para hacer un documento que presentar al debate.

17:00 h.: El apoyo a la incorporación de jóvenes en Cataluña.
Dª. Montserrat Barrado. Escuela de Pastores de Cataluña.

17:45 h.: Mesa redonda: Dificultades y herramientas para el apoyo a la incorporación de ganaderos al sector caprino andaluz.

Modera: Representante del ISEC, Universidad de Córdoba.

PARTICIPAN:

- D. Cristóbal Prieto. COAG Andalucía. Análisis del programa de incorporación de jóvenes agricultores en Andalucia.
- D. Rubén Sanz. El caso de "Madrid también es campo"
- D. Pablo Rubio. Representante de la plataforma de alumnos de la escuela de pastores de Andalucía.
- D. Rogelio Jiménez. Representante de Pastores por el Monte Mediterraneo.
- D. Xuan Valladares. Representante de la Federación Estatal de Pastores.

20:00 h.: Clausura de las Jornadas.
Posteriormente se servirá un vino de la tierra.

Sábado 30 de mayo:
La Federación Estatal de Pastores celebrará su Asamblea General en Antequera.

INSTALACIONES

Área de ejercicio III

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

En este artículo se continua desarrollando todos los aspectos relativos al cerramiento realizado mediantes cercas. En el artículo anterior se abordó lo relativo a elementos estructurales de un cercado, en este caso se continua con la parte relativa a alambres y mallas que conforman el tejido de la cerca.

2.2. Cercas

Definición del tejido

Sea cual sea la naturaleza del tejido, éste está integrado por alambres, de ahí que sea fundamental conocer sus características para realizar la selección del mismo.

Los atributos del alambre que mayor influencia tiene en su elección son:

• **Diámetro del alambre.** Influye en su capacidad de resistencia a la rotura (mayor a mayor diámetro) y sobre el coste del metro lineal.

• **Naturaleza o composición del material.** podemos encontrarlos acerados (aleación de hierro con carbono) o de hierro dulce (hierro no aleado). Esta naturaleza determina una mayor o menor resistencia a la rotura (se expresa en N/mm2), un mayor o menor módulo de elasticidad y una mayor o menor adherencia al zinc.

• **Protección al medio ambiente.** Esta protección está determinada por el producto que se adhiera, normalmente zinc, y por el espesor de la capa exterior. Ambos valores, adherencia y espesor de la capa protectora, dependen de la naturaleza del alambre y del método de aporte del zinc, siendo mayores, a igualdad del proceso, en los alambres acerados.

De lo expuesto se deduce que los alambres acerados permiten usar menores diámetros para una determinada carga o tensión, lo que supone menos material y consecuentemente un menor coste lineal. Además resisten mejor las condiciones de intemperie y tienen un mayor poder de recuperación tras un impacto accidental.

También es importan remarcar que un alambre delgado supone una menor variación en las fuerzas a que se ven sometidos los elementos estructurales de la cerca como consecuencia de las contracciones y dilataciones por los cambios de temperatura.

Ante una disminución de la temperatura el alambre se acorta, pero el de mayor diámetro, al tener mayor sección, transmite más fuerza a los elementos estructurales. Dicho de otra forma, para estirar la misma longitud un alambre grueso y otro fino, en el grueso tendremos que aplicar más fuerza que en el fino.

Finalmente comentar que en un alambre fino la tensión en los puntos de atado o unión varían menos que en uno grueso bajo las alternancias diárias y estacionales de frio-calor.

Cerramiento realizado con alambres lisos tensados. Se pueden ver también los postes separadores encargados de mantener la distancia entre los hilos del cercado.

Tipos de alambre

Definidas las características generales de los alambres, a continuación se describen los tipos que más frecuentemente se emplean en la realización de cercados.

Alambre liso de tensión.

Corresponde al material base que anteriormente se ha definido. Dado que el cercado de tensión funciona bajo el principio de la detención por la imposibilidad de que el ganado pase a través de la retícula que este forma, dependerá de la tensión a que esté sometido el alambre y de los postes separadores. El material más idóneo suele ser alambre acerado de entre 2 y 2,5 mm de diámetro. Encaso de emplear alambre de hierro dulce suelen ser de diámetro superior, comprendido entre 2,5 y 4 mm.

Alambre liso de espino.

Funciona bajo la amenaza de lesión del ganado. Por tanto hay que

evitar usarlo a un altura que pueda suponer un daño para el animal, en especial a nivel de ubre y de cara.

Se suele emplear junto a otros tejidos, en la parte superior como elemento disuasorio para que el ganado salte o incluso para proteger las dependencias.

Alambre para cercas eléctricas.

El material más empleado corresponde con el descrito para las cercas de tensión, es decir el hilo de alambra acerado, ya que presenta una baja resistencia eléctrica. Si los diámetros son muy pequeños en el alambre, la resistencia eléctrica aumenta y en este caso se suelen disponer junto con hilos o mallas de plástico.

El conductor trenzado con plástico o en bandas plásticas (muy utilizado por ejemplo en las cercas para caballos) tiene menor resistencia mecánica, por lo que para ganado caprino es más usual el empleo de hilo de alambre acerado.

Mallas

Tejido formado por una serie de hilos horizontales y otros verticales, unidos mediante soldadura, o por torsión, que conforman una retícula. En el mercado existen una gran variedad de mallas. los alambres más empleados son de diámetro entre 1,5 y 2,2 mm.

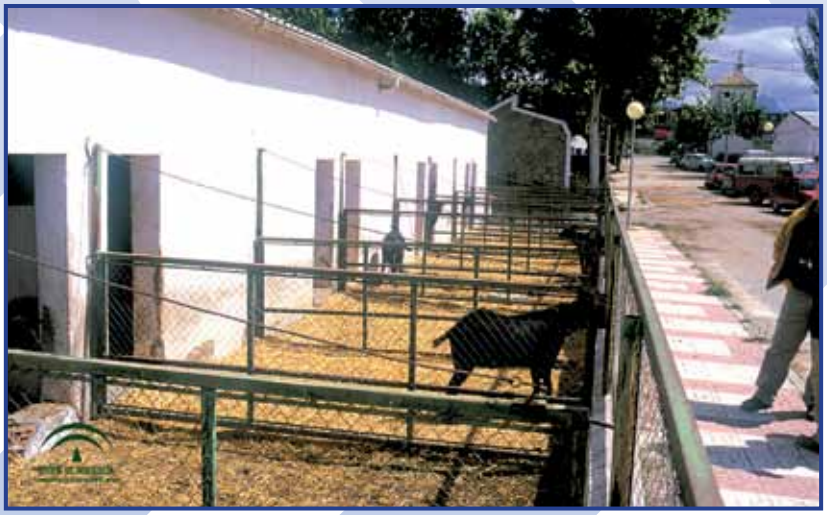
Además de estos atributos, se ha de tener en cuenta su elasticidad, la protección frente al medio y el sistema de anudado entre hilos al objeto de evitar los siguientes inconvenientes:

Detalle constructivo de cerramiento realizado con malla y alambre de espinos en la parte superior, lejos de los animales y como elemento disuasorio.

- Deformaciones permanentes
- Oxidado o deterioro del tejido
- Dificultad de homogeneizar las tensiones

Por ello, aunque más caras, son más recomendables las mallas de alambre acerado tratados externamente con zinc.

Otros tipos de malla, fundamentalmente la de torsión y la electrosoldada, no son adecuadas para la retención del ganado, ya que la primera es altamente deformable, cuestión que se puede solventar asociándola a un cercado de tensión o a elementos estructurales que le den resistencia. La segunda es rígida pero al saltar los puntos de soldadura pueden causar daños en el animal.



Detalle de un cerramiento de malla de alambre de torsión simple y elementos de soporte a base de tubos de acero. Este tipo de cerramiento es frecuente para pequeños recintos.

FLACO
Sistemas de Ordeño
MATERIAL GANADERO
SALAS DE ORDEÑO
AMAMANTADORAS PARA CABRITOS Y CORDEROS
Rafael González Sarria
Tfno.: 606 066 501
superdetusmascotas@hotmail.com
c/ Mª Goiry,72 Bajo 7 - Tfno.: 958 208 258 - 18015 GRANADA

Los quesos de leche cruda elaborados en Andalucía. El vínculo de los productos agroalimentarios de calidad con su territorio (Parte 2)

por Ruiz, F.A.[1]; Castel, J.M.[2]; Tormo, H.[3]; Berna, F.[4]; Barriga, D[5]; Morales, E[6]
[1] IFAPA "Camino de Purchil", Junta de Andalucía. Camino Purchil s/n. Granada, e-mail: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es
[2] ETSIA – Universidad de Sevilla. Carretera de Utrera km 1. Sevilla
[3] Escuela de Ingenieros PURPAN, 75 voie du TOEC. Toulouse (Francia)
[4] IISS Dº Sº Aljarafe- Sevilla Norte- Servicio Andaluz de Salud
[5] IFAPA Hinojosa del Duque, Junta de Andalucía. Ctra El Viso km 15. Hinojosa del Duque (Córdoba)
[6] COAG Andalucía. Avda. Reino Unido, 1. Sevilla

1. Introduccion

El pasado día 26 de septiembre de 2014 en el marco de la Feria AGROPOR, tuvo lugar en Carmona (Sevilla) las II Jornadas Internacionales de queso artesano y de granja: "Los quesos de leche cruda en Andalucía. El vínculo de los productos agroalimentarios de calidad con su territorio", impulsadas por el Ayuntamiento de Carmona, en colaboración con el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA), COAG Andalucía y la Asociación Internacional de Caprino (IGA-goat).

En un primer documento publicado en el anterior número de la revista "Málaga Ganadera", se mostraban las ventajas de utilizar la leche cruda en la elaboración de los quesos y se mostraba el ejemplo de la Quesería "Mare Nostrum" ubicada en la provincia de Sevilla que utiliza siempre esta materia prima a la hora de elaborar sus quesos.

II Jornadas Internacionales de queso artesano y de granja, Carmona (Sevilla)

En esta segunda parte exponemos los criterios higiénico-sanitarios que hay que tener en cuenta para el uso de la leche cruda en la quesería y otros aspectos relacionados con los quesos elaborados con este tipo de leche que surgieron en el transcurso del debate de las II Jornadas de Carmona.

2. Criterios higiénico-sanitarios para la utilización de leche cruda en la quesería

La **calidad y la seguridad de la leche** están **relacionadas con** el **nivel de contaminación** de la misma con **microorganismos**, **residuos químicos** y otras **sustancias nocivas.** La industria láctea debe cumplir la normativa sanitaria que le afecta y **garantizar la seguridad alimentaria** de los productos lácteos que elaboran, llevando además a cabo el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (**APPCC**). Asimismo, la Administración vela porque esos procesos productivos que la empresa láctea pone en funcionamiento sean correctos y garanticen dicha calidad y seguridad. Así, en la Producción Primaria el control es ejercido por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (Secretaría General de Agricultura y Alimentación) y en los procesos de Industrialización y Distribución, el control es llevado a cabo por la Consejería de Igualdad, Salud y Políticas sociales (Secretaría General de Calidad, Innovación y Salud Pública).

Instalaciones ganaderas de raza Malagueña en óptimas condiciones

Las **obligaciones de los operadores económicos (industrias lácteas)**, además de las ya mencionadas, son las siguientes: i) cumplimiento de los criterios microbiológicos; ii) creación, aplicación y mantenimiento de procedimientos preventivos permanentes basados en el citado APPCC; iii) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura, iv) mantenimiento de la cadena de frio; y v) realización de muestreo y análisis.

En cuanto a los animales, la regulación de la UE exige que la **leche cruda** proceda de animales que no muestren **ningún síntoma de enfermedades infec-**

ciosas transmisibles a los seres humanos a través de la leche, que tengan **buen estado de la salud** y que **no tengan heridas en la ubre** que puedan afectar a la calidad de la leche. La leche secretada en los alvéolos de la ubre es estéril, salvo con presencia de mamitis (infección de mamas). Por tanto, la contaminación microbiana de la leche se produce durante y después del ordeño y los microorganismos son principalmente transferidos desde el entorno de la granja a la leche por la falta de higiene. Las fuentes microbianas más comunes en un ambiente de granja son la comida, la materia fecal, el material en descomposición y el suelo. La suciedad y, por tanto los microorganismos, pueden estar presentes en los siguientes sitios: i) el cuerpo de los animales (piel, pelo y mamas), ii) los equipos de ordeño y iii) los alimentos suministrados en el pesebre y los pastos. El nivel y el grado de contaminación dependen sobre todo de la eficacia de los procedimientos de limpieza de los animales, suelo, equipos y ambiente. En general, el uso de desinfectantes es necesario en mayor o menor grado, pero sin hacer un uso abusivo y, en el caso de limpieza de los equipos de ordeño, es conveniente que el agua sea caliente. Por otra parte, la leche de los tanques requiere una temperatura inferior a 8ºC, aunque algunos microorganismos, llamados psicotrópicos o sea resistentes al frío, como Pseudomonas spp. y L. monocytógenes, pueden crecer a temperaturas por debajo de 6ºC, aunque sea en cantidad reducida.

Como se ha comentado anteriormente el **método APPCC** ha sido aplicado en todas las industrias de alimentación, incluidas las lácteas, y está basado en un sistema de gestión de calidad desarrollado para garantizar la producción de alimentos seguros. No obstante, **en algunas queserías, sobre todo las artesanales, este método se considera no viable** de manera general y como alternativa al mismo se ha propuesto, desde diferentes organismos y foros, la elaboración de **Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)**. Estas guías deben fomentar el uso de prácticas de higiene apropiadas en las explotaciones y las queserías.

Quesos de cabra en la sala de maduración de quesería de granja

Después de hablar de la seguridad en los productos elaborados con leche cruda, hay que hablar de la **calidad de la leche.** Su evaluación determina las características y propiedades nutritivas e inocuas de la leche para su procesamiento y consumo humano: nutritivas, tecnológicas e higiénico sanitarias. Para ello, se realizan **pruebas** que se clasifican en varios tipos: i) sensoriales: color y olor característicos; ii) fisicoquímicas: densidad, sólidos no grasos, grasa, proteína, lactosa y punto crioscópico; y iii) higiénico-sanitarias: presencia de material extraño, acidez, prueba del alcohol, reductasas, conteo de células somáticas, conteo total de Bacterias Mesófilas Aerobia (BMA), inhibidores y aflatoxinas M1.

Retomando el asunto de la seguridad alimentaria, el ponente del Servicio Andaluz de Salud comentó que, abundando en los controles necesarios para garantizar dicha seguridad y así tranquilizar a los consumidores, es conveniente resaltar que la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo establece los **controles mínimos a realizar** de manera obligatoria por los operadores lecheros y las actuaciones a llevar a cabo en caso de detectarse algún incumplimiento gracias a los controles. Para asegurar que el muestreo es representativo, el tomador de las muestras en cada explotación debe informar al centro lácteo de los detalles o de los datos que puedan tener influencia en la calidad de la leche. Asimismo, para garantizar la eficacia de los controles y por tanto la seguridad de los productos destinados al mercado, existen actividades de coordinación entre la Secretaría General de Agricultura y Alimentación (que se ocupa de la producción primaria) y la Secretaría General de Calidad, Innovación y Salud Pública (que se ocupa de la industria y la distribución). Dichas actividades están plasmadas en el **Programa de Control de la Calidad de la leche cruda de vaca, oveja y cabra.**

Otros aspectos relacionados con los quesos elaborados con leche cruda

Los consumidores tienen también un papel activo en lo que respecta al control de los microorganismos y la seguridad alimentaria en general, ya que en general valoran muy positivamente la implicación del sector y de cada productor en particular en el seguimiento de las Buenas Prácticas Higiénico-sanitarias. En este sentido, sería conveniente que los productores españoles siguieran los pasos de los franceses en cuanto a la colaboración con la Administración en el control de la calidad higiénico-sanitaria de la leche y los quesos, con la implicación de técnicos y profesionales que actúen a nivel territorial. En realidad, se está avanzando en este sentido, ya que desde varias asociaciones de queseros e instituciones se está tratando de conseguir una Guía Europea de Buenas Prácticas del queso artesano y de granja (http://www.face-network.eu/network?locale=es).

Para avanzar en los aspectos de control higiénico sanitario y del uso de la leche cruda en las queserías, es conveniente aprovechar las diferentes fuentes de financiación que ofrece la UE, con objeto de poner a punto proyectos conjuntos entre regiones y países españoles y europeos, de cara a aprovechar los conocimientos y

experiencia de los queseros, profesionales y técnicos, de forma que se intercambien y ofrezcan soluciones a posibles problemas.

Visita de ganaderos caprinos de Cabrandalucia a la quesería de Paul Georgelet en la región francesa de Poitou Charentes

Volviendo a los consumidores, aparte de las cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, estos también **valoran muy positivamente las normas rigurosas de bienestar animal**, que en realidad no deja de ser un indicador más de seguridad, salubridad y calidad de los productos obtenidos. También valoran positivamente **el respeto por el medio ambiente**. La realización del pastoreo, particularmente con animales de razas autóctonas, junto con la producción de quesos basados en la tradición de cada zona, hace que los quesos se presenten ante los consumidores como productos ligados al territorio.

Aunque los consumidores valoren especialmente los productos tradicionales, **también aprecian las innovaciones**, ya sea en los tipos de quesos, el modo de elaboración de los mismos o su formato, siempre que los productos mantengan características artesanales y su producción esté de algún modo ligada al territorio.

En cuanto a la comercialización de los productos artesanos elaborados con leche cruda, los circuitos cortos, ya sea a partir de venta en la propia explotación o a través de mercados locales, son los preferidos por los consumidores de los productos artesanos en general.

Finalmente, **la formación de los productores es la clave del éxito de una industria artesana ligada a las granjas.** Aunque cada vez hay más queseros bien formados, es preciso aumentar su número y las posibilidades de que tengan **acceso a nuevas técnicas**. Para ello, hay que **aumentar el número de técnicos especializados que realicen asesoramiento**, ya que ahora son escasos. También conviene que aumente el número de funcionarios que tengan la posibilidad de conocer en profundidad este tipo de actividad, en la que se ofrecen unos quesos, y otros productos, que tienen unas características muy diferentes a las de las industrias queserías hasta la fecha.

AGRADECIMIENTOS

Agradecer al Ayuntamiento de Carmona el apoyo a dichas Jornadas, esperando que estas Jornadas se fijen en el tiempo y sean referente para el sector ganadero y quesero en Andalucía.

También a la coordinación técnica llevada a cabo por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) y la organización profesional COAG-Andalucía.

Y, como no, a todos y todas los/las ponentes participantes en las mismas.

Valoración sensorial de elaborados cárnicos de caprino por consumidores especializados

RUIZ, F.A.[1]; PEREZ, C.[2]; CASTRO, M.C.[2]; GARCIA, S[3]

[1]Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

[2]Departamento de Investigación y Desarrollo, Escuela de Hostelería y Turismo de Granada-CPIFP Hurtado de Mendoza, C/ Francisco Palau y Quer s/n, 18006,

[3]Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña-Productos de la Cabra Malagueña, El Pozuelo, 29160, Casabermeja (Málaga)

INTRODUCCION

La presencia de productos lácteos procedentes del caprino en el mercado nacional ha aumentado en los últimos años de forma considerable. Así lo constatan las cifras aportadas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que señala que en el periodo 2003 a 2014 el queso puro de cabra ha aumentado su producción casi en un 30%. Pero no solo los quesos también otros productos, aunque de forma más minoritaria, han aparecido en el mercado español: yogur, postres,…

Este aumento sin embargo, no ha sido paralelo para el caso del consumo de la carne de cabrito, las estadísticas muestran un retroceso continuo en los últimos años, vinculado a ciertas épocas del año y eventos sociales. Así en España en 2013, ha disminuido el número de sacrificios tanto en número de cabezas como en peso total en canales respecto a 2011. En total se han sacrificado alrededor de 1.194.500 cabezas y 8.852 toneladas, un 8,7% menos de cabezas y un 8,6% menos en peso, respecto a la cifra anterior dada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

La carne de cabrito, tiene una serie de características nutricionales que, en teoría, la colocan en una situación preferente. Es un alimento ligero, con alrededor de un 2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad, más del 35% de la cual corresponde al ácido oleico, y con más del 17% de proteína de alto valor biológico (Juarez et al., 2008)

Desde el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) de Granada y el Departamento de Investigación y Desarrollo del CPIFP Hurtado de Mendoza, junto a asociaciones del sector como en este caso Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA), se vienen realizando diferentes actividades formativas y de investigación para mejorar la comercialización de los productos de la cabra. La Asociación CABRAMA ha sido pionera en la diversificación de los productos cárnicos con la elaboración de embutidos y otros procesados, e impulsando su uso en la restauración.

El presente trabajo va en esta línea, al valorar las posibilidades que la carne de cabrito tiene para la elaboración de procesados cárnicos en restauración, y conocer cuál es la opinión que actuales y futuros expertos en gastronomía tienen sobre este producto. Para ello se han valorado sensorialmente transformados cárnicos elaborados tanto con carne de cabrito como de cerdo, en proporciones diferentes, a través de estos consumidores especializados.

Foto 1. Canal de cabrito de raza Malagueña preparada para su comercialización

Elaboración del producto y consumidores

Para este experimento se han elaborado **4 tipos de mini-hamburguesas**, cada una de ellas con **diferentes proporciones de carne de cabrito y de cerdo.** Para la elaboración se utilizó carne de cabrito de raza Malagueña y carne de cerdo de la zona de la paletilla. Se realizaron 4 tipos de hamburguesas:

Mini-hamburguesas utilizadas en el experimento

- **Tipo 1:** 100% carne de cabrito
- **Tipo 2:** 80% carne de cabrito y 20% de carne de cerdo
- **Tipo 3:** 20% carne de cabrito y 80% carne de cerdo
- **Tipo 4:** 100% carne de cerdo

Para la realización de las mini-hamburguesas se contó con la participación del Departamento de I+D del CPIFP Hurtado de Mendoza y del profesor de cocina Carmelo Pérez, adscrito al mismo y tutor del alumnado de 1º curso de Dirección en Cocina participante en el experimento.

La población objetivo fueron 100 consumidores, entre alumnos y profesorado de cocina y turismo del CPIFP Hurtado de Mendoza, divididos en dos grupos.

Se realizó dos experimentos: un primer ensayo donde no se dio información sobre la composición en cuanto la especie animal con las que se había elaborado las mini-hamburguesas; posteriormente un segundo ensayo donde sí se le dio esta información. Con ello se intentó valorar el efecto que tiene ante estos consumidores el disponer de esta información.

Para ambos casos los consumidores dieron una puntuación global al producto y una pregunta abierta sobre valoraciones personales del producto. La puntuación global dada se encontraba en una escala hedónica que iba desde 1 (corresponde con "no me gusta absolutamente nada") a 9 (correspondiente a "me gusta muchísimo"). Además contestaron a otras cuestiones relacionadas con los hábitos de consumo de carne.

Preferencias de los consumidores ante la carne de cabrito

Como se ha comentado anteriormente el perfil del consumidor que participó en la actividad eran principalmente estudiantes de las diferentes especialidades presentes en el CPFIP Hurtado de Mendoza de Granada. La edad media del grupo es de 24,4 años, de los que el 49% son hombres y el 51% mujeres.

En un primer momento se realizó una **encuesta de consumo de carne**, cuyos resultados aparecen en recogidos en la Tabla 1.

	Carne que consume habitualmente	Carne que consume ocasionalmente	Carne que consume en restaurantes
Pollo	98,0	2,0	28,3
Cerdo	82,8	7,1	42,4
Ternera	53,5	31,3	58,6
Cordero	11,1	43,4	25,3
Cabrito	3,0	13,1	6,1
Conejo	22,2	30,3	3,0

Tabla 1. Hábitos de consumo de carne por los consumidores participantes en el experimento (%)

Por este orden, **la carne de pollo y cerdo son las carnes más consumidas en el hogar**, en un segundo escalón estaría la de ternera, conejo y en último lugar las de cordero y cabrito. En cuanto al consumo en restaurantes es la ternera la más elegida, seguida del cerdo. Con estos datos y fijándonos en la carne objeto de estudio, la de cabrito, los resultados no son alentadores ya que su consumo no está muy desarrollado.

El siguiente paso fue la **cata sensorial**, como se ha comentado anteriormente, se hizo un primer experimento sin información cuyos datos se recogen en la Figura 1. **Los resultados muestran que a cata a ciegas la mini-hamburguesa con 100% carne de cabrito fue la más valorada, con valores muy similares para los otros tres.**

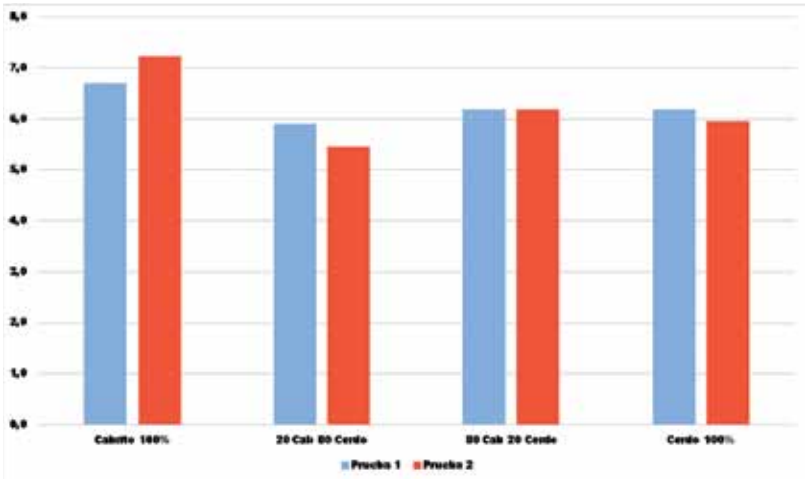


Figura 1. Valoración de los procesados cárnicos elaborados con carne de cabrito (1: valor menor; 9: valor máximo).

Posteriormente se realizó el mismo experimento, pero en este caso se les dio a los consumidores la información de la composición de los productos. Como se muestra en la Figura 1, los resultados fueron bastante similares, con la mini-hamburguesa 100% carne de cabrito en primera posición, la de 80% en segundo lugar, seguidas por la de 100% cerdo y 20% cabrito.

La primera conclusión que se obtiene de este trabajo es que sensorialmente el procesado realizado con 100 % carne de cabrito es valorado muy positivamente. Y en segundo lugar a pesar de que la carne de cabrito es una carne poco consumida por los participantes, el hecho de conocer la composición del producto ha mejorado su puntuación. Por tanto se puede afirmar que esta carne es un producto novedoso para estos consumidores, ya que su consumo es bajo, pudiendo convertirse en una innovación para estos futuros profesionales de la restauración y turismo.

Las reticencias que se podían esperar a la hora de dar a conocer la composición cárnica de los productos, se han visto positivamente no demostradas con los resultados. La carne de cabrito, al igual que ha ocurrido con los quesos de cabra en los últimos años, podrían volver a ser un producto tradicional presente en muchos de los restaurantes andaluces con recetas innovadoras como la elaborada para este trabajo. Igualmente se deberá seguir profundizando en la elaboración de procesados cárnicos de cuarta y quinta gama que hagan a esta carne de fácil uso para los consumidores en sus hogares, ya que como recogen muchos estudios de hábitos de consumo y carne, la poca disposición de tiempo y la pérdida de conocimiento culinario de cómo prepararla, son dos de los hándicaps que han hecho disminuir año a año su consumo.

La actividad se completó con la celebración de unas Jornadas Técnicas sobre Carne de cabrito que se celebraron a finales de 2014 en las instalaciones del CPIFP Hurtado de Mendoza

Celebración de las Jornadas de carne de cabrito en el CPIFP Hurtado de Mendoza

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer a los ganaderos de caprino que con su trabajo diario nos dan la oportunidad de poder seguir contando y trabajando con productos tan excelentes como la carne de cabrito. A los profesores y alumnos del CPIFP Hurtado de Mendoza por la elaboración de los procesados y su sensibilidad hacia este sector.

Al proyecto TRANSFORMA PP.TRA.TRA2013.4 "Producción ecológica" por financiar parte de las actividades. Este proyecto ha sido financiado un 80% por el Fondo Social Europeo.

BIBLIOGRAFIA

Juárez, M.; Micheo, J. M.; García, E.; Martín, R.; Horcada, A.; Peña, F. Y Polvillo, O. 2008. Caracterización de la carne reconocida con la marca de garantía "Chivo Lechal Malagueño". Libro de Actas de las XXXIII Jornadas Científicas y XII Internacionales de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia, Almería.

MAGRAMA. 2015. Estadísticas agrarias. http://www.magrama.gob.es.

Concluye el VI Foro Nacional del Caprino, celebrado en Granada

El VI Foro Nacional del Caprino se ha celebrado en Granada los pasados días 14 y 15 de mayo de 2015, en las instalaciones de la Cámara de Comercio con el apoyo de la Excma. Diputación Provincial.

El índice de participación ha sido muy alto, con más de **230 ganaderos, técnicos y expertos**, con una notable presencia de asistentes provenientes de las Islas Canarias.

En la inauguración el Presidente de Cabrandalucía, D. Juan Andrés Gaspar estuvo acompañado de Dª. María Merinda, diputada delegada de Empleo, Desarrollo Provincial y Contratación; D. Damián Carvajal, Secretario General de la Delegación Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; y D. Francisco Muñoz, jefe del área de Medio Ambiente, Salud y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Granada y Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Granada.

Detalle de la sala en el momento de la inauguración

En estas dos jornadas intensas de trabajo se ha tratado la situación actual de esta actividad ganadera atendiendo a la producción animal, a la comercialización de productos y la sanidad, con **19 ponentes y moderadores.**

El foro comenzó el **día 14** con el **módulo de producció**n en el que se analizaron los costes de la producción para construir el precio del litro de la leche de cabra.

El siguiente módulo estuvo dedicado la **sanidad caprina** y cómo esta repercute sobre la producción y por tanto sobre la economía de la explotación así como sobre los planes de mejora genética. Se abordaron enfermedades como la **paratuberculosis, las mastitis y el método Obsalim de nutrición en el ganado.**

Módulo 3: Comercialización

La última jornada, celebrada el 15 de mayo, acogió el módulo sobre **comercialización**, donde se debatió el papel de las **lonjas,** el de las **industrias lácteas**, el de **INLAC** y el mercado europeo de la leche para la construcción de unos precios justos para el productor.

El **comité de redacción de conclusiones** del VI Foro Nacional del Caprino, coordinado por Manuel Sánchez Rodríguez, profesor titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, en colaboración con Fernando de Paz de la Revista Tierras de Caprino, Dª María Sánchez, Veterinaria Colaboradora de la Cátedra de Ganadería Ecológica Ecovalia de la Universidad de Córdoba y responsable de la comunicación en Acriflor, D. Javier Pleguezuelos, secretario ejecutivo de la Asociación Nacional de Criadores de Caprino Raza Murciano-Granadina, Dª Yolanda Mena y D. Pablo Manuel Tovar del Departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla y los tres moderadores de cada una de las mesas redondas: D. Ángel Ruiz Mantecón (Estación Agrícola Experimental de León. CSIC), Dª. Olga González Casquet (Secretaria Ejecutiva de la Asociación de Criadores de Caprino de Raza Payoya) y D. Rafael Olvera Porcel (Director General de la Producción Agraria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía) 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 para informar de la situación que atraviesa el sector.

Representación de productos caprinos en el VI Foro

El director general de la Producción Agrícola y Ganadera de la Junta de Andalucía, Rafael Olvera, clausuró el Foro, junto con Dª. Mª Teresa Novo, Gerente de Cabrandalucía. En dicha clausura ambos manifestaron la importancia de la celebración de este foro, el cual, además de poner de manifiesto las necesidades e inquietudes del sector sirve de punto de encuentro anual entre todas las entidades implicadas en el mismo.

CONCLUSIONES DEL VI FORO NACIONAL DE CAPRINO

Módulo 1: PRODUCCIÓN: *Análisis de Costes en la producción lechera caprina. "Construyamos el precio del litro de leche"*

1. En estos años de precios más altos se ha perdido la oportunidad de que el sector se haya organizado mejor.

2. Es necesario **analizar y tener datos reales de nuestras ganaderías.** Actualmente, es objetivo imposible conocer los datos de más del 90 % de las ganaderías de caprino lechero del país.

3. La **eficacia genética y nutricional**, traducida en una mayor producción por cabra, influye más en la mejora de la rentabilidad de la explotación que en el intento de reducir los costes de la misma.

4. Hay mucho margen de mejora en los ciclos reproductivos y productivos, ya que hay explotaciones con más de 435 días de intervalo entre partos y periodos improductivos muy largos.

5. Es **imprescindible tener en cuenta también las amortizaciones en el cálculo de los costes de producción** del litro de leche para no caer en la descapitalización. Una inversión no justificada en las instalaciones grava de manera significativa el coste final de producción.

6. A pesar de que las cinco granjas estudiadas son de las mejores, la falta de gestión y la heterogeneidad de las mismas, hace que el análisis de los costes presentados por el programa G10 (0,66-0,80euros de coste/litro de leche), nos muestra que **están al límite de la rentabilidad con los precios de mercado actuales.**

7. Solo la implantación de sistemas de gestión y recogida de datos nos hará ser **competitivos** frente a una industria láctea y unos proveedores que sí conocen perfectamente sus costes y su capacidad de negociación.

Caprigen

RESULTADOS SOSTENIBLES

ANIMALES MÁS SANOS.
EXPLOTACIONES MÁS RENTABLES.

Porque en Núter sabemos de nutrición y porque buscamos soluciones que mejoren la producción de los animales y la ergonomía de los ganaderos, presentamos Caprigen, una alternativa de alimentación para caprino que ofrece resultados sostenibles.

BACILACTOL,
LACTO-REEMPLAZANTES PARA CABRITOS

La gama de productos **Bacilactol** está diseñada por expertos nutricionistas que combinan un adecuado perfil nutritivo con la mejor tecnología de fabricación, desarrollando productos seguros y apetecibles para el animal, además de rentables y beneficiosos para el ganadero.

Módulo 2: SANIDAD: *"La gestión sanitaria y el manejo deben ir de la mano"*

1. Es necesario prestar más atención a la **Paratuberculosis.** Existe una relación directa entre el nivel de positividad de los rebaños, el número de bajas en los mismos, y por tanto del porcentaje de reposición necesario.

2. La lucha frente a la Paratuberculosis es una batalla a largo plazo, en la que la **vacunación** de todo el rebaño es la única herramienta eficaz cuando la prevalencia de la misma es alta.

3. La heterogeneidad en las estrategias de las diferentes Comunidades Autónomas, **complica la lucha** contra la Paratuberculosis, e incrementa su incidencia.

4. La **mamitis es una de las mayores responsables de la pérdida de producción de leche y el aumento de la tasa de reposición en el rebaño**, llegando a comprometer la viabilidad de las explotaciones.

5. La **presencia** de una patología como la **mamitis** hace que el **coste de producción** del litro de leche pueda ser **mayor** que el precio de venta. Es muy importante establecer una estrategia de control para la enfermedad.

6. Existe en el mercado la posibilidad de implementar **programas vacunales** que nos pueden ayudar al control de los principales agentes implicados en las mamitis caprina. (S. aureus y SCN)

7. El **método Obsalim** se basa en asesorar explotaciones desde el punto de vista de la **alimentación** con una **repercusión directa en la rentabilidad.** Con la **observación directa de síntomas en el animal** y la correcta utilización del protocolo de este método podemos diagnosticar deficiencias en el manejo alimentario del rebaño.

Módulo 3: COMERCIALIZACIÓN: *"La construcción de los precios a partir de sus costes de producción. ¿Es posible construir unos precios justos para el productor?"*

1. Francia ha estabilizado los censos y pretende **incrementar la producción en el 2º semestre de 2015**, lo que puede afectar al productor español.

2. Tras años de crisis, **han desaparecido el 15% de las explotaciones**, y actualmente se está trabajando en ajustar la oferta y la demanda y conseguir precios más sostenibles para los tres eslabones de la cadena francesa.

3. La **mediación** entre organizaciones de ganaderos, industrias y distribución por parte del gobierno francés ha reducido los efectos de la crisis y evitado la caída de precios.

4. La **Interprofesional francesa** tiene un papel importante y relevante en la estructuración y en el funcionamiento, desarrollando proyectos de investigación y de apoyo al sector.

5. Las lonjas no crean el precio, reflejan la situación actual, pero no tienen reconocimiento institucional. Son formaciones ágiles, ya que son capaces de detectar las posibles variaciones en el precio rápidamente.

6. Las cooperativas españolas no encaminan su materia prima hacia la transformación, a diferencia de las cooperativas europeas.

7. Todavía queda mucho camino que recorrer para que **INLAC** pueda convertirse en un referente y contribuya de verdad al desarrollo sostenible del sector. No ha funcionado bien en el mercado de leche de cabra, ya que tiene muy limitadas sus funciones y sigue sin hablar de los problemas reales del sector.

8. En 2010 se produjo una bajada enorme de los precios de la leche, lo que supuso un antes y un después en el sector. Como consecuencia del aumento de los precios de la leche durante los dos últimos años, el **consumo de queso de cabra ha disminuido un 3,5%.**

9. Para crear **valor añadido**, la materia prima debe ser transformada en las zonas de producción.

10. El sector del vacuno lechero no se ha organizado hasta que no ha visto peligrar su futuro. Actualmente, la **OPL** del Sur, engloba un 8% de la producción nacional. Es la única OPL que tiene una negociación real de los precios de leche de vaca en España.

11. Es difícil entender que no exista todavía una **OPL de caprino** de leche en Andalucía dado el desorden que hay en el mercado y las dificultades de los ganaderos para hacer valer sus derechos. Para avanzar, necesitamos aprender de los errores y crear lazos de comunicación, cooperación y transparencia entre todas y cada una de las partes del sector.

Granada, 15 de mayo de 2015

Fdo.: Manuel Sánchez Rodríguez
Coordinador del Comité de Redacción de Conclusiones

Tablón de anuncios

Si estás interesado en adquirir animales de pura raza malagueña con mayor garantía habla con nuestro técnico encargado de compra-venta de animales:

Javier: 695179677

Se venden 100 chivas listas para destete a finales de diciembre.

Tlf.: 606 369 026

Busco trabajo. Tengo cuarenta y nueve años, casado.
Poseo una experiencia de más de quince años en una explotación ganadera familiar de cabras y vacas, dos años en una granja porcina y cuatro años en el matadero municipal de Humilladero.
Tanto el desplazamiento como vivir en la explotación no suponen ningún inconveniente tanto dentro como fuera de Málaga.
Teléfono: Antonio 952737570 / 655092368

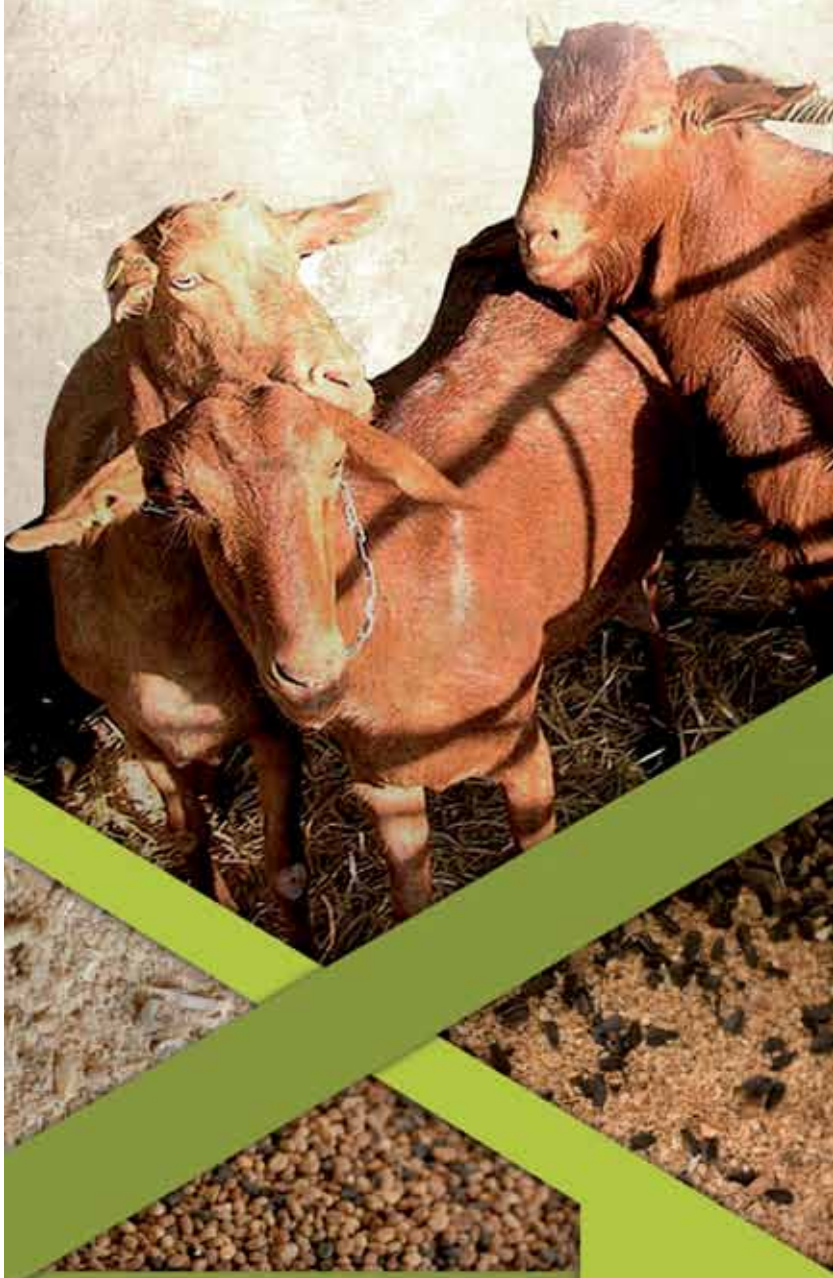
Se ofrece hombre de mediana edad, trabajador y responsable para trabajar en el campo o con cualquier tipo de ganado. Amplia experiencia en el sector.
Tlf.: 603 193 147

Finca para alquilar en Cuevas Bajas(Málaga): 1.000m de instalaciones ganaderas, 100 ha de pastos todo cercado, pozos de agua, electricidad, dos accesos, vivienda... Precio a convenir.

Mª José Artacho: 659-20-94-43.

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
www.agrocabello.com

La ganadería en la nueva pac. Algunas cuestiones a considerar.

Servicios técnicos COAG Andalucía

Después de casi cuatro años de discusiones y debates sobre la reforma de la Política Agraria Común, ha llegado el momento de materializar la primera solicitud en la que los ganaderos han de declarar en base a las nuevas reglas.

Aunque esta reforma llevaba aparejadas muchas expectativas y oportunidades para nuestra ganadería, lo cierto es que finalmente no han sido tenidas en cuenta cuestiones imprescindibles para el sector como el mantenimiento de unos derechos de pago básico que tuvieran la consideración de especiales para poder justificarse con actividad ganadera y que no quedaran ligados a la superficie como es la generalidad.

Desde COAG, hemos manifestado en numerosas ocasiones nuestro **rechazo frontal a la desvinculación del cobro de las ayudas con el mantenimiento de la actividad productiva en las explotaciones** y a la **falta de consideración de la ganadería** en las decisiones tomadas en Bruselas para la reforma.

Las consecuencias no favorecerán al desarrollo de este sector sino al desmantelamiento de determinados sectores productivos y el consiguiente trasvase de fondos desde actividades productivas que generan empleo hacia superficies que simplemente se mantengan en buen estado aún no aportando nada al tejido productivo y económico de su entorno.

Con todo ello y como comentábamos al inicio del texto, **ha llegado la hora de que cada ganadero confeccione y registre su solicitud para la campaña 2015** y este año habrá que prestarle una mayor atención a la declaración ya que **va a servir de base para asignar los derechos de pago básico** que estarán **activos** durante al menos los **próximos cinco años** (aunque ya se está debatiendo sobre una nueva revisión).

Teniendo en cuenta que este año es algo especial en cuanto a la complejidad de la gestión, al ser el primero de aplicación de la reforma, **el plazo de la PAC se ha ampliado al 15 de junio** por lo que aún estamos a tiempo de recordar algunas **cuestiones prácticas y de gran importancia que los ganaderos han de considerar para realizar su PAC de la presente campaña. Son las siguientes:**

Los titulares han de ser **agricultores activos**, es decir que obtengan ingresos de la actividad en su explotación.

Es **obligatorio declarar la totalidad de la explotación y para ello hay que saber cuáles son las referencias Sig PAC** (polígono, parcela y recinto) de todos los recintos que se incluyen en ella. En referencia al Sig PAC, no podemos dejar pasar la oportunidad de informar que este año se ha aplicado un nuevo coeficiente de admisibilidad de pastos más restrictivo que el de la campaña 2013, por lo que los ganaderos pueden verse afectados por una reducción importante de sus hectáreas de pastos consideradas admisibles. La consecuencia más inmediata la tenemos en el aumento artificial del valor de los derechos de pago básico al disminuir el número de hectáreas admisibles, que es igual al número de derechos que se asignarán a cada titular. Este aumento penalizará al ganadero en la convergencia de sus derechos de pago básico.
Desde COAG, rechazamos que la revisión de este coeficiente se aplique mediante una fórmula matemática y estamos trabajando para intentar que se adecue a la actividad ganadera real, pero hasta octubre no sabremos definitivamente cómo quedará en cada caso. Por ello recomendamos a los ganaderos que estén muy atentos a cómo les afecta y si no están de acuerdo o la densidad ganadera que puede albergar la explotación no se ajusta a su coeficiente, tienen la opción de alegar al SIG Pac para modificarlo.

Hay que consignar en cada recinto el **régimen de tenencia de la tierra**, es decir, si el titular es propietario, arrendatario o es una superficie de pastos comunales. Además, en su caso, hay que indicar el DNI del arrendador o de la entidad gestora del pasto comunal. No será necesario adjuntar ningún tipo de documentación justificativa de la propiedad o del arrendamiento a no ser que la solicitud sea objeto de un control de campo o esté afectada por una duplicidad con otro titular que la haya solicitado también.

Hay que indicar qué **tipo de actividad agraria se ejerce en cada recinto**, según el tipo de cultivo declarado. En el caso de pastos podrá ser bien mediante pastoreo con animales de la las especies vacuna, ovina, caprina, equina (sólo explotaciones de producción o reproducción) y porcina (sólo extensivas o mixtas) o bien siega de pastizales o desbroce de pastos arbustivos y arbolados. La carga ganadera mínima que deben albergar es de 1.3 ovejas o cabras por hectárea declarada, para que se considere que esas superficies se están manteniendo correctamente y en consecuencia puedan ser primadas. En caso de no llegar a cumplir esta densidad de animales en pastoreo se deberá realizar siega o desbroce en la restante superficie para acreditar que hay actividad agraria en el recinto.

Es imprescindible para poder cobrar las ayudas asociadas a las explotaciones de ovino o caprino que **los animales estén correctamente identificados y registrados en SIGGAN** y que se haya realizado por parte del ganadero la **declaración censal anual** entre el 1 de enero y el 28 de febrero de cada año. El número de hembras reproductoras contenidas en dicha declaración se tomará de base para el cálculo de la prima total. Este año la prima por cabra se ha estimado que podrá quedar alrededor de 6.46€ ó 7.43€ en el caso de explotaciones ubicadas en zonas de montaña.

Para compensar la **pérdida de asignación de pago básico de los ganaderos que no poseen superficie**, existe una **línea de ayudas** que se podrá cobrar anualmente por los animales que cumplan las condiciones indicadas en el párrafo anterior. Esta es incompatible con la anterior y la **prima** quedará este año en unos **28.04€ por cabra.**

Estas son sólo algunas de las muchas cuestiones que afectan a la solicitud pero que a nuestro juicio resultan más importantes para los ganaderos en el momento de declarar sus explotaciones.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS

COAG Málaga

ORGANIZACIÓN PROFRESIONAL AGRARIA INDEPENDIENTE
AL SERVICIO DE UN MUNDO RURAL VIVO
CON AGRICULTORES Y GANADEROS

DEFENDEMOS Y PROMOVEMOS LOS INTERESES SOCIALES, ECONÓMICOS
Y PROFESIONALES DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS FAMILIARES
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

C/ Iván Pavlov, 8 Blq 3 Bajo A (P.T.A.) 29590 - Campanillas (Málaga) Tlf: 952 02 06 44 / 952 02 06 45 Fax: 952 02 06 46 coagmalaga@coagmalaga.com

Estrategias de secado en caprino lechero

Por JAVIER MARCOS SAINERO,
Director veterinario de FARCO Veterinaria

El secado en cabras lecheras:

- Permite a la cabra restablecer la funcionalidad de sus mamas durante el período seco.
- Facilita la producción de calostro y una mejor calidad de la leche, incrementando con ello los beneficios económicos.
- Debe permitir al animal un descanso de entre 45 a 60 días al menos.

Con frecuencia parece olvidársenos la importancia que la adecuada gestión ganadera del periodo seco tiene en la producción de leche. Creemos que recordarlo nunca está de más y nos ayuda a reconducir aquellas pequeñas desviaciones que la rutina diaria nos hace a menudo considerar como aceptables.

Las mamas de la cabra y la importancia del periodo seco

La glándula mamaria de la cabra es muy diferente a la de otras especies de producción lechera; en la especie caprina estamos acostumbrados a dar por buenos recuentos de células somáticas que serían alarmantes en la oveja y en la vaca. Este efecto es debido a la singular fisiología inmunitaria de la ubre caprina que convierte las cifras de más de un millón de células somáticas en algo común; de hecho aún no se puede interpretar con la misma precisión que en otras especies el estado sanitario de la mama de la cabra conociendo sólo su Recuento de Células Somáticas.

El periodo seco es la época del ciclo productivo de la leche en la que la cabra debe disponer de la posibilidad de **restablecer la funcionalidad de sus mamas**, desgastada durante la lactación anterior. Desde el punto de vista médico, además se debe aprovechar este periodo para tratar de **disminuir la tasa de infecciones intramamarias** del colectivo de ordeño mediante la **aplicación de antibióticos de secado.**

"El periodo seco es el momento idóneo para la eliminación de las infecciones intramamarias ya existentes"

La rotunda fisiología inmunitaria de la mama de la cabra, permite distinguir dos momentos bien delimitados en cuanto a qué hacer con las infecciones intramamarias: el periodo postordeño es el momento de adquisición de nuevas infecciones intramamarias **y el periodo seco es el momento idóneo para la eliminación de las ya existentes.** Por tanto, los dos pilares médicos para combatir la mamitis en la cabra son, sin duda, la **dermodesinfección de pezones**, rutinaria tras cada ordeño y la adecuada **terapia de secado** llegado este periodo.

Recomendaciones para un secado productivo

El periodo seco es productivamente obligatorio, no se puede omitir; si se hiciera no se restablecerían las estructuras mamarias que permiten una siguiente nueva lactación, con consecuencias tan nefastas como la **carencia de calostro para las crías** nacidas y la producción de leche de **calidad bioquímica insuficiente**, que sería catalogada como de bajo precio.

La recomendación es que este periodo dure entre los 45 y los 60 días como mínimo. Este periodo es suficiente para que en el tejido mamario se produzcan las fases de lactogénesis I y de lactogénesis II, que son etapas claves para los siguientes postparto y lactación.

El tratamiento de secado debe **ejecutarse inmediatamente después del último ordeño de la lactación** en curso. El secado se debe hacer brusco, en ningún caso es recomendable hacerlo paulatino o progresivo. Para conseguir esto, es imprescindible contar con el oportuno control de la reproducción; éste proporcionará las fechas de parto que permiten hacer la preceptiva cuenta atrás necesaria para fijar las fechas de restricción alimentaria que propician que el día del secado los animales del lote no continúen con producciones de leche tan voluminosas que puedan convertir la práctica del secado en una acción peligrosa.

La **infecciones intramamarias más frecuentes en cabras** son las causadas por Staphylococcus spp. coagulasa-negativos (SCN), *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus spp.* y en rebaños afectados por la agalaxia contagiosa, también *Mycoplasma agalactiae.* Nuestra recomendación como tratamiento de secado siempre ha pivotado sobre **formulaciones inyectables e intramamarias de eritromicina** (gama **Ilovet**) porque en su espectro está reconocida una amplísima actividad frente a los gérmenes causantes de mamitis más habituales, actividad constatada en millones de animales de actitud lechera. El caso concreto de la agalaxia contagiosa se debe abordar con un plan de vacunación específico, adecuado a las circunstancias de cada explotación.

Por otra parte, la gama **Ilovet** es capaz de proporcionar, con las dosis recomendadas, las **altas concentraciones de eritromicina que se precisan** en los tratamientos de secado con la seguridad necesaria como para que guardando periodos de supresión muy aquilatados, no se corran riesgos de problemas de inhibidores.

Rincón Técnico

¡Súbete al pódium con SUPER FEED!

La longevidad de la cabra como objetivo en alimentación

Por Carlos Contera
Veterinario SUPER FEED

Los años de auge en el precio de la leche de cabra han venido marcados por una creciente demanda de chivas. La producción de chivas ha tenido que atender las necesidades de venta externa y reposición del propio rebaño. En condiciones de demanda de cabras jóvenes, la longevidad media del rebaño juega un papel esencial en su rentabilidad. Cuando la demanda externa mengua lo hace por un enfríamiento del precio de la leche, por lo que también resulta esencial ajustar el tamaño del rebaño al sobrecoste de la reposición. La alimentación puede contribuir decisivamente a minimizar el desgaste de la cabra de alta producción, equilibrar el gasto de reposición y beneficiarse de lactaciones más productivas.

En SUPER FEED hemos desarrollado programas de alimentación de alta producción sobre la base de aprovechar el máximo del potencial de la cabra lechera, pero sin correr el riesgo de agredir su sistema productivo. Más seguridad poniendo a salvo los órganos clave de la digestión bacteriana y enzimática: mucosa intestinal, páncreas, hígado y colon.

A estas alturas de la zootecnia caprina todo el mundo sabe que los animales con una o dos lactaciones nunca serán rentables en la explotación, ya que los costes de amortización son muy elevados. Es a partir de la tercera lactación cuando estos costes se reducen a unos límites razonables. Ese es el motivo de que el general de las cabras llegue al menos a completar la tercera lactación. No llegar a esa situación productiva es lo mismo que 'desaprovechar el potencial lechero de los animales, ya que las mejores lactaciones se alcanzan en nuestras cabras en la tercera lactación y se mantienen hasta la quinta" (M. Sánchez Rodriguez, Juzgamiento y Calificación, 2012).

El reparto de la población productiva de las granjas españolas coloca a las hembras jóvenes de primer y segundo parto en el 55% sobre el número total de hembras presentes productivas (datos de Capigran, en cuadro adjunto). Y sin embargo, la tendencia natural en cabras de leche es producir más en las lactaciones con tres partos en adelante.

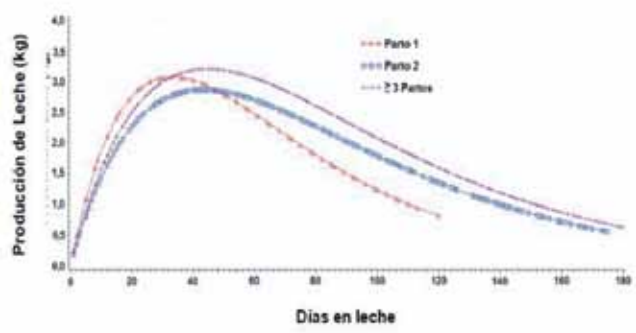


Figura 1. Curvas de lactancia de cabras de 1, 2 y 3 o más partos ajustadas al modelo de Papajcsik y Bordero (1988)

Factores influyentes en la prolongación de la vida productiva

Ante estos datos es obligatorio en nuestro sector caprino reflexionar sobre el concepto de vida productiva y tasa de reposición. Se habla de vida productiva evaluando número de lactaciones a la vez que vigilamos las causas de eliminación de ejemplares.

1.- Tasa de bajas en explotación. Los datos que nos ofrece la interpretación de tasa de pérdidas por lactaciones de la encuesta Caprigran es un drama productivo y económico. Ya comienzan con una destrucción elevada de primíparas, lo que en cualquier otra especie lechera o de producción cárnica sería antirentable, en caprino lechero se acepta como una situación hasta cierto punto normal. Estos datos merecen una reflexión por parte de todos los agentes del mercado.

En caprino están aceptadas enfermedades respiratorias con más indulgencia que en otras especies lecheras observadas por saneamiento, mientras el impulso de los ganaderos no parece suficiente en la lucha epizoótica. Podríamos decir que las causas de mortalidad en la explotación afectan a varias tipologías, a saber:

- Bajas respiratorias, especialmente agudas en cabras jóvenes
- Bajas por digestivo, toxemia y diarrea
- Bajas reproductivas (partos distócicos, etc.)
- Bajas por accidente

2.- Tasa de eliminación. La eliminación sanitaria sigue siendo la principal causa de eliminación de cabras lactantes. La eliminación zootécnica se aplica en chivas en edad de cubrición y en hembras primíparas o multíparas. Bajas producciones, perdida de condición corporal y desniveles en fertilidad.

Lote de chivas nacidas en noviembre de 2014. Cubrición prevista en junio 2015. Explotación de Fernando González (Málaga)

3.- Edad al primer parto. Tengamos en cuenta el concepto de precocidad a primer parto como área de mejora de longevidad. Con el programa SUPER FEED a base de la utilización de CAPRISTAR ORO + CHIVAS CRIA estamos ofreciendo regularmente primeras cubriciones entre el 7º y 8º mes de vida, lo que nos lleva a primeros partos mucho más precoces de lo habitual.

La vieja teoría de cubriciones con diez y doce meses es cara e innecesaria. Más tiempo en la cuadra es más gasto de mantenimiento y más coste de amortización. Hoy parece solo un refugio para justificar un programa de recría desequilibrado y carente de los elementos nutricionales que garanticen inmunidad, crecimiento acompasado de la ubre y del cuerpo de la chiva.

En la fase de recría, las chivas atraviesan momentos críticos donde la inmunidad que confiere la alimentación de recría es clave para mantener el lote protegido. Destete, descuerne, vacunaciones simultáneas, revacunaciones posteriores, requieren una alimentación que comunique inmunidad digestiva y humoral.

Edad al primer parto en diferentes grupos productivos. En meses			
Grupo bajo *	Grupo medio *	Grupo alto *	Experiencia Super Feed **
18,2	16,2	16	13,5

(*) Datos Caprigran
(**) Lotes controlados 2014 y 2015

Chiva en el momento del parto con 13 meses. Agropecuaria La Calzada (Córdoba)

4.- Prevención de toxemias de gestación. Recientemente, Valentín Pérez (Universidad de León) recordaba que la toxemia de gestación sigue siendo responsable de muertes en caprino a razón de entre un 8% y el 15% del total del rebaño (Entrevista en Tierras Caprino Nº 07). En SUPER FEED nos protege MAXICELL la lignocelulosa que traslada las fermentaciones a todo el intestino grueso y actua como prebiótico sin accidentes. Una paridera sin accidentes repercute en la salud del lote y de golpe incrementa la viabilidad y longevidad de sus cabras. La lignocelulosa en la alimentación de la cabra lechera permite regresar al origen de la especie en términos de fibra alimentaria y dotar a la alimentación de las cabras lecheras de un sustrato de fibra con lignina, hemicelulosa y celulosa con perfil parecido al que una cabra obtendría en un proceso de pastoreo natural con ramoneo incluido. La lignocelulosa como ingrediente vegetal natural confiere a la alimentación intensiva de la cabra esa aspiración del ganadero: alcanzar resultados industriales con alimentación de pastoreo. Haga usted como nosotros y elija la lignocelulosa de Maxicell como indispensable en las dietas de sus animales.

Cabra en el sexto parto, alimentada por Super Feed. Explotación de Carlos Montero (Sevilla)

El ganado ha mejorado genéticamente a todos los niveles (producción, calidad de leche, conformación, durabilidad, resistencia) y nuestras razas lecheras han alcanzado cotas de producción lechera de forma muy extendida. Los programas de mejora han obtenido un fuerte respaldo oficial. El progreso genético ha alcanzado una difusión piramidal, universal y vertiginosa. Muchos ganaderos han decidido invertir en genética y los resultados son extremamente positivos.

Sin embargo, la longevidad parece ser su asignatura pendiente. Se pueden alcanzar resultados con la selección morfológica y cada día son más frecuentes las escuelas de jueces para ganaderos. La otra gran área de trabajo es la alimentación. La cabra seleccionada para una mayor producción y una mejor calidad quesera, exige ahora más en el pesebre. Su respuesta a la biotecnología es admirable y rentable. La cabra exige ingesta constante y atractiva; ingesta maximizada; proporciones regulares de alimentos; exige equilibrio en una ración; ingesta homogénea no autoseleccionable.

Carlos Contera
Veterinario SUPER FEED

IV Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía

Afluencia masiva de público al IV Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía celebrado en Torre del Mar.

Las actividades paralelas realizadas han tenido una gran acogida.

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, junto con la Tenencia de Alcaldía de Torre del Mar y Axarquia Mgusta ha organizado el IV Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía, con una serie de actividades paralelas con el objeto de potenciar los productos de la Cabra Malagueña en el municipio de Vélez-Málaga.

El queso artesano de cabra malagueña ha estado presente por tercer año en un mercado específico junto a los vinos de la tierra en la comarca de la Axarquía el pasado **domingo 8 de marzo.**El mercado ha estado compuesto por un total de **31 puestos** donde podrían encontrarse 8 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia, una de Cádiz y 3 queserías de Granada, 4 bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, ajobacalao, la cerveza artesana Axarca... Entre las novedades de productos pudimos encontrar snacks de mango, conservas de boniato con miel de caña o huevos ecológicos entre otras propuestas.

Dos novedades importantes de esta edición fueron la impartición de **dos talleres infantiles de elaboración artesanal de quesos de cabra** a lo largo de la mañana en la zona del mercado y el **servicio gratuito de traducción para el público extranjero** ofrecido por la empresa "Mi Casa, idiomas y más", pues tanto público como productores a veces necesitan comunicarse para explicar la procedencia y origen del producto, proceso de elaboración artesanal, ingredientes, etc. Y como todos los años la Banda Municipal de Música de Vélez Málaga amenizó a los expositores y visitantes en el Paseo de Larios.

Para la presente edición se han llevado a cabo **4 actividades paralelas:**

- Ruta del Chivo Lechal Malagueño de Vélez-Málaga:

Como actividad complementaria al mercado, se celebraron la Ruta del Chivo Lechal Malagueño del 5 al 8 de marzo en 4 restaurantes de la localidad:

- **Asador El Yate:** Saladero Viejo, s/n. Torre del Mar. Telf.: 952 54 07 74. Tapa a concurso: "Caldereta de Chivo Lechal Malagueño a ajillo". También ofrecieron en carta: "Paletilla en su jugo" y "Chuletitas a la brasa" de Chivo Lechal Malagueño
- **Lo Pepe Molina:** Calle de Joselito de Málaga, 1A, Almayate Bajo. Telf.: 952 55 60 07. Tapa a concurso: "Chivo Lechal Malagueño en pepitoria". También ofrecieron en carta: "Chivo Lechal Malagueño en Pepitoria, con patatas a lo pobre y verduras salteadas"
- **Casa Andrés:** Paseo de Larios, 36. Torre del Mar. Telf.: 951 38 96 01. Tapa a concurso: "Hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño en su jugo y soja"
- **Taberna Padre Pío:** Paseo Marítimo de Levante, 5. Torre Del Mar. Telf.: 951 23 78 99. Tapa a concurso: "Caracol de Chivo Lechal Malagueño" También ofrecieron en carta: "Espezatino de Chivo Lechal Malagueño salteado con hongos"

Ambiente del Mercado de Quesos y Productos Locales

Se editó un **folleto-pasaporte**, donde el público ha votado su tapa favorita, resultando **ganadora la tapa del Taberna Padre Pio: "Caracol de Chivo Lechal Malagueño".** En el sorteo entre los pasaportes entregados en la oficina de turismo de Torre del Mar de una "Cena especial para dos de productos de la Cabra Malagueña + un lote de productos del Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía *Sabor a Málaga*", el afortunado ha sido D. Juan Daniel Pesado, vecino de Málaga que pudo disfrutar de la cena en el restaurante vencedor de la ruta, La Taberna Padre Pio.

- "Cena Maridaje y Cata de Quesos de Cabra Malagueña":

Celebrada en **La Taberna El Conveto de Vélez-Málaga** (Calle Los Moros, 6), los asistentes pudieron disfrutar de una magnífica cena de a base de productos locales elborada por **D. José Marfil**, chef del restaurante, maridada con **Vinos de la Bodega Cortijo La Fuente de Mollina,** a la vez que una completa cata de Quesos de Cabra Malagueña.

- "Conoce a la raza caprina malagueña":

La actividad llevada a cabo el pasado sábado 7 de marzo consistió en la **visita guiada a una ganadería** de Cabra Malagueña complementada con un **Menú Degustación** a base de productos derivados del caprino en el **Restaurante Lo Pepe Molina de Almayate.**

La visita estuvo guiada por los técnicos de CABRAMA Elena García y Santiago García y la ganadería visitada fue Cortijo Baldomero de Almayate (Vélez-Málaga).

La familia Jimenez nos abrió su casa para enseñarnos su día a día con una gran simpatía. Los turistas pudieron conocer de primera mano cómo se efectúa el ordeño diario, cual es la morfología característica de la cabra malagueña, cuanto produce una cabra, cómo se alimenta el ganado, cómo es su ciclo productivo, porqué Málaga es una tierra de cabras, etc. Los más atrevidos tuvieron la oportunidad de darle el biberón a un chivo.

Tras la visita se hizo una degustación de queso fresco y de embutido de cabra malagueña acompañados por vinos de la Bodegas DIMOBE de Moclinejo en la misma ganadería. Y luego pudieron disfrutar de un menú maridado con estos vinos en el Restaurante Lo pepe Molina de Almayate, donde todos los platos desde el entrante hasta el postre contaban con productos derivados de la cabra.

- II Concurso de tartas de Queso de Cabra Malagueña

El domingo se celebró el segundo concurso de tartas de queso de cabra malagueña, cuyo objetivo era la potenciación del Queso de Málaga mediante la creación de recetas de repostería.

11 tartas se disputaron el primer y segundo puesto. El **jurado** estuvo formado por D. Juan Manuel Micheo, Secretario Ejecutivo de CABRAMA, D. Antonio Navarro, enólogo y propietario de Bodega Cortijo La Fuente de Mollina y Dª. María Jesús Jiménez, Presidenta de la Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía.

Primer Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 200 €. Otorgado a la tarta "Manantial Axárquico" elaborada por Ángeles Ballesta Castillo de Málaga.

Segundo Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 100 €. Otorgado a la tarta "Tarta de Queso de Cabra con Base Crujiente y Baño de Sabores" elaborada por Ana Romero Villegas de Málaga.

Taberna Padre Pio recibe el diploma a la mejor tapa de la ruta del Chivo Lechal Malagueño

Visita a la ganadería Cortijo Baldomero de Almayate

Taller infantil de elaboración artesanal de quesos

Concurso de Tartas de Queso

I Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga

Los Quesos de Málaga deslumbran por su alta calidad: las 7 queserías que han participado en el I Concurso han obtenido premio.

El Concurso se ha celebrado durante el transcurso de las Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera de Casabermeja, donde los quesos han tenido un especial protagonismo.

El domingo 12 de abril se entregaron los premios del I Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga, concurso que se celebró el pasado jueves 9 de abril en el Restaurante Puerta de Málaga de Casabermeja.

A concurso se presentaron 18 quesos de 7 queserías de la provincia y curiosamente todas las queserías presentadas han resultado premiadas. El jurado, que realizó una cata a ciegas de los quesos, estuvo compuesto por:

- D. Manuel Maeso Granada, Presidente de la Asociación Carta Malacitana
- D. Francisco de Asís Ruiz Morales, técnico del IFAPA "Camino del Purchil" de Granada
- D.ª Patricia Cano Argamasilla, boutique de vinos "Más Caudalías"
- Dª Margarita Jimenez Gómez, GDR Guadalhorce
- Dª Pilar Ruiz Pérez-Cacho, Departamento Bromatología y Tecnología de Alimentos ETSIAM-Universidad de Córdoba

Y decidió otorgar los siguientes premios:

CATEGORÍA 1: QUESO DE CABRA FRESCO

	Quesería
1º premio	La Hortelana (Coín)
2º Premio	Campos La Malagueña (Almogía)
3º Premio	Montes de Málaga, cooperativa AGAMMA (Colmenar)

CATEGORÍA 2: QUESO DE CABRA SEMICURADO:

	Quesería
1º premio	La Hortelana (Coín)
2º Premio	Montes de Málaga, cooperativa AGAMMA (Colmenar)
3º Premio	El Llano del Jaral (Álora)

CATEGORÍA 3: QUESO DE CABRA CURADO: desierto por falta de muestras presentadas a concurso

CATEGORÍA 4: QUESO DE CABRA CURADO DE LECHE CRUDA:

	Quesería
1º premio	El Alcornocal (Cortés de la Frontera)
2º Premio	El Pinsapo, cooperativa AGASUR (Campanillas)
3º Premio	El Pastor del Valle (Alhaurín el Grande)

La entrega de los premios tuvo lugar el domingo 12 de abril en Casabermeja por parte de D. Antonio Domínguez, Alcalde de Casabermeja, Dª Emilia Ana Jiménez, diputada delegada de los Centros de Atención Especializada de la Excma. Diputación de Málaga, D. Juan Francisco Díaz, Secretario de la Asociación Española de Criadores de la Malagueña y otros concejales de la corporación. Junto a estas jornadas se celebró un exitoso Mercado de Quesos de Cabra Malagueña

Miembros del jurado, el alcalde de Casabermeja y el Secretario Ejecutivo de nuestra Asociación

Quesos presentados a concurso

I Premio Queso semicurado: La Hortelana

Momento de la entrega de premios:
I Premio Categoría Leche Cruda: El Alcornocal

El Chivo Lechal Malagueño, protagonista de jornadas gastronómicas en prestigiosos restaurantes

En lo que va de año numerosas jornadas gastronómicas se han celebrado en torno a este producto, pero queremos destacar las celebradas en 3 prestigiosos restaurantes de nuestra provincia.

La primera de ellas se celebró en el **Mesón Alberto**, enclavado en el distrito Puerto de la Torre de Málaga capital, desde el 27 de enero hasta el 8 de febrero. El **Restaurante El Reservado**, del Rincón de la Victoria, dedicó un mes entero a nuestro producto estrella. Es el tercer año que se celebran estas jornadas, y con esta edición se supera con creces el millar de comensales que han podido disfrutar de las bondades del chivo malagueño. Por último destacar las jornadas celebradas en el **Hotel San Cristóbal de Marbella**, también por tercer año consecutivo, que se han celebrado del 21 al 25 de abril.

Como no, queremos agradecer a nuestros clientes la confianza depositada en nuestros productos y compartir la ilusión con la que organizan estos eventos, ayudando a crecer y poner en valor al sector caprino.

Divertida promoción en el Centro Comercial Larios de Málaga

Los productos de la Cabra Malagueña dieron la bienvenida a los clientes del centro comercial con una curiosa promoción flash.

El 19 de febrero de 2015 dio comienzo el nuevo año chivo, que este año está representado por la cabra. Para celebrarlo el Centro Comercial Larios de Málaga capital contó con nuestros productos en una divertida promoción el pasado 21 de febrero, donde los clientes pudieron degustar más de 1000 chuletitas de Chivo Lechal Malagueño, paté de chivo y Quesos Montes de Málaga de la Cooperativa AGAMMA de Colmenar. Además de las degustaciones nuestra mascota se hizo miles de selfies, hubo un taller de caligrafía china y la exposición OH MY GOAT! de Diario SUR se instaló en la primera planta del centro.

El Chivo Lechal Malagueño en MAKRO

Gracias al proyecto "ALMA MAKRO", la carne de chivo entra a formar parte de los productos "de excelencia" que oferta MAKRO en su catálogo.

"ALMA MAKRO" se trata de una iniciativa que nace con el fin de recuperar la tradición de la gastronomía, el sabor y el olor de nuestros productos más autóctonos. Los productos han sido seleccionados para apoyar la labor de pequeños productores, permitiéndoles continuar o retomar la producción de alimentos selectos de la forma más tradicional. Para evitar la extinción de dichos productos, Makro se compromete a adquirir la mayor parte de su producción y venderla sin obtener beneficio, además de ofrecer apoyo logístico posibilitando que lleguen directamente de la tierra o el mar a las tiendas Makro. Así nuestro chivo ya está presente en las tiendas MAKRO de Málaga y Cordoba, y proximamente estará en Granada, Madrid y Barcelona. Puedes conocer más sobre el proyecto en: **www.makro.es/public/Alma-Makro**

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

Varias son las ferias y eventos gastronómicos en los que hemos estado presentes con nuestros productos:

- Madrid Fusión: El Chivo Lechal Malagueño representó a Málaga en MADRID FUSIÓN´15 el 4 de febrero. Los chefs 'Michelín' José Carlos García y Diego del Río fueron los encargados de ofrecer un showcooking con el Chivo Lechal Malagueño como protagonista.

- **Salón de Gourmets Madrid 2015:** del 13 al 16 de abril se celebró en IFEMA Madrid este prestigioso salón, donde acudimos gracias a la Marca Promocional Sabor a Málaga.

- I Congreso Sabor a Málaga: celebrado en el Palacio de Congresos de Málaga, del 15 al 16 de marzo, donde además de estar presentes en la Muestra de Productos "Sabor a Málaga", Mauricio Giovanni, chef del Restaurante Messina Mauricio presentó cuatro elaboraciones distintas a partir de una sola parte del chivo, el cuello: "Chivo Lechal Malagueño: La técnica como optimización del producto". También D. Alberto Horcada, Profesor Titular de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla, desarrolló en el congreso un "Taller de descriptores de la cerne de Chivo Lechal Malagueño"

- Ferias Sabor a Málaga: Guadalhorce, del 6 al 8 de marzo; Marbella, del 24 al 26 de abril y Nerja, del 8 al 9 de mayo.

- **II Congreso de Productos Diferenciados " Esto es otra cosa"**: celebrado en Córdoba los días 16 y 17 de marzo, donde Celia Jimenez Restaurante preparó una degustación "Taco de Chivo Lechal Malagueño"

- Cena benéfica a beneficio de Aspandem San Pedro, celebrada el 20 de marzo donde colaboramos de la mano de Messina Restaurante.

- **FIMA Ganadera 2015**, celebrada en Zaragoza, del 17 al 20 de marzo.

La Cabra Malagueña en Argentina

Nuestro secretario ejecutivo, Juanma Micheo, estuvo en Argentina en el IX Congreso de Especialistas en Pequeños Rumiantes, del 6 al 8 de mayo, donde dio la conferencia: "Asociativismo y Mercadeo en Caprinos".

Dicho congreso se celebró en La Rioja, al norte de Argentina, una zona árida donde los productos típicos son el cabrito, el aceite de oliva y el vino (productos muy similares a los que se dan en nuestra tierra…). En el congreso participaron unas 200 personas de toda Latinoamérica..

Cuaderno de viaje: la experiencia de Javier Escalona en México

Desde el 30 de Abril hasta el 3 de Mayo, Alberto Fernández Corpas, técnico informático de Cabrandalucía y un servidor (técnico de la malagueña) fuimos invitados a la Feria nacional de la cabra y la cajeta, en Celaya. (Guanajato, México)

No tengo palabras para describir, tanto la multitud de experiencias como el trato recibido.

En realidad nuestra aportación fue una exposición de nuestra humilde experiencia en la asociación de Cabrama, a través de estos años de trabajo. Especialmente en la parte de organización entre los ganaderos, nuestras estructuras de funcionamiento, y nuestra integración con la sociedad en general.

Además mostraron mucho interés en nuestro sistema informático, con lo que nuestro técnico explicó perfectamente cuales eran sus aplicaciones en campo, y las diferentes ventajas que aportaba, tanto para la mejora genética de los animales, como para conseguir un manejo mucho más eficiente de las explotaciones caprinas.

Tuvimos la suerte de participar en una escuela de Jueces internacional, impartida por el Ingeniero Luis Portilla, en esta escuela aprendimos a calificar sus razas que genéticamente están muy mejoradas, y pudimos apreciar y valorar ejemplares de las razas Toggemburg, Alpinas, Saanem, La Mancha, y Nubias.

Fuimos espectadores de un gran mercado de productos de leche de cabra de todo el estado de Guanajato, donde degustamos sus fabulosos quesos y su producto estrella: La Cajeta (dulce de leche de cabra).

Quedó en evidencia el interés que tienen por nuestra cabra malagueña, fundamentalmente por la calidad de su leche. Se respira un incipiente mercado de embriones y semen congelado.

Pero lo más importante bajo mi punto de vista, es la organización del sector a nivel internacional que estamos creando, nos visitó el secretario de ganadería a nivel nacional, y comprobó por sus propios ojos que estamos unidos, que somos muchos, que aprendemos unos de otros, compartimos nuestros conocimientos y vendemos nuestros avances. Con todo esto no solo abrimos un mercado en toda Latinoamérica, sino que reforzamos el caprino mundial, crecemos y lo profesionalizamos, aprendiendo sus derechos, respetando sus demandas e integrándolo en todo el mundo a través de sus productos.

Aprendimos a estar unidos, a ser más fuertes, porque la realidad es que pertenecemos a la gran familia de las cabras.

FIMA Zaragoza

La feria internacional para la producción animal, se celebró en el recinto ferial de la Feria de Zaragoza, entre los días 17 al 20 de marzo de 2015.

Dentro de FIMA se celebró el XI Congreso de la Federación Iberoamericana de Razas Criollas (**FIRC**), donde CABRAMA presentó la comunicación: **"La cabra malagueña como dinamizadora del desarrollo rural de la provincia".**

También ofrecimos una ponencia en las **Jornadas de I+D+I del MAGRAMA** sobre el Proyecto que está llevando la SAT mediante la Orden 917/2013 "**Mejora de la viabilidad de las explotaciones caprinas de raza malagueña a partir de la innovación en los sistemas productivos y en la transformación y comercialización de sus productos"**.

Y como no podía ser de otra manera estuvimos presentes con nuestros productos en **"Todos en FIGAN"**, espacio de conferencias y catas coordinado por **FEAGAS**, donde realizamos una cata de quesos, embutidos y carne.

Cata de Productos de la Cabra Malagueña en la Feria de Zaragoza

Grabación del programa Cuaderno Agrario en la Ganadería La Loma de Almogía

La Cabra Malagueña en Televisión

Los últimos meses la cabra malagueña y sus ganaderos socios han sido protagonistas de varios reportajes:

- Programa Madres de Canal Sur Televisión: Dª Cristobalina Cotos de Tolox (Málaga) fue la protagonista de este programa, serie documental con la figura de la madre, uno de los pilares básicos de nuestra sociedad, como eje central. Se emitió el 25 de marzo. Disponible en Canal Sur a la Carta.

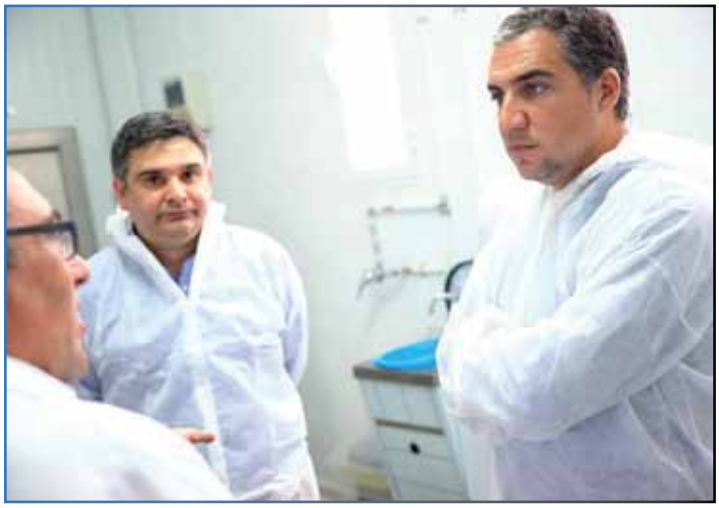
- Programa 75 Minutos de Canal Sur Televisión: en este caso fue el Centro de Selección Ganadera y la Ganadería de Dª. Isabel Rosales de Mijas (Málaga) los protagonistas en un programa que versó sobre las innovaciones en el campo agrario. Se emitió el 5 de mayo. Disponible en Canal Sur a la Carta.

- Cuaderno Agrario de 8TVAndalucía: programa semanal agrícola sobre el campo andaluz, el sector agroalimentario y ganadero que se emite los sábados a las 13,30 horas en 8TV Andalucia. Editaron un completo reportaje sobre la raza, desde el centro de selección hasta los productos derivados. En esta caso la ganadería protagonista es la de D. Juan Francisco Díaz Pedraza de Almogía (Málaga). Disponible en: www.cuadernoagrario.com

La Planta de Lácteos de la SAT Productos de la Cabra Malagueña en funcionamiento

Varios ganaderos ya están haciendo uso de la planta de lácteos que la SAT Productos de la Cabra Malageña posee en el Polígono La Huerta de Casabermeja y por ello, el pasado 12 de mayo, **D. Elias Bendodo, presidente de la Excma. Diputación de Málaga, entregó el distintivo "Sabor a Málaga"** a la cooperativa por su diversificación y apuesta por el consumo local.

Se han comenzado a poducir quesos frescos de cabra y leche fresca pasteurizada y se espera ampliar la carta de productos lácteos en los próximos meses.



Visita de D. Elias Bendodo a la Planta de Lácteos de la SAT Productos de la Cabra Malagueña

Nos conceden el VIII Premio Villa de Casabermeja e inauguran un monumento a la Cabra Malagueña

El pasado **22 de enero**, el pleno del Ayuntamiento de Casabermeja ratificó el nombramiento que el jurado del Premio había realizado días atrás por el cual CABRAMA fue la candidatura premiada en esta edición del VIII Premio Villa de Casabermeja, premio que recibió el **domingo 25** en la casa consistorial.

Y el **28 de marzo**, el Ayuntamiento de Casabermeja inauguró un **monumento dedicado a la Cabra Malagueña** compuesto por **7 esculturas de cabras, chivas y machos cabríos** realizados por los alumnos del **Taller-Museo de Cerámica de la localidad**. Este monumento es fruto de la participación ciudadana ya que fue un proyecto propuesto y gestionado por los **presupuestos participativos** de la localidad.

Ha sido diseñado por los alumnos del Museo-Taller de Cerámica de Casabermeja, bajo la dirección técnica de Pedro Fernández, maestro escultor. Hay que resaltar por tanto el mérito del proyecto, ya que el trabajo está realizado por aficionados a la escultura y cerámica, que durante los últimos **6 meses** han echado muchas horas de forma desinteresada para conseguir un magnífico resultado final.

Monumento a la Cabra Malagueña en Casabermeja

Con este monumento la localidad quiere resaltar la importancia que la sede de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña esté ubicada en la localidad, un homenaje al gran potencial económico que supone para el municipio y la comarca el sector caprino. En los últimos años se han llevado a cabo multitud de iniciativas vinculadas a la raza en el municipio, resaltando la celebración de 6 ediciones de la Fiesta de la Cabra Malagueña, que se ha consolidado como uno de los eventos turísticos de mayor peso en la provincia de Málaga. A ello hay que sumarle la celebración de la Escuela de Pastores de Andalucía en el año 2012, el proyecto de futuro Centro de Interpretación de la raza que va a construirse en la localidad o la reciente implantación de la Planta de Transformación de Lácteos que ha instalado la SAT Productos de la Cabra Malagueña en el polígono industrial.

Las esculturas fueron elaboradas por los siguientes artistas: Sebastián Palomo, Paulino López, Josefa Miranda, Juana Pedraza y Juan de Dios de Casabermeja, Mª Carmen Orellana (Alhaurín de la Torre) y Begoña González (Málaga).

Desgraciadamente, a pocos días de su inauguración , varias figuras desaparecieron y otras fueron destrozadas fruto de **actos vandálicos**, y hoy por hoy sólo quedan 3 de las 7 esculturas. El ayuntamiento ha manifestado su intención de reparar el conjunto.

Próximos cursos

Viaje Formativo a Queserías: 10 y 11 de junio

Los próximos 10 y 11 de junio, en colaboración con nuestra Asociación, el IFAPA Camino del Purchil (Granada) organiza dentro del proyecto del aula de agroecología de caprino de leche de "TRANSFORMA Producción Ecológica" un viaje formativo a Extremadura (DOP Ibores, quesería de oveja Torta del casar, otras queserías artesanales....).

Este viaje formativo es la parte práctica de un curso que se celebrará el próximo 15 de junio en Casabermeja.

Si estás interesado en acudir es necesario que reserves YA tu plaza en el 952 75 85 63 o en el correo electrónico:
cabrama@cabrama.com
(nº de plazas: 20)

VII Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

La VII Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía "Jose Antonio Sanchez Romero", se celebrará en Pozoblanco (Córdoba) los próximos 18 y 19 de junio. Este año la raza anfitriona será la Murciano-Granadina, raza con una lata presencia en la comarca del Valle de los Pedroches.

Se ofertarán 40 plazas, que se cubrirán por riguroso orden de inscripción. Para más información visita la web: www.cabrandalucia.com, o ponte en contacto en el teléfono: 958 46 75 58 o en el email:
oficina@cabrandalucia.com

LA ASOCIACIÓN DE LA CABRA MALAGUEÑA

SALE AL EXTERIOR:

NUEVOS SERVICIOS QUE OFRECE LA ASOCIACIÓN

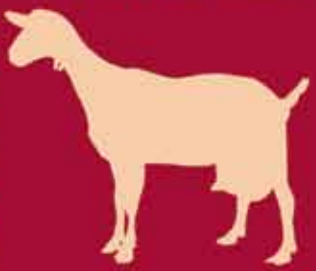
A GANADEROS NO ASOCIADOS

DESPUÉS DE MÁS DE DIEZ AÑOS DESARROLLANDO EL PROGRAMA DE MEJORA GENÉTICA EN SU NÚCLEO DE SELECCIÓN, HA LLEGADO EL MOMENTO DE

★ DIFUNDIR LA MEJORA GENÉTICA ★

OBTENIDA MÁS ALLÁ DE NUESTRAS GANADERÍAS, ES POR LO QUE NUESTRA ASOCIACIÓN PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE TODO EL SECTOR CAPRINO ANDALUZ, LOS AVANCES Y CONOCIMIENTOS ACUMULADOS EN ESTOS AÑOS

SERVICIOS DE REPRODUCCIÓN



- INSEMINACIÓN ARTIFICIAL
- ECOGRAFÍAS
- SINCRONIZACIÓN DE CELOS

SERVICIOS DE ASESORAMIENTO

- SANIDAD ANIMAL
- Revisión de maquinas DE ORDEÑO Y control de mamitis
- MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN CAPRINA
- CUMPLIMIENTO DE LA CONDICIONALIDAD
- PRUEBAS DE FILIACIÓN POR ADN

OTROS SERVICIOS

- VENTA DE SEMENTALES, REPRODUCTORAS Y RECRÍA DE PURA RAZA MALAGUEÑA
- TRANSPORTE ANIMALES VIVOS
- DISEÑO GRÁFICO COMUNICACIÓN

Si estás interesado en contratar alguno de estos servicios ponte en contacto con nosotros:
en los teléfonos: 952 75 85 63 / 662 08 95 28,
o en el correo electrónico: cabrama@cabrama.com
Puedes consultar los precios de nuestros servicios en www.cabrama.com

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña