



Málaga GaVadeRa

Mayo 2013 N°42

Agrupaciones del sector:

- "COAG participa en las 1ª jornadas internacionales agrícolas y ganaderas de Carmona"

Rincón
técnico:

Conclusiones

IV Foro Nacional
Caprino

artículos
técnicos:

- Criterios de diseño y ubicación II
- Valoración sensorial de postres lácteos caprinos por consumidores especializados

- "La desinfección de pezones en cabras de leche es imprescindible para evitar nuevas infecciones mamarias"

- "SUPER FEED lanza un póster para reforzar la selección de ubre en reproductoras"

Programación AGROGANT'13

ORDEFRIO

patrocina

el

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

AGROGANT 2013



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

Tras cerrar los balances del pasado año con un número notable de actividades y un aprobado raspado en cuestiones económicas, ya estamos inmersos en este 2013.

A nivel general, y debido al mantenimiento de unos buenos precios de la leche, el sector sigue con un buen ánimo aunque con un "contenido optimismo", esperando que se mantengan los precios y que ello nos ayude a sanear la maltrata economía de las explotaciones que arrastran deudas del duro periodo anterior. A su vez expectantes por todos los retos que tenemos a medio plazo: ver como se desarrolla el "nuevo" INLAC (interprofesional) de la leche de cabra, la firma y seguimiento de los contratos con la empresa, la creación de las OPLs (organización de productores de leche), la organización de las cooperativas, la nueva PAC, etc.

Mientras tanto, nuestra asociación, tras hacer balance del pasado ejercicio, ya está poniendo en marcha los retos para este año: seguir rodando nuestro esquema de selección y mejorar la diversificación financiera para disminuir nuestra dependencia de fondos públicos. En este sentido hemos puesto en marcha un plan para desarrollar una serie de servicios al exterior, más allá de nuestras ganaderías, con dos líneas esenciales:

1º. Difundir la mejora genética fuera del núcleo de selección. Ya ha llegado el momento de empezar a difundir la mejora genética que se está produciendo. Son muchos años de inversión pública en un esquema de selección que ha empezado a dar frutos, con un gran número de hembras y machos mejorantes, y ha llegado el momento que esta mejora se empieza a difundir por el resto de la población, pues además de un reto, es nuestro compromiso con el resto de la ganadería. Por ello hemos empezado a poner a disposición de los ganaderos de cabra Malagueña un servicio de inseminación, un servicio de compra de semen y un servicio de compra de sementales con seguridad genética y sanitaria.

2º. Trasladar al sector los conocimientos y experiencia adquirida. A lo largo de estos años, hemos forjado un equipo humano con una gran experiencia en temas como la reproducción, el control de mamitis, el control y revisión de los equipos de ordeño, el manejo del rebaño, el diseño y la promoción, etc. Por ello, hemos decidido comenzar a ofrecer estos servicios al resto del sector, para además de conseguir recursos propios, poner esta experiencia a disposición de otros ganaderos, asociaciones y cooperativas.

Y como siempre ya está el año rodando, hemos realizado ya unas cuantas actividades de promoción, hemos estado en la feria de Pozoblanco y en la FIMA Ganadera de Zaragoza, se ha realizado con un rotundo éxito, el ya consolidado Foro Nacional del Caprino, organizado por Cabrandalucía con gran apoyo de nuestra asociación, este año en Almería en colaboración con el Colegio Oficial de Veterinarios y haciendo realidad la tan necesaria creación de sinergias en estos momentos de crisis. Hemos recibido a ganaderos de Colombia, Costa Rica, Libia y Marruecos, con los que se estrechan las relaciones, no solo comerciales, sino de cooperación. Nuestra SAT "Productos de la Cabra Malagueña" sigue dando sus pequeños pasos introduciéndose en los mercados y ahora con un nuevo comercial y un nuevo proyecto para desarrollar los canales cortos de comercialización y crear más sinergias entre todas las entidades que producen alimentos en nuestra región con una filosofía similar a la nuestra: defender la calidad del producto, la transparencia del mercado y a los productores de nuestro medio rural.

Nuestro producto estrella, el Chivo Lechal Malagueño, y nuestra comercializadora, han obtenido el distintivo promocional "Sabor a Málaga", concedido por la Diputación Provincial. El concurso de cocina de este año está ya en marcha, y junto al IEAMED (Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea) se realizará este año en el seno de la feria más importante del sector alimentario andaluz, "Andalucía Sabor". Y como no, nuestra feria y concurso nacional, con todas las dificultades que nos genera el momento actual, está ya en marcha, con su concurso morfológico y de producción, con las actividades infantiles y promocionales de nuestros productos y de nuestro sector para seguir acercándolo a la sociedad y con alguna que otra novedad, como el regreso de la subasta de sementales, eso sí, reinventada y adaptada a los tiempos que corren.

Así que lo dicho, esperamos veros a todos y todas en nuestro lugar de encuentro anual, en AGROGANT 2013. Un saludo.

Juan Manuel Micheo Puig

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

Programación AGROGANT'13 04

Instalaciones

Criterios de diseño y ubicación II (continuación) 06

Artículo técnico

Valoración sensorial de postres lácteos caprinos por consumidores especializados 08

Ferias y certámenes

FIMA Ganadera, Pozoblanco, IV Foro Nacional Caprino 12

Compra y venta

Tabón de anuncios y anuncios de ganaderías 17

Rincón técnico

La Asociación de la Cabra Malagueña presentará el tercer catálogo de sementales 18

El rincón de FARCO: "La desinfección de pezones en cabras de leche es imprescindible para evitar nuevas infecciones mamarias" 20

SUPER FEED lanza un póster para reforzar la selección de ubre en reproductoras 22

Agrupaciones del sector

COAG: "COAG participa en las 1º jornadas internacionales agrícolas y ganaderas de Carmona" 24

Gastronomía y recetas

Noticias gastronómicas y recetas 26

Noticias

La entrevista 29

Noticias del sector 30

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación cuatrimestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com
Impresión: Gráficas San Rafael
Edita: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29060
Casabermeja (Málaga)
Tel: 952 75 85 63
cabrama@cabrama.com
malagaganadera@gmail.com
www.cabrama.com
www.chivolechalmalagueño.com

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

AGROGANT'13

FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA
DE ANTEQUERA



JORNADAS TÉCNICAS AGROGANADERAS

XXIV Concurso Subasta Nacional y VI Concurso de
Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

31, 1 y 2
de mayo y junio
LUGAR: Recinto Ferial Parque Norte

Fiesta de Interés Turístico de Andalucía
Fiesta de Singularidad Turística Provincial



Programa **AGROGANT'13**

XXIV Concurso Subasta Nacional y VI Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña



Jueves 30 de mayo

- * Entrada de ganado al recinto

Viernes 31 de mayo

- * 09:30 h.: Jornadas Técnicas Agrícolas: "El futuro de la PAC: su influencia en la agricultura". Parador de Antequera.
- * 11:30 h.: Demostración de ordeño.
- * 12:30 h.: Inauguración del recinto ferial.
- * 17:00 h.: Actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos) (zona granja escuela).
- * 17:00 h.: VIII Jornadas Técnicas Caprinas. "La influencia de la nueva PAC en el sector caprino". Parador de Antequera.

Sábado 1 de junio

- * 10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.
- * 10:00 h. a 14:00 h.: Mesa informativa: "Manejo sanitario de la ubre". FARCO.
- * 11:30 h.: Concurso de producción lechera, 1er ordeño
- * 12:30 h.: Charla: "El efecto de tránsito intestinal en la calidad de la producción lechera": MAXICELL LACTO". SUPER FEED. Pista central de la carpa ganadera.
- * 13:00 h.: Charla: "La calificación morfológica en pista". Juez calificador del concurso: D. Manuel Sánchez Rodríguez. Pista central de la carpa ganadera. Ponencia del Centro de Referencia del Caprino 2013.
- * 13:15 h.: Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.
- * 16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa (zona granja escuela).
- * 18:00 h.: Actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos, zona granja escuela).
- * 19:00 h.: Actividad para niños: ¡échale de comer a las cabritas! (zona granja escuela).

Domingo 2 de junio

- * 11:30 h.: Concurso de producción lechera, 2º ordeño.
- * 11:30 h.: Entrega de trofeos del concurso de producción.
- * 12:00 h.: NOVEDAD: Subasta de sementales de pura raza malagueña seleccionados genéticamente con todas las garantías higiénico-sanitarias, procedentes del Centro de Selección Ganadera de la Asociación Española de Criadores de la Raza Caprina Malagueña.
- * 12:45 h.: Actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos, zona granja escuela).
- * 13:30 h.: Actividad para niños: ¡échale de comer a las cabritas! (zona granja escuela).
- * 14:00 h.: Presentación III Catálogo de Sementales y II Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña. Charla: "Interpretación de los datos reflejados en el catálogo de sementales". Genetista del Esquema de Selección de la Raza Caprina Malagueña. Pista central de la carpa ganadera.
- * 14:30 h.: Entrega de trofeos del Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña.
- * 16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa (zona granja escuela).

Durante los tres días estaremos presentes en la carpa agroalimentaria con nuestro stand de venta al público "Chivo Lechal Malagueño y otros productos derivados de la Cabra Malagueña"

6. El entorno

Las condiciones del medio donde se va a realizar la explotación; topografía, climatología, accesos y suministros, etc., son factores determinantes para definir la ubicación definitiva, las construcciones a realizar, los materiales a emplear, etc.



Foto 1. Se puede observar en esta explotación como se aprovecha la pendiente del terreno para la ubicación de las diferentes dependencias. Además se ha ubicado por debajo de la línea del horizonte reduciendo su impacto visual.

En zonas de especial **interés paisajístico** se intentará que el conjunto de las construcciones que conforman la explotación queden por debajo de la línea del horizonte, con objeto de minimizar el impacto visual.



Foto 2. Aislante proyectado en cubierta para mejorar las condiciones de aislamiento y de temperatura en el interior de una dependencia para el ganado.

Es necesario insistir en la necesidad de que el cálculo y proyecto definitivo de las futuras construcciones, así como la dirección de obra, sean realizados por personal cualificado.

6.1. FACTORES TOPOGRÁFICOS

El **relieve** de la zona donde se construya la explotación será limitante de aspectos tan fundamentales de diseño y ejecución, como son los movimientos de tierras, explanaciones, tipo de cimentación, muros de contención, etc. **La topografía puede ser determinante** para la **situación** relativa de las diferentes **dependencias** dentro de la explotación.

Por estos motivos se procurará que los **albergues se localicen en la zona más alta**, de forma que el **manejo de los residuos y deyecciones se realice a favor de pendiente**, colocando la **fosa de purines y/o el estercolero en la parte baja**, lejos de zonas más limpias. De igual manera, la topografía influye en las **corrientes de aire** y en la forma de dispersión de olores.

6.2. FACTORES CLIMÁTICOS

Durante la fase de diseño es necesario considerar determinados factores climáticos como la **pluviometría de la zona**, la **dirección de los vientos dominantes**, las **temperaturas**, el nivel de **insolación**, etc., para así decidir la **orientación** de las construcciones, la superficie de **ventilación** y/o sistemas de ventilación, el nivel de **cerramientos y aislamiento** tanto de paredes como de cubiertas, los materiales de construcción a emplear...

Otros factores como la fuerza de los vientos y la **posibilidad de nevadas** deben ser tenidos en cuenta a la hora de realizar los cálculos de la estructura resistente y de la cimentación. Se pueden observar explotaciones con problemas de estructura resistente por un inadecuado cálculo, normalmente a causa de no ser aconsejados por personal cualificado, esta realidad puede determinar graves problemas en caso de fuertes vientos o nevadas.

6.3. FACTORES DEL SUELO E HIDROLÓGICOS

La realización de un estudio geotécnico e hidrológico permite:

1. Ayudar a determinar el nivel y tipo de cimentación, la necesidad de muros de contención, drenajes, etc.
2. Evitar futuros problemas de humedad en los recintos y deterioro prematuro de materiales.
3. Servir para determinar la situación de cauces, zonas de escorrentía y posibles acuíferos.

En relación al **suelo**, las características del mismo (textura, estructura, carga soportable...) deben ser factores considerados también durante la fase de movimientos de tierras y compactación, y en especial durante la cimentación. Por ejemplo suelos con textura arcillosa son muy expansibles, lo que provoca riesgos de asentamiento diferencial de las construcciones, con la posibilidad de agrietado de cerramientos y soleras.

Finalmente, para el **uso agrícola de los estiércoles y purines generados en la explotación**, es necesario conocer de la Superficie Agraria Útil (S.A.U.) disponible, así como de las características de ese suelo para determinar el correcto uso y aporte de los residuos, de forma que el suelo sea capaz de reciclarlo, no sobrepasando los límites establecidos.

6.4. EL IMPACTO VISUAL

El **diseño y terminación de las instalaciones**, y en especial de las construcciones, he de realizarse intentando conseguir la mayor integración posible en el medio.

Será indispensable realizar una correcta elección y combinación de materiales constructivos (colores, formas, volúmenes, terminaciones...) **procurando mantener el estilo de las construcciones rurales existentes en el entorno**. El tipo y color de cubierta suele ser uno de los aspectos más visuales de las edificaciones.

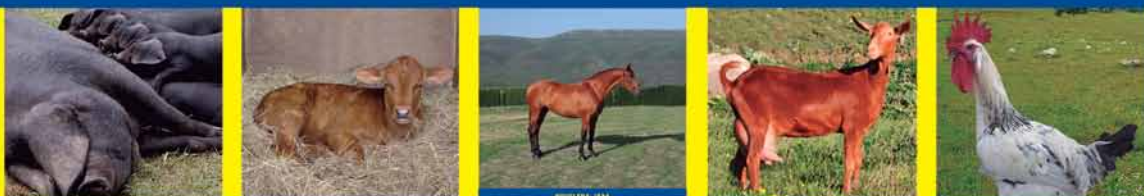
Una buena y frecuente medida correctora para reducir el impacto visual y paisajístico de las instalaciones en la **plantación de arbolado perimetral**, suavizando de esta forma las líneas geométricas de las construcciones, proporcionando un contraste vertical a la horizontalidad de las naves, aporta colorido, actúa de pantalla para vientos y olores, etc.

Los árboles deben plantarse a una distancia igual o mayor a la altura de los árboles más altos a colocar, con el objeto de evitar que sus raíces puedan afectar a la cimentación. Se plantarán por grupos, evitando especies muy estilizadas y siempre que sea posible, es conveniente usar especies autóctonas presentes en la zona.



Foto 3. Integración de las instalaciones en le medio. La foto de la derecha se ha retocado para copiar la terminación de las cubiertas de las construcciones contiguas para comparar su impacto visual.

PIENSOS LA JARA PIENSOS



956 160 717
SAN JOSE DEL VALLE
(CÁDIZ)

Valoración sensorial de postres lácteos caprinos por consumidores especializados

por RUIZ, F.A.¹; AGUILAR, P.²; PLEGUEZUELOS, J.³; SAYADI, S.¹; RAMAL, E.² NAVARRO, L.⁴

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

² Aula de Calidad, Escuela de Hostelería y Turismo de Granada, C/ Francisco Palau y Quer s/n, 18006, Granada

³ Asociación Nacional de Criadores de Caprino de raza Murciano Granadina (CAPRIGRAN)

⁴ Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Las Torres-Tomejil, Ctra Cazalla-Sevilla km. 12,2, 41200, Alcalá del Río (Sevilla)

Introducción

La presencia de productos lácteos 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 **2001 a 2010 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: postres, helados, yogur,...

La leche de cabra presenta una serie de **ventajas desde el punto de vista nutricional** con respecto a la de vaca, como ha sido constatado en diversos estudios científicos. Entre estas ventajas destacan:

- Su **menor contenido en lactosa y caseína**, puede ser que este tipo de leche sea una opción para las personas intolerantes a las mismas.
- Los **ácidos grasos** contenidos en la leche de cabra tienen una cualidad metabólica ligada a su capacidad única de **limitar depósitos de colesterol** en los tejidos corporales.
- La leche de cabra es mucho **más digestiva** que la leche de vaca. El menor tamaño de sus proteínas y grasas hace que sean digeridas por nuestros enzimas más fácilmente.

Desde el punto de vista **organoléptico**, la presencia del **ácido cáprico, caprílico y caproico** da a la leche de cabra una serie de características sensoriales, a las cuales, el consumidor medio español no está habituado. A pesar de este inconveniente, desde el punto de vista gastronómico, son muchos los manuales que recogen que la elaboración de postres con leche de cabra dan a los productos unas óptimas cualidades sensoriales.



Diferentes tipos de postres elaborados con leche de cabra

La elaboración de postres es ya una realidad en muchas de las queserías presentes en Andalucía, y también en la provincia de Málaga, siendo muchas de las queserías de esta provincia pioneras en la elaboración de estos productos. Pero es cierto que el uso de leche de cabra en otros campos, como es la restauración, es muy limitado por dos motivos principales: en primer lugar es un producto poco conocido y tiene "mala fama" en algunos círculos por su sabor más intenso, y por otro lado, por problemas en su distribución. Refiriéndonos a este último punto, son varias las acciones que se están llevando a cabo para mejorarla, como es el caso de las máquinas expendedoras de leche implantadas por la Asociación Española de Criadores de la cabra Malagueña (CABRAMA).

Desde el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) a través de la Planta de Lácteos situada en el centro de Hinojosa del Duque, como desde el Área de Economía y Sociologías Agrarias, junto a otros organismos de investigación y experimentación andaluz, como es el Área de Producción Animal de la Universidad de Sevilla, se viene trabajando en la **diversificación láctea** como herramienta para el aumento de la transformación y comercialización de la leche de cabra de Andalucía.

El presente trabajo va en esta línea, al valorar las posibilidades que la leche de cabra tiene para la elaboración de postres 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 varios postres elaborados tanto con leche de cabra como de vaca**, a través de estos consumidores especializados.

Elaboración de postres y consumidores

Para este experimento se han elaborado un total de **6 postres diferentes: Natillas, Flan de queso, Crema quemada, Pan de Calatrava, Magdalenas y Arroz con leche**. Para la elaboración se utilizó leche de cabra procedente de una explotación perteneciente a la Asociación Nacional de Criadores de Caprino de Raza Murciano-Granadina (CAPRIGRAN) y leche de vaca entera en tetra briks. Se realizaron los postres por duplicado, uno con leche de cabra y otro con leche de vaca. Para la realización de los postres se contó con la participación de los profesores de Cocina y Postres de la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada.

La población objetivo fueron **50 consumidores**, entre alumnos y profesorado de cocina de la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada. Dichos consumidores valoraron tres atributos sensoriales de los postres: el **aroma, la textura y el sabor**, además dieron una **valoración global** a cada uno ellos según su gusto y preferencia. Las puntuaciones dadas a los atributos de los postres se encontraban 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, como es el reconocimiento del tipo de leche con el que estaba elaborado el producto.



Muestras de postres de leche de cabra preparados para su cata sensorial

Preferencias de los consumidores por los postres de leche de cabra y vaca

Las valoraciones de los distintos atributos sensoriales de los postres (aroma, textura y sabor) que dieron los consumidores que participaron en esta experiencia, se muestran en la Tabla 1. Con respecto al **Aroma** los postres más valorados fueron por este orden: Arroz con leche de cabra, Flan de queso de leche de vaca y Flan de queso de leche de cabra, aunque habría que tener en cuenta en el caso del aroma la presencia de otros ingredientes que pueden influir en la puntuación (canela, vainilla...). Para la **Textura** el orden de puntuación ha sido: Arroz con leche de cabra, Magdalena de leche de cabra y Natillas de leche de vaca, en cuatro de los seis productos la textura de los productos de la leche de cabra ha sido superior a la de vaca. Finalmente para el caso del **Sabor**, el atributo más importante para el consumidor, la valoración ha sido: Natillas con leche de vaca, Arroz con leche de cabra y Flan de queso con leche de cabra, en este caso en cuatro productos ha sido más valorada la leche de cabra que la de vaca, en uno más la de vaca, y en otro han tenido una puntuación similar.

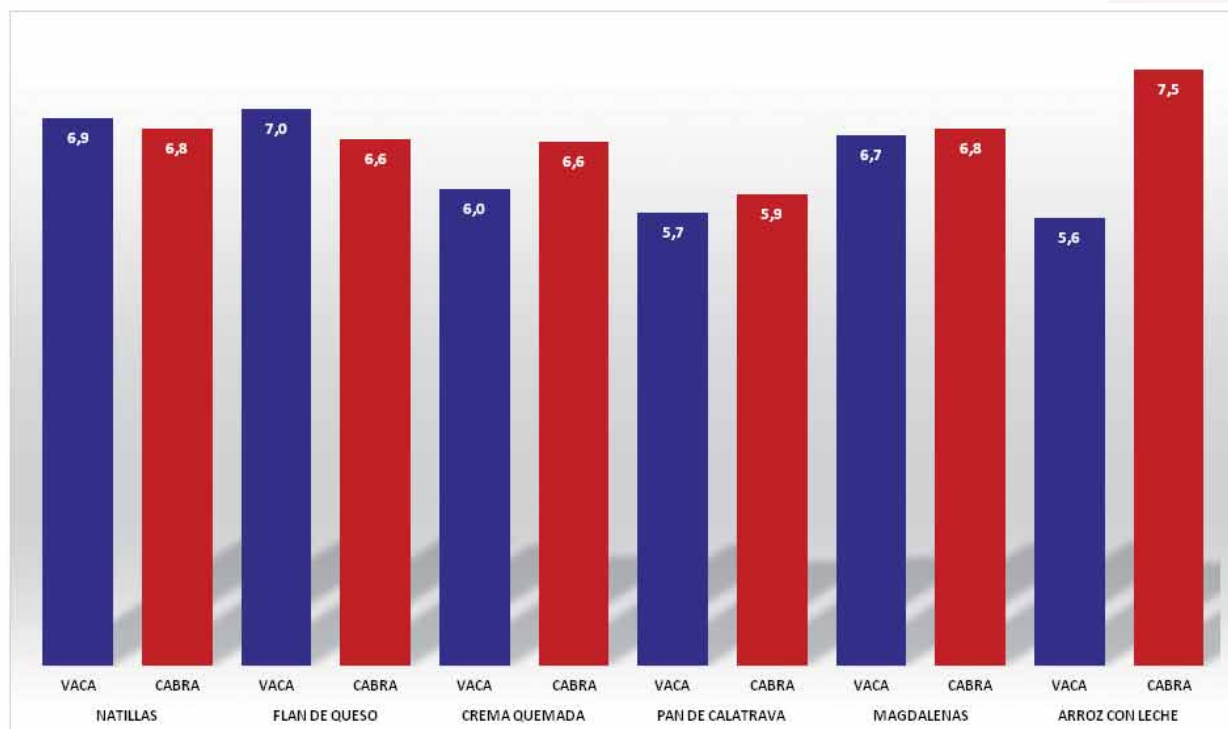
Tabla 1. Resultados de la cata sensorial de los postres elaborados con leche de cabra y vaca (1: valor menor; 9: valor máximo).

		Aroma	Textura	Sabor
NATILLAS	VACA	6,4	7,1	7,3
	CABRA	5,9	6,9	6,3
FLAN DE QUESO	VACA	6,7	6,6	6,7
	CABRA	6,6	6,4	6,9
CREMA QUEMADA	VACA	6,0	6,0	5,9
	CABRA	5,9	6,6	6,3
PAN DE CALATRAVA	VACA	6,5	6,3	5,9
	CABRA	6,5	6,4	6,2
MAGDALENAS	VACA	6,0	6,0	6,8
	CABRA	6,2	7,3	6,8
ARROZ CON LECHE	VACA	5,0	5,5	6,2
	CABRA	6,9	7,5	7,2

ARTÍCULO TÉCNICO

La Figura 1 recoge las puntuaciones globales dadas a cada uno de los productos. **En dos de ellos las puntuaciones para el postre elaborado con leche de cabra son superiores: Arroz con leche y Crema Quemada;** en otros tres las diferencias entre ambos productos son mínimas: **Magdalenas** (algo superior la cabra), **Pan de Calatrava** (algo superior la cabra) y las **Natillas** (algo superior la vaca); mientras que para el Flan de queso las puntuaciones al elaborado con leche de vaca es superior.

Figura 1. Valoración global de los postres elaborados con leche de cabra y vaca (1: valor menor; 9: valor máximo).



Con estas valoraciones dadas por profesionales y futuros profesionales de la cocina, se puede confirmar que, en general, **los postres elaborados con leche de cabra son más valorados que los de vaca**. Además la presencia de diferentes compuestos en la leche de cabra, que podrían hacer que el consumidor los rechazara, no son apreciables a la hora de su transformación en postres.

Actualmente el principal problema para su uso es la **falta de distribución**, ya que solo en el mercado aparecen un par de marcas comerciales que la comercializan como leche semidesnatada. La implantación en las propias queserías o cooperativas que vertebran el territorio andaluz para su venta como leche fresca pasteurizada, podrían ser un primer paso para valorizar y dar a conocer al consumidor este producto tan nuestro.

La transferencia de todos estos conocimientos es esencial, la **organización de jornadas y seminarios dirigidas a todos los actores de la cadena de la leche de cabra: ganaderos, técnicos, queseros, restauradores, distribuidores, médicos, etc...** y en la medida de lo posible **publicidad en los diferentes medios de comunicación**, harán que el consumidor conozca mejor las peculiaridades de la leche de cabra y sus criterios diferenciales respecto a la leche de vaca, y por consiguiente aumente su consumo y demanda. Lo anterior es muy necesario para dar un impulso a la oferta de dicha leche y **dinamizar el sector productor y sostener las explotaciones caprinas y la puesta en valor de sus producciones**.



Jornada dedicada a la leche de cabra en la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada

La leche de cabra ofrece un futuro prometedor: sus cualidades nutricionales corroboradas en multitud de estudios científicos, sus cualidades gastronómicas cuando es utilizada como materia prima en la elaboración de postres, y finalmente, el ser un producto andaluz que ha formado parte de nuestra cultura, con razas autóctonas propias, que le da, si vale, un vínculo mayor con el territorio, hacen que debamos trabajar por la puesta en valor del mismo.

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 leche de cabra. A los profesores de la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada por la elaboración de los postres y su sensibilidad hacia este sector. Al proyecto TRANSFORMA PP.TRA.TRA2010.5 "Mejora integral de los sistemas adehesados andaluces" por financiar parte de las actividades.

Caprigen^{RS}

resultados sostenibles

La gama de granulados y mezclas para caprino más completa del mercado

Caprigen constituye una excepcional alternativa alimenticia porque sus productos:

- Son perfiles exactos
- Su fabricación es más segura
- Óptima presentación
- Más calidad de producto
- No se desmezclan
- Fácil manejo
- Mucho más higiénico



FERIAS Y CERTÁMENES

Los productos de la Cabra Malagueña, presentes en la Feria Internacional para la Producción Animal, FIMA Ganadera (Zaragoza)

La Feria Internacional para la Producción Animal, FIMA Ganadera, se celebró en Zaragoza del 19 al 22 de marzo de 2013.



La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña estuvo presente en dicho certamen mediante la exposición de productos derivados de la cabra malagueña en la muestra "Todos en FIGAN" que organizó FEAGAS (Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto).

"Todos en FIGAN" ha constituido la principal novedad en esta edición de FIGAN. A través de dichos programas, las Asociaciones de Criadores pertenecientes a FEAGAS, que así lo deseasen, disponían de un espacio común y de un horario para mostrar al público las características de sus respectivas razas, tanto morfológicas, como reproductivas y de producción, y ofrecían también la posibilidad de una degustación de sus productos característicos.

En esta muestra pudimos encontrar nuestro Chivo Lechal Malagueño, salchichón, chorizo y lacón de cabra, paté de chivo al vino Málaga y quesos de las queserías AGASUR, Montes de Málaga -AGAMMA-, Blanca Serrana (Archidona), El Albarejo (Tolox) y El Brosque (Villanueva del Rosario).

El jueves 22 de marzo, D. Juan Manuel Micho Puig, secretario ejecutivo de esta asociación, ofreció una cata degustación al multitudinario público asistente de todos estos productos.

Nos complace haber llevado a cabo esta actividad promocional en FIMA Ganadera, ya que se trata de una de las ferias de producción animal más importantes del país.

La Cabra Malagueña estuvo presente en la XXI Feria Agroganadera del Valle de los Pedroches



La XXI Feria Agroganadera del Valle de los Pedroches, se celebró del 25 al 28 de abril, en Pozoblanco (Córdoba), y acogió una exposición de la Raza Caprina Malagueña.

Esta feria constituye uno de los foros ganaderos más importantes de nuestro país. La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña estuvo presente con una exposición de ganado perteneciente a la ganadería El Juncal de Casabermeja (Málaga), propiedad de D. Francisco Chicón Podadera.

Hembras reproductoras y sementales conformaron la muestra, de una ganadería con amplia trayectoria en la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

Concluye el IV Foro Nacional del Caprino, con la redacción de un documento de conclusiones

Los cabreros y técnicos especialistas en ganado caprino de toda España, reunidos en Almería en el IV Foro Nacional del Caprino, han redactado un documento con el que pretenden dar a conocer las fortalezas, amenazas, debilidades y oportunidades con las que cuenta el sector.

El IV Foro Nacional del Caprino que el presente año se ha aunado con las **XV Jornadas Técnicas Caprinas que organiza el Colegio de Veterinarios de Almería** se celebró en Almería los pasados días **2 y 3 de mayo de 2013**, en las instalaciones del **Palacio de Congresos Cabo de Gata-Ciudad de Almería de El Toyo**.

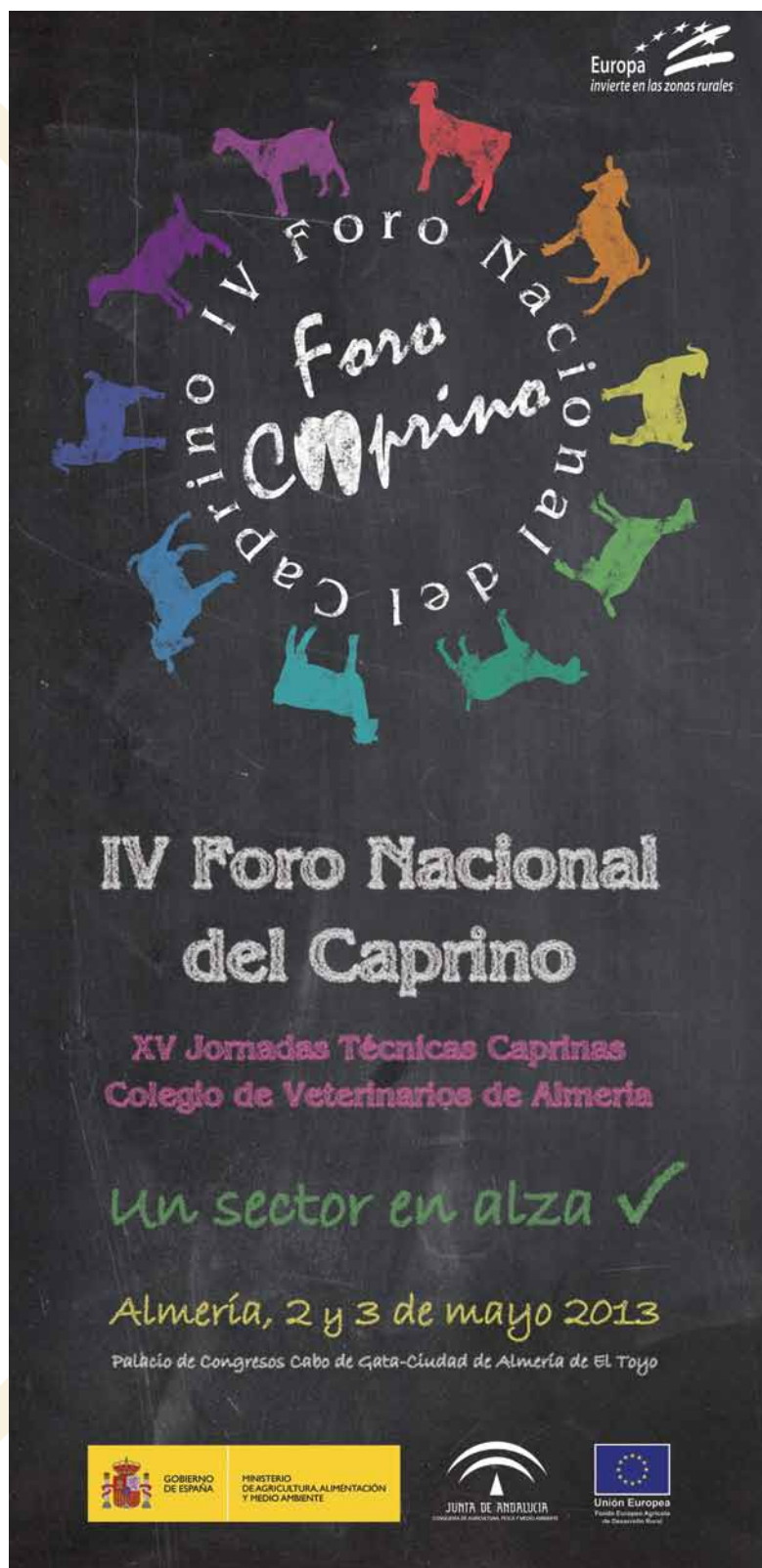
El Foro Nacional de Caprino ha tenido como objetivo principal propiciar, de una forma abierta y plural, la discusión y participación en temas de última actualidad para el sector, y, a través de ello, conocer las inquietudes y necesidades que más preocupan al mismo, las cuales se han redactado en un **documento de conclusiones de los 3 módulos de debate con los que ha contado**. El Foro Nacional del Caprino se trata del evento exclusivo del sector con más afluencia de participantes, así como el que más variedad de actividades de negocio agrupa dentro de este sector. La presente edición de este foro nacional ha sido un rotundo éxito en cuanto al número de asistentes, intensidad en los debates acaecidos en el desarrollo de cada una de las ponencias e interés suscitado en el sector.

Se ha cumplido la previsión de asistencia, siendo esta edición la que ha acogido un mayor número de técnicos y ganaderos de fuera de Andalucía, y en cuya inauguración el Presidente de Cabrandalucía, Juan Andrés Gaspar estuvo acompañado de Isabel María Fernández, concejal de Turismo del Ayuntamiento de Almería, Óscar Liria, diputado de Agricultura de la Diputación Provincial de Almería y Emilio Gómez, presidente del Colegio de Veterinarios de Almería.

En estas dos jornadas intensas de trabajo se ha tratado la situación actual de esta actividad ganadera atendiendo a su alimentación, a la producción animal, a la comercialización de productos y la sanidad, con **16 ponentes y moderadores**.

Las conclusiones a las que se han llegado en cada una de las mesas han estado avaladas por los mejores expertos en la materia de la actualidad.

El foro comenzó el día 2 con un **módulo sobre producción** en el que se analizó cómo gestionar la economía y la alimentación de las explotaciones. Contó con la ponencia magistral de **D. Carlos Buxadé Carbó "Perspectivas del Sector Caprino de Leche en la U.E. y en España"**, donde explicó que el sector caprino tiene un gran futuro siempre y cuando se desarrolle técnicamente y comercialmente. En esta línea, aseguró que el



FERIAS Y CERTÁMENES



Inauguración IV Foro Nacional Caprino



Detalle de la sala de ponencias



Módulo 2: El papel de las cooperativas



Cena de gala IV Foro Nacional del Caprino

déficit de industrialización es uno de los mayores problemas del sector en España. Todo esto, según Buxadé, hace que España venda gran parte de su producción a Francia, que lo utiliza para crear sus productos y, por tanto, lo comercializa.

El siguiente módulo estuvo dedicado al **futuro de la transformación y comercialización de los productos del sector caprino**, en el cual se analizó el papel de las cooperativas gracias a la participación de los gerentes y presidentes de 6 cooperativas nacionales.

La última jornada, celebrada el 3 de mayo, acogió la celebración de las **"XV Jornadas Técnicas Caprinas del Colegio de Veterinarios de Almería"** en las que se trataron temas de sanidad animal que preocupan a los profesionales del sector.

El comité de redacción de conclusiones del IV Foro Nacional del Caprino, coordinado por Manuel Sánchez Rodríguez, profesor titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, en colaboración con la Revista Tierras de Caprino y los tres moderadores de cada una de las mesas redondas: D. Manuel Luque Cuesta, Director Gerente de FEAGAS; D. Juan Manuel Micheo, Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y D. José María Linares Iglesias, veterinario de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Almería; 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.

Entre estas conclusiones podemos resaltar: que "el sector caprino de leche español está muy atomizado, con grandes diferencias entre ganaderos que presenta además un grave déficit en la industrialización"; "Francia marca las pautas en el mercado y en la distribución: nos compra la materia prima y nos vende los quesos puros de cabra de calidad, quedándose con el valor añadido"; "hay que fomentar el consumo interno de leche y de quesos de cabra"; "el sector caprino tiene un gran futuro siempre que acometa cambios radicales, especialmente en la cadena de valor y en la comercialización"; "la integración de las cooperativas es decisiva para el futuro de la comercialización de la leche y otros productos caprinos".

El director general de la Producción Agrícola y Ganadera de la Junta de Andalucía, Rafael Olvera, clausuró el Foro, junto con Manuel Sánchez, profesor titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, D^a. M^a Teresa Novo, Gerente de Cabrandalucía y D. Emilio Gómez, Presidente del Colegio de Veterinarios de Almería. En la **clausura** Olvera resaltó la utilidad de apostar por las agrupaciones de productores como vía de mejora de la comercialización de los productos que se obtienen de este ganado. En este sentido, el director general valoró el alto grado de asociacionismo existente en el sector caprino que "está en condiciones de crear una Organización de Productores Lácteos (**OPL**) lo cual supone una herramienta necesaria para la mejora de la concentración de la oferta".

De una u otra forma, este foro ha servido para ratificar la responsabilidad que tiene este sector en su propio futuro. De él depende y de nadie más establecer las consecuentes reformas y reestructuraciones que habrán de trazar el camino hacia una sostenibilidad estable.

DOCUMENTO DE CONCLUSIONES DEL FORO.

Módulo 1: Producción: ¿Cómo gestionar la economía y la alimentación de nuestras explotaciones?

1º- El sector caprino de leche español está muy atomizado, con grandes diferencias entre ganaderos, con una gran cantidad aún de explotaciones pequeñas sin tecnología ni sanidad, y aunque existen ganaderos eficientes y eficaces, en general es un subsector técnico y comercialmente poco desarrollado, que presenta además un grave déficit en la industrialización.

2ª- El caprino de leche se concentra en las CC.AA. del sur de España, con un escaso peso político en el país. Por otro lado, el modelo administrativo de España, desde un punto de vista técnico y organizativo, no nos beneficia, ya que coexisten diferentes políticas autonómicas, a veces contradictorias, y adolece de una política nacional fuerte y definida, lo que no nos permite tener un adecuado poder de negociación exterior.

3ª- En los últimos años la producción de leche de cabra no ha sido un negocio atractivo, lo que se ha visto reflejado en la disminución de los censos y producciones, aunque esta tendencia se ha contenido en el último año.

4ª- La estacionalidad en la producción, que es aún muy alta, y la deficiente sanidad de los rebaños, son grandes problemas para la industrialización y comercialización de sus productos.

5ª- En la actualidad, Francia marca las pautas en el mercado y en la distribución: Nos compra la materia prima y nos vende los quesos puros de cabra de calidad, quedándose con el valor añadido.

6ª- Hay que fomentar el consumo interno de leche y de quesos de cabra; existe mercado interno y externo suficiente, pero hay que trabajar en este sentido, desarrollando medidas que reequilibren el mercado, potenciando la imagen del producto y el papel de la interprofesional.

7ª- La ley de la Competencia es anticuada y no se adapta y no se adapta al sector primario. Los contratos entre la producción y la industria no son válidos, ya que ésta está atenazada por la distribución; por tanto, hay que implicar también a la distribución en los mismos. Hay que tener en cuenta que el precio actual de la leche es totalmente coyuntural, y que su evolución dependerá de la distribución.

8ª- Los productos del caprino están cada vez mejor valorados tanto a nivel nacional como internacional. Hay que aprovechar esta buena imagen de productos beneficiosos para la salud y su mejor posicionamiento entre los prescriptores para aumentar la oferta y la diferenciación, ganar mercado e incidir en la cadena de valor.

9ª- El sector caprino tiene un gran futuro siempre que acometa cambios radicales, especialmente en la cadena de valor y en la comercialización.

10ª- En las explotaciones caprinas se producen unas pérdidas invisibles de rentabilidad de gran trascendencia, debidas fundamentalmente al retraso en las primeras cubriciones, a los días productivos que están por debajo del umbral de rentabilidad, al alargamiento de los días no productivos, especialmente por periodos secos muy largos y a la falta de una planificación adecuada de las cubriciones.

11ª- los residuos, subproductos y productos no comerciales procedentes de la agricultura bajo plástico pueden suponer una fuente alternativa para la base forrajera de las raciones del ganado caprino. No obstante, es necesario seguir trabajando al respecto para mejorar su competitividad frente a las materias primas tradicionales.

Módulo 2: Futuro de la transformación y comercialización de los productos del sector caprino: El papel de las cooperativas.

1ª- El comercio exterior es actualmente un punto esencial en la comercialización de la leche de cabra para la mayoría de las cooperativas; y en buena medida, responsable del mantenimiento de los precios actuales de la leche de cabra.

2ª- El mercado interior de leche de cabra está saturado, y por tanto es necesario ampliarlo y salir fuera para compensar la crisis del mercado nacional, diversificar riesgos y mejorar el precio final del producto.

3ª- Las medidas propuestas en el Paquete Lácteo, como los contratos obligatorios, las O.P.L. y la creación de una sección de leche de cabra en INLAC, constituyen una buena herramienta para que los productores tengan paridad con la industria, y puedan conseguir auténticos contratos en igualdad de condiciones. Además, si no se involucra a la distribución en estos contratos lácteos estas medidas no serán totalmente eficaces.

4ª- Para la materialización de estos contratos sería muy útil disponer de lonjas representativas que fijaran precios de referencia serios y fiables.

5ª- La integración de las cooperativas es decisiva para el futuro de la comercialización de la leche y otros productos caprinos. Es realmente una necesidad para poder tener fuerza en el mercado actual. No obstante, este proceso hay que realizarlo de forma inteligente, aprovechando las sinergias de la integración, pero sin perder el importante activo que las cooperativas tienen en el conocimiento de la realidad de cada zona y en el contacto directo con sus socios.

6ª- En este momento de bonanza de precios es cuando las cooperativas deberían emprender acciones para poder hacer frente con mayor fortaleza a las nuevas crisis de precios que puedan presentarse en el futuro.

Módulo 3: XV Jornadas Técnicas del Colegio de Veterinarios de Almería: Control de Agalaxia y diagnóstico de tuberculosis.

1ª- Las mamitis son la patología más costosa en el caprino lechero según los técnicos, y sin embargo la mayoría de los ganaderos siguen siendo remisos a invertir en su prevención y control.

2ª- Siempre es necesario en sanidad mamaria y calidad de leche consensuar un programa sanitario con cada ganadero en función de su situación particular. A este respecto hay que destacar el importante papel a jugar por el veterinario de explotación, que con su visión integral del rebaño, sus instalaciones y manejo, será el único capacitado para acometer estos planes con garantía de éxito.

3ª- En zonas endémicas de agalaxia contagiosa, como es nuestro caso, la detección de micoplasmas debería incluirse siempre en los protocolos de diagnóstico de mamitis clínicas y subclínicas.

4ª- la principal causa que determina la extensión de la agalaxia contagiosa, y por tanto la asignatura pendiente nº 1, está en el movimiento de animales, y no sólo adultos sino también animales de corta edad.

5ª- El Test de California (CMT) y el Recuento de células Somáticas (RCS) son herramientas aplicables para el control y vigilancia de las mamitis y agalaxia contagiosa, con la ventaja de ser baratas, rápidas y periódicas (RCS en rebaños en control lechero). No obstante, debido a sus limitados parámetros de validez en la leche de cabra, se deberían combinar con otras técnicas más eficaces (y costosas) para aumentar la validez de los resultados.

6ª- Es prioritario la creación de un programa claro y preciso para el control de la agalaxia contagiosa y para la mejora de la calidad de la leche en general, que debería complementarse con la creación paralelamente de un programa oficial de certificación y acreditación del status sanitario de los rebaños a este respecto.

7ª- La separación inmediata de la madre y el encalostramiento artificial con calostro pasteurizado de calidad de la reposición, es una herramienta básica y eficaz para el control de enfermedades tan importantes como la artritis encefalitis caprina, la tuberculosis, la paratuberculosis y la agalaxia contagiosa.

8ª- La capacidad de detección de animales con tuberculosis de la prueba oficial de intradermoreacción es completamente insuficiente. Su eficacia se puede mejorar con técnicas complementarias, especialmente con la prueba "Elisa".

9ª- La presencia de paratuberculosis en los rebaños afecta a la capacidad de detección de la tuberculosis, lo que obliga a replantearse la estrategia del diagnóstico en estos casos. Sin embargo, existe consenso acerca de que la vacunación de paratuberculosis no afecta a la detección de tuberculosis en las campañas que se llevan a cabo actualmente.

10ª- En rebaños con un alto porcentaje de animales positivos a tuberculosis con la técnica "Elisa" sería conveniente un vacío sanitario de la explotación.

Almería, 3 de mayo de 2013



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



Sección compra y venta

tablón de anuncios

Si estás interesado en
anunciarte en esta sección
contacta con nosotros en el
952 75 85 63

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 ofrece joven con
experiencia en
cuidado de ganado
caprino.

Zona de
Casabermeja, con
posibilidad de
desplazarse
Tlf.: 615020206

Matrimonio español, naturales
de Cataluña, se ofrece para
llevar granja o finca. Tenemos
experiencia en ciclo cerrado de
cerdos (madres, destetes y
engordes) y terneros (mamonos
y de engorde). También tenemos
experiencia como masoveros de
fincas particulares o de recreo,
haciendo el mantenimiento de
jardín, piscina, limpieza de
bosque, frutales, huerto y
animales de corral, etc.
Estudios a nivel de graduado
escolar y formación profesional
agraria.

Tfno.: 679531581 Francisco

Se vende máquina
de ordeño con 12
amarres y unidad
final

Tlf.: 620 21 88 54.

Se ofrece
matrimonio con
hijos en edad de
trabajar para
cuidado de finca o
cuidado de ganado,
con experiencia .
Provincia de
Málaga.
José: 609 62 98 91

Se vende mulo
castellano negro
hociblanco, con
1,65 a la cruz.
Edad 5 años.
Zona de Málaga
capital.
Tlf.: 696 56 10 78
José

Se venden 15
chivas puras
malagueñas
nacidas en
noviembre de
2012

620 208 235

ARTÍCULO TÉCNICO

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña presentará el tercer catálogo de sementales y segundo de hembras de la raza en la feria caprina de Agrogant

Por Servicios técnicos
Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

El próximo 2 de junio, en el marco de la feria ganadera de Agrogant presentaremos nuestro tercer catálogo de sementales y segundo de hembras, catálogo editado a finales de 2012 gracias a las valoraciones genéticas obtenidas durante dicho año.

Este catálogo es una herramienta fundamental del programa de mejora de la raza: es el resultado de la evaluación genética de la población basada en el análisis concienzudo de las genealogías y datos productivos de los animales.

Estos sementales, representan un grupo genético de alto valor para conseguir una mejora visible en las producciones de las ganaderías asociadas, puesto que los resultados recogidos son muy favorables: los animales valorados genéticamente son mejorantes en cantidad de leche, grasa y proteína.

Con respecto a los resultados obtenidos en dicho catálogo podemos estar bastante satisfechos, ya que el número de sementales se ha visto incrementado con respecto a los dos catálogos publicados anteriormente y además dichos animales superan genéticamente a los anteriores.

El tercer catálogo de sementales de la raza recoge un **total de 28 animales**: 15 machos con sus valoraciones genéticas completas y 13 machos en testaje. En cuanto a los sementales con valoraciones genéticas completas encontramos de dos tipos: 8 machos con una fiabilidad en los datos genéticos obtenidos superior al 70%, y 7 machos cuya fiabilidad se encuentra entre el 50 y el 70 %.

Conjuntamente al catálogo de sementales editamos el **segundo catalogo de hembras**, que consiste en un ranking en base a su producción lechera, producción de kg. grasa y producción de kg. proteína.

La **interpretación de los datos del catálogo** puede resultar engorrosa, ya que multitud de datos numéricos llenan la ficha del animal en cuestión. Podemos resumir los datos en el siguiente esquema:

Fotografía del animal:
imagen correspondiente al animal
valorado

Genealogía: en dicho esquema aparece un árbol genealógico del animal. Cuando son conocidos aparecen los datos identificativos de los ascendientes, así como el valor genético en kg. de leche, el nº de la mejor lactación del animal, los litros producidos y la duración de la misma.

Datos productivos de sus mejores hijas:
en esta tabla aparecen las mejores lactaciones que han tenido sus descendientes.

Comentarios y recomendaciones: en dicho cuadro se hace una pequeña descripción de los datos obtenidos, resaltando las cualidades mejorantes del animal.



07PJ99

Fecha nacimiento: 16/04/2007
Criador: Hermanos Gaspar Trujillo
Siglas: PJ

Nombre de la ganadería: Hermanos Gaspar Trujillo
Dirección: Lugar Bodeguero
Localidad: Colmenar
Provincia: Málaga
Teléfono de contacto: 636 88 19 53
e-mail: gaspartrujillo@hotmail.es

Ubicación actual: Ganadería Hnos. Gaspar Trujillo

Genealogía



010845
0845
672 L/339 días
nº lact. descendido: 5

04GB36

05PJ21
VAL 128,4
116 L/311 días
nº lact. descendido: 2

07PJ99

Valoración genética

Nº lactaciones finalizadas de sus hijas	14
Nº rebanos en los que tiene descendencia	1
Fiabilidad	77,63%
Valor genético kg. leche	128,500
Valor genético kg. grasa	2,548
Valor genético kg. proteína	3,028
Nº hijas esperando lactación	13

Producciones destacadas de sus hijas

Nº registro hija	Duración lactación (días)	Litros leche	% grasa	% proteína	nº lactación
06PJ20	330	912,90	4,07	3,15	2
06PJ10	327	809,30	4,00	3,05	2
06PJ27	329	801,80	3,79	3,21	2
06PJ34	356	717,20	4,22	3,28	2
06PJ30	324	695,65	4,70	3,22	2

Valoración morfológica

Estructura y Capacidad	85
Estructura Lechera	85
Patas y Pies	85
Calificación Final	MUY BUENO 85

Comentarios y recomendaciones:

Semental con excelente potencial mejorante en producción de leche, grasa y proteína (el mejor de la valoración). Es necesario incrementar la fiabilidad de los datos.

Recomendaciones según la aptitud del animal:

para simplificar la interpretación de la ficha del animal aparece un último cuadro en la que podemos observar una serie de "estrellas".

1 estrella= mejorante
2 estrellas= muy mejorante
3 estrellas=notable potencial mejorante
4 estrellas=excelente potencial mejorante

Identificación del animal
y datos del criador:

en dicha tabla aparecen reflejados datos básicos para la identificación del animal, como: nº de tatuaje, nº de identificación electrónica, fecha de nacimiento, datos de ganadería de procedencia y la ubicación actual del animal.

Valoración genética: en esta tabla aparecen los datos de la valoración genética del animal. Los dos primeros datos: nº de lactaciones finalizadas de sus hijas y nº de rebanos en los que tiene descendencia nos indica sobre qué parte de la población se ha llevado a cabo dicha valoración. El dato fiabilidad nos indica "cómo de fiable" es que el macho sea mejorante para el carácter que necesitamos mejorar. Cuanto más alto sea el valor numérico, más nos "podemos fiar" de los datos obtenidos. Los siguientes datos corresponden al valor genético de kg. de leche, kg. de grasa y kg. de proteína. Estos datos numéricos pueden ser negativos o positivos: concretamente en el apartado de metodología se presenta el rango de variación de cada uno de estos valores. En el caso de la producción de leche oscila entre -142,2 y +217,7, encontrándose el valor medio de la población para este carácter es prácticamente cero (+0,492). Esto quiere decir que los animales que son positivos, se espera que su descendencia mejore con respecto a la media de la población en X Kilos.

Puntuación de la valoración morfológica del animal: en dicha tabla podemos observar la calificación numérica del animal en cuanto a su estructura y capacidad, estructura lechera y sus patas y pies. Para facilitar la interpretación de estos datos se califican finalmente como "MUY BUENO, BUENO, MALO O MUY MALO".

Tras los resultados obtenidos en estos tres catálogos de sementales editados, podemos afirmar que contamos con una **mejora genética suficiente como para exportarla al resto de poblaciones de raza caprina malagueña**. Nuestra asociación, tiene el **compromiso social de difundir esta mejora genética al resto de ganaderías no asociadas**, ya que está reconocida como Entidad Colaboradora del Ministerio de Agricultura para la gestión del Libro Genealógico de la Raza y para el desarrollo del Esquema de Selección y Mejora Genética de esta.

La asociación de la cabra malagueña sale al exterior: nuevos servicios que ofrece la asociación a ganaderos no asociados

Las inseminaciones realizadas con sementales valorados genéticamente, se espera que tengan una descendencia mejorada respecto a la que obtendría con otros posibles reproductores no valorados. 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.

A lo largo de estos años, hemos forjado un equipo humano con una gran experiencia en temas como la reproducción, el control de mamitis, el control y revisión de los equipos de ordeño, el manejo del rebaño, el diseño y la promoción, etc. Por ello, hemos decidido comenzar a ofrecer estos servicios al resto del sector, para además de conseguir recursos propios, poner esta experiencia a disposición de otros ganaderos, asociaciones y cooperativas.

A continuación te detallamos los servicios de **reproducción** que ofrece la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña:

- Inseminación artificial
- Servicio de ecografías
- Servicio de sincronización de celos
- Venta de sementales, reproductoras y cría de pura raza malagueña.

También ofrecemos servicios de **asesoramiento**, por técnicos con una amplia trayectoria y experiencia como son:

- Servicio de asesoramiento en sanidad animal
- Servicio de revisión de máquinas de ordeño y control de mamitis
- Servicio de asesoramiento en el manejo de la explotación caprina
- Servicio de asesoramiento en cumplimiento de la Condicionalidad
- Pruebas de filiación por ADN

Así mismo ofrecemos **materiales para la identificación y loteado de animales** y un **servicio de transporte de animales vivos, analíticas** (leche, sangre, agua, etc.).

También contamos con expertos en **promoción y comunicación** en el campo ganadero y agroalimentario: diseño de identidad corporativa, logotipos, diseño de etiquetas y envases, páginas webs y tiendas on-line, organización de ferias y eventos, gabinete de prensa, marketing en redes sociales, etc.

Si estás interesado en contratar alguno de estos servicios ponte en contacto con nosotros en el teléfono: 952 75 85 63 ó en el 662 08 95 28, o en el correo electrónico: cabrama@cabrama.com

Puedes consultar los precios de nuestros servicios en www.cabrama.com

La desinfección de pezones en cabras de leche es imprescindible para evitar nuevas infecciones mamarias (20 minutos que comprometen la vida productiva de la Cabra*)

Por JAVIER MARCOS SAINERO,
Director veterinario de FARCO Veterinaria

Dentro de las rutinas de ordeño entroncadas con la sanidad mamaria de la cabra los tratamientos de secado, las buenas prácticas de ordeño, la limpieza y desinfección de la máquina de ordeño, etc. se consideran medidas de alto valor en la consecución de tasas de infección intramamaria compatibles con una producción cuantitativa y cualitativa de leche adecuadas.

La desinfección de pezones está en cambio mucho menos implantada y en general sus beneficios son menos reconocidos (y conocidos) por los ganaderos del sector.

¿Cuándo se suelen producir las infecciones mamarias?

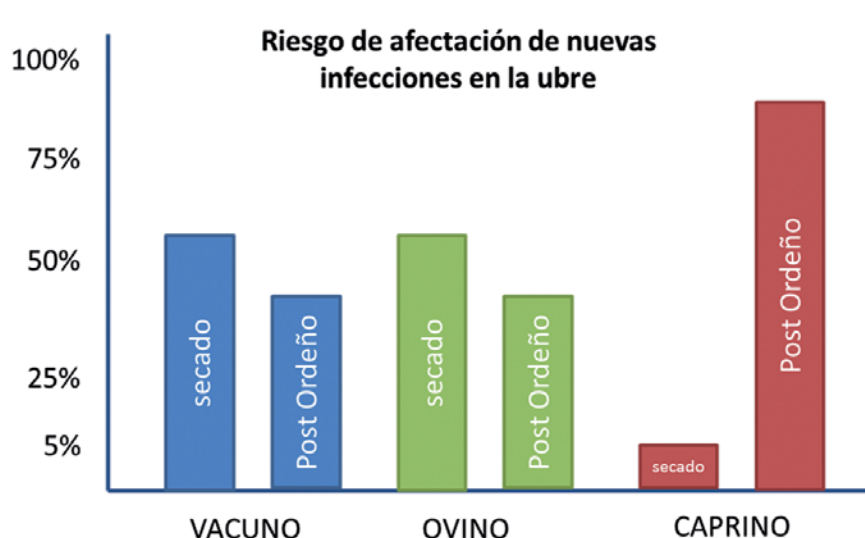
La estructura anatómica de la glándula mamaria de la cabra es aparentemente comparable a la de otras especies destinadas a la producción lechera, pero **la barrera de defensas de que está dotado este órgano en esta especie la aleja radicalmente de la proporción de riesgo de nuevas infecciones que existen en vacas y ovejas.**

En condiciones de buenas prácticas de ordeño existen **dos momentos clave** en que, de forma casi exclusiva, se producen nuevas infecciones mamarias:

- **Al inicio del periodo seco.** La terapia de secado tiene como una de sus principales funciones, junto a la eliminación de las infecciones adquiridas en la lactación que cesa, la protección frente a infecciones de la glándula mamaria que inicia el periodo de recuperación anterior al siguiente parto.

- **En el inmediato post-ordeño.** En este momento, las nuevas infecciones intramamarias encuentran su oportunidad debido a la apertura del esfínter del pezón que es la vía de entrada principal de los gérmenes que lo causan.

En especies de ordeño diferentes a la cabra, el porcentaje de riesgo de adquisición de nuevas infecciones en estos dos momentos críticos está muy equilibrado, siendo sus valores comparables. En cambio en la cabra no es así; la estructura defensiva orgánica de sus glándulas mamarias es tan potente que la proporción descrita **se centra sobre todo en el inmediato post-ordeño**, hecho crucial ya que **la práctica totalidad de las nuevas mamitis en la cabra se adquieren en ese momento.**



Por el contrario, el riesgo de nuevas infecciones asociadas al periodo seco en la especie caprina es bajísimo, y en ningún caso es rutinariamente importante.

Fuente: Elaboración propia a partir de diferentes estudios científicos

La desinfección de pezones en post-ordeño es clave

Frente al riesgo de infección post-ordeño sólo hay **una práctica que ejerce una acción contundente** y limitante de las nuevas infecciones: **la desinfección de pezones**. Por inmersión o en espuma, consiste en la aplicación sobre el esfínter del pezón y sobre su piel de un **desinfectante debidamente formulado** para que gracias a sus componentes, limite la multiplicación bacteriana que suponga peligro para la mama, mantenga la piel del pezón íntegra, flexible y sana y, a su vez, no destruya la flora beneficiosa de la piel cuya presencia supone en sí un refuerzo de la protección natural de tan sensible órgano.

La práctica de la desinfección de pezones post ordeño es tan importante que no puede considerarse jamás una pérdida de tiempo

En el resto de especies lecheras, siendo el papel preventivo del baño de pezones menos importante, no se admite ni remotamente que se prescinda del mismo en sus planes de sanidad mamaria. **En la cabra lechera tampoco debería discutirse si la desinfección de pezones se debe o no hacer o si se pierde mucho o poco tiempo...** Los conocimientos específicos acerca de la mamitis caprina demuestran de manera contundente que si un plan de mamitis para esta especie prescinde de la desinfección de pezones, sencillamente no debería considerarse como tal plan, sino como una sucesión de parches que dejan abierta de par en par la única puerta a las nuevas infecciones intramamarias.

En conclusión, todos los planes de sanidad mamaria, para cualquier especie lechera debe contemplar la desinfección de pezones después de cada ordeño, pero en la especie caprina su importancia es tal que es imposible conseguir avances en este campo si esta práctica se descarta o se lleva a cabo de manera desordenada.



(*) Tiempo transcurrido desde el ordeño en el que el riesgo de contraer nuevas infecciones es máximo

Recomendaciones del Plan Ilovet

Immunológicos	ALGONTEX DILPHES P	CUBOLAC GUDAIR
Secados	Ilovet 20% FarcoClox v.s.	Ilovet-Secado Cronyxin
Higiene de ubres	Mamex4	Mamex10
Test diagnóstico	CMT Detector	
Higiene ambiental	RetocOX	RetoFIX AQUA



En cabras de leche, en postordeño e inicio del período seco

Mamex4 y Mamex10
Concentrado Concentrado

previenen las nuevas infecciones de mama, mantienen sana y flexible la piel del pezón

Concentrado + Agua = Producto Listo Para Uso (LPU)



La calidad
nos hace fuertes
desde 1996

www.superfeed.com

CRITERIOS MORFOLÓGICOS DE SELECCIÓN EN CABRAS REPRODUCTORAS

El objetivo de selección en ganado caprino de leche debe perseguir el desarrollo de su potencial productivo en cantidad y calidad de leche, sin desatender la morfología de la ubre.

Con las informaciones reunidas en este póster, el ganadero puede mejorar su rebaño eligiendo las hembras reproductoras y los machos que mejor transmitan los caracteres morfológicos que contribuyen a la higiene de la ubre, la sanidad del pezón, el flujo de leche y la facilidad de ordeño.

VALORACIÓN (de 1 al 9)

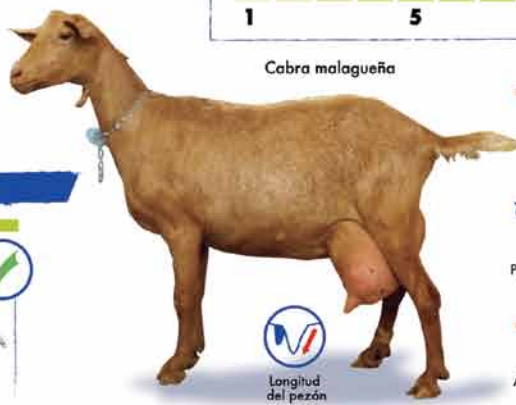
1

5

9



Cabra malagueña



Medidas



INSERCIÓN ANTERIOR DE LA UBRE



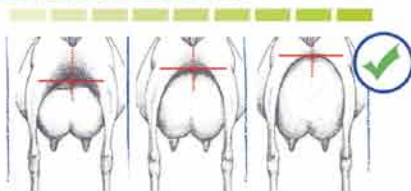
PERFIL DE LA UBRE



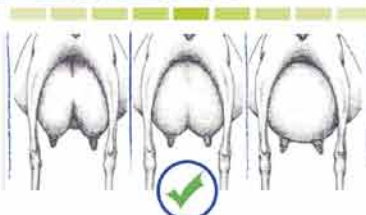
PROFUNDIDAD DE LA UBRE



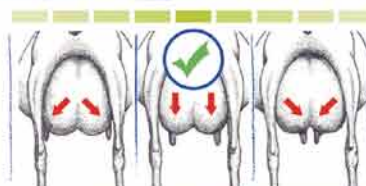
IMPLANTACIÓN POSTERIOR DE LA UBRE



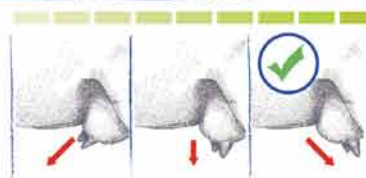
LIGAMENTO SUSPENSOR DE LA UBRE



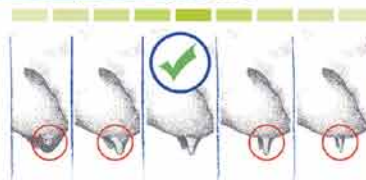
ORIENTACIÓN DE LOS PEZONES



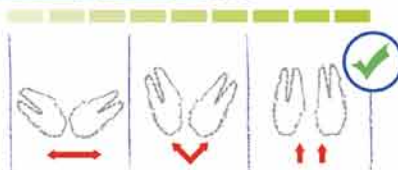
COLOCACIÓN DE LOS PEZONES



DIÁMETRO DEL PEZÓN



DIRECCIÓN DE APLOMOS Y PIES



SUPER FEED colabora en la conservación y mejora de las razas autóctonas



SUPER FEED lanza un póster para reforzar la selección de ubre en reproductoras

Un nuevo póster didáctico sobre la importancia de las características morfológicas de la cabra con potencial reproductivo

SUPER FEED, como colaborador en la conservación y mejora de las razas autóctonas, ha desarrollado un panel ilustrativo que reúne los criterios morfológicos en la selección de cabras reproductoras. Este póster pretende llamar la atención sobre la puntuación morfológica y permitirá a los ganaderos mejorar su rebaño y desarrollar su potencial productivo en cantidad y calidad de leche.

SUPER FEED, en su afán por ofrecer el mejor servicio al ganadero de caprino y mejorar su producción lechera, ha recogido en un **póster los criterios morfológicos de selección en cabras reproductoras**. El objetivo de selección en ganado caprino de leche debe perseguir el desarrollo de su potencial productivo en cantidad y calidad de leche, sin desatender la morfología de la ubre, especialmente vinculada a los sistemas modernos de ordeño. La primera edición conlleva la imagen de la cabra malagueña y ha sido elaborada en colaboración con la asociación y sus técnicos.

Con las informaciones reunidas en este póster, el ganadero podrá mejorar su rebaño eligiendo las hembras reproductoras y los machos que mejor transmitan los caracteres morfológicos que contribuyen a la higiene de la ubre, la sanidad del pezón, el flujo de leche y la facilidad de ordeño. El cartel recopila información sobre cuál es la mejor orientación de los pezones, cuál es la correcta colocación de los pezones o cuál debe ser el diámetro del pezón.

SUPER FEED apoya la realidad ganadera de Andalucía con la colaboración en la conservación y mejora de las razas autóctonas. Usted puede conocer el desarrollo del poster didáctico y los productos de la marca en la feria ganadera de Antequera Agrogant.

www.superfeed.com | marketing@superfeed.com

HAY UN HORIZONTE EN CABRAS



COMPRUEBE LA DIFERENCIA



AGRUPACIONES DEL SECTOR

COAG participa en las 1ª jornadas internacionales agrícolas y ganaderas de Carmona

Servicios técnicos COAG Andalucía

Bajo el título “Queserías de granja: una alternativa de desarrollo para Andalucía” se ha celebrado en Carmona una jornada internacional que ha contado con la presencia de destacados expertos europeos en este ámbito. El evento, organizado por el Ayuntamiento de esta localidad sevillana con la estrecha colaboración de COAG Andalucía, ha reunido a más de 150 asistentes de diversos colectivos como ganaderos, con o sin quesería propia, empresas queseras artesanales, alumnos de la Escuela de Pastores de Andalucía, investigadores, consumidores y funcionarios de las Consejerías de Salud y Agricultura, entre otros.

Durante su intervención en el acto de inauguración, **Antonio Rodríguez**, responsable estatal de caprino de COAG, explicó a los asistentes la apuesta de nuestra organización por las queserías de granja, que describió como un modelo de producción limitada, con leche procedente de la propia explotación, con una apuesta clara por la calidad y la diferenciación y concebido para su comercialización a través de circuitos cortos, como complemento a la renta de los productores. Destacó que una vez más los ganaderos han ido por delante de nuestras Administraciones y que éstos necesitan una mayor implicación de las mismas para poder desarrollar todo el potencial ligado a las queserías de granja, sobre todo en materia de empleo y generación de riqueza en el medio rural.

En la jornada de mañana las intervenciones corrieron a cargo de **Fco. de Asís Ruiz**, técnico de transferencia del IFAPA, **Roberto Rubino**, de la Asociación “Formaggi sotto il cielo” y **Remedios Carrasco**, coordinadora de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. Andalucía cuenta con un enorme patrimonio quesero y una cultura y tradición ligadas a esta actividad, parte de la cuales se están perdiendo. Las queserías de granja pueden contribuir a recuperar esa riqueza y para ello debe existir una clara apuesta por la calidad, definida por la mejor materia prima y por técnicas adecuadas de elaboración, y la diferenciación del producto. En este sentido se destacó que es necesario desarrollar las posibilidades legislativas existentes para la adaptación de la normativa higiénico-sanitaria a la actividad de granja, siempre bajo la exigencia de elevados niveles de seguridad alimentaria.



Éxito de asistencia de público a las jornadas



D. José Castel, moderador de la jornada y D. Francisco de Asís Ruiz, técnico de transferencia del IFAPA.

Ya en la jornada de tarde intervinieron **Frantz Jénót** de Fresyca y **Marichu Fresno**, investigadora del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. El primero de los ponentes procede de una región, la de Charentes Poitou, en la que el modelo industrial de comercialización de leche de cabra es predominante, al igual que ocurre en Andalucía. Sin embargo se intenta desarrollar la actividad quesera ligada a la propia explotación, con grandes progresos en los últimos años. En esa zona se ha desarrollado toda una red de apoyo a las queserías que incluye asesoramiento especializado, interlocución ante las administraciones competentes y actividades de promoción y difusión de los quesos tradicionales de la región. Por su parte, la investigadora del ICIA describió la situación actual de los quesos de granja en Canarias, región de gran tradición quesera, y los problemas a los que actualmente se enfrenta esta actividad. Al igual que el resto de ponentes, destacó la necesidad de apostar por la calidad de los productos de granja como elemento diferenciador que les permitirá ocupar un nicho de mercado propio.

Las queserías de granja ya son una realidad en Andalucía y existe una nueva generación de ganaderos y ganaderas jóvenes, muy formados, que apuestan por continuar ligados a la actividad. Tal vez una de las conclusiones más importantes que pueden extraerse de estas jornadas es que indudablemente debemos apostar por la calidad como elemento diferenciador y que es necesario avanzar en la creación de mercados que permitan un acercamiento a un consumidor que cada vez demanda más este tipo de productos. Posiblemente en los próximos años éstas sean las claves del desarrollo de este sector en Andalucía.



Mercado de productores locales y ecológicos organizado por COAG Sevilla en Carmona

Finalmente y como complemento a las jornadas, el 12 de mayo se celebró en el paseo del Estatuto de Carmona un mercado de productores locales y ecológicos organizado por COAG Sevilla. El mercado incluyó la presencia de varios productores de granja y la realización de un Taller de elaboración de quesos por parte de **Rafael Villadén**, presidente de la Asociación Queserá.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS



**ORGANIZACIÓN PROFESIONAL 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

GASTRONOMÍA Y RECETAS

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

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, junto con la Delegación de Turismo de la Tenencia de Alcaldía de Torre del Mar y Axarquía M gusta organizó el II Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía y las II Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño de Torre del Mar.

El queso artesano de cabra malagueña estuvo presente por segundo año en un mercado específico junto a los vinos de la tierra en la comarca de la Axarquía el pasado domingo 3 de marzo. El mercado estuvo compuesto por **10 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia**, 6 bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, ajobacalao... Como en la anterior edición la afluencia de público fue enorme: residentes y extranjeros de la comarca de la Axarquía no faltaron a la muestra.

Como actividad complementaria al mercado, se celebraron unas **Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño** del 27 de febrero al 3 de marzo en 6 restaurantes de la localidad, aportando cada uno de ellos su interpretación culinaria en distintas recetas de este manjar, en las que participaron: Cafetería el Edén, El Toné, Tablas, Restaurante Vintash, Asador El Yate y Lo Pepe Molina de Almayate.

Se realizaron además una serie de **actividades paralelas** como una Cata degustación de quesos de cabra malagueña maridados con vinos de la Axarquía en el Restaurante Las Tablas.



II Mercado de Queso Artesano de Cabra Maagueña



Tres restaurantes de reconocido prestigio en Málaga han celebrado jornadas gastronómicas en torno al Chivo Lechal Malagueño

Nos enorgullece que restaurantes tan emblemáticos como el **Mesón Astorga de Málaga**, el **Restaurante El Reservado del Rincón de la Victoria** o el **Hotel San Cristóbal de Marbella**, escojan nuestro producto para desarrollar unas jornadas específicas.

Estos tres establecimientos han hecho una gran apuesta por los productos derivados del caprino malagueño. Sin duda, el hecho de acudir a las jornadas de estos restaurantes, es una buena oportunidad para los amantes de la gastronomía de conocer estos productos de alta calidad, pues el buen hacer y la amplia experiencia que caracteriza a las cocinas de estos establecimientos sirve para realzar aun más sus magníficas cualidades.

Mesón Astorga celebró sus Jornadas de Chivo Lechal Malagueño del 4 al 16 de febrero. Este establecimiento que lleva en la escena gastronómica malagueña desde 1990 y se ha convertido en uno de los más populares mesones de la ciudad, ofreció succulentos platos principales como Paletilla asada al horno de Chivo Lechal Malagueño al tomillo o Carré asado de Chivo Lechal Malagueño en su jugo.

Restaurante el Reservado celebró sus jornadas durante todo el mes de febrero. Este establecimiento cuenta con una cuidada cocina tradicional con productos locales y con una amplia selección de vinos amparados bajo denominación de origen. Durante las jornadas ofreció una cuidada selección de platos como: "Chivo Lechal Malagueño deshuesado con hojaldre y foie con salsa Zumbra" ó "Chivo Lechal Malagueño a la pastoril con almendra Marcona". También celebra-

mos una cata degustación de Quesos de Cabra Malagueña en este local el pasado 22 de febrero, comentada por D. Juan Manuel Micheo.

Y por último, el **Hotel San Cristóbal de Marbella**, celebró sus jornadas del 23 al 27 de abril. Este hotel es un magnífico establecimiento hotelero enclavado en pleno centro de la ciudad marbellí y ofreció entre otros: Paté de Chivo Lechal Malagueño con Tostas y Coulis de Vino Dulce de Málaga, Pierna de Chivo Lechal Malagueño al Horno con Miel de Caña al Romero y Mini Tartaleta con Crema de Queso de Cabra Malagueña y Piñones.



Hotel
San Cristóbal
Marbella

La Asociación de la Cabra Malagueña coorganizó las 2ª Jornadas de Cocina Popular Malagueña Casabermeja

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña coorganizó junto con el Ayuntamiento de Casabermeja (Málaga) estas jornadas que se celebraron del 12 al 21 de abril, en la que participaron **17 bares y restaurantes de la localidad**.

Un extenso programa de actividades en torno a la gastronomía y el turismo completaron la oferta: visitas guiadas (visita nocturna al cementerio de Casabermeja, Peñas de Cabrera, Torre Zambra...), catas y degustaciones gratuitas de productos (quesos de cabra malagueña, dulces tradicionales, miel de Málaga, Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga, aceites, cena-maridaje)...

En lo referente a los productos de la cabra malagueña se organizaron **3 catas de Quesos de Cabra Malagueña**, y varios restaurantes de la localidad ofrecieron en su menú tanto Chivo Lechal Malagueño como quesos y postres elaborados con leche de cabra.



Chivo Lechal Malagueño del Rest. La Huerta

III Jornadas de Gastronomía Mediterránea - El Chivo Lechal Malagueño y Concurso de Cocina

Las III Jornadas de Gastronomía Mediterránea organizadas por la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, a través del Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea (IEAMED) se centraron este año en los productos derivados de la Cabra Malagueña, concretamente en el Chivo Lechal Malagueño. Tuvieron lugar el pasado lunes 29 de abril, en las instalaciones del IEAMED, situadas en el Parque Tecnológico de Andalucía, y contaron con la presencia de la Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Dña. Ana María Romero Obrero.

Prestigiosos investigadores nacionales como D. Federico Soringuer (Universidad de Málaga), D. Emilio Martínez de Vitoria (Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos -IN-YTA-) y Dña. Begoña Panea (Investigadora del CITA de Aragón) abordaron los aspectos nutricionales de los productos de la cabra en la Dieta Mediterránea.

Asimismo, cocineros de reconocido prestigio como Dña. Charo Carmona del Restaurante El Coso de San Francisco de Antequera o D. Mauricio Giovanini del Restaurante Messina de Marbella nos contaron sus experiencias culinarias con el Chivo Lechal Malagueño. También se abordaron temas de candente actualidad, como es la producción ecológica de quesos y carne de cabra.

Durante las Jornadas se presentó la **VII Edición del Concurso de Cocina Mediterránea** - Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza, que este año se aúna con el **Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño**, que en este año alcanzará su octava edición. La presente edición está **destinada específicamente a los alumnos/as de Escuelas de Hostelería y Centros de Formación Profesional de Restauración**. Sus propuestas deben centrarse en el Chivo Lechal Malagueño como ingrediente principal. El plazo para la **presentación de proyectos a concurso** permanecerá abierto hasta el día **14 de junio de 2013**. La **Final** se celebrará el **17 de septiembre** de 2013 en FIBES (Sevilla), en el marco del Congreso de Alta Cocina de **Andalucía Sabor**.

Los interesados en presentarse al certamen pueden descargar el formulario de inscripción de la web www.iaemed.net, cumplimentarlo y enviarlo a la siguiente dirección:

ieamed.agapa@juntadeandalucia.es



Presentación de las jornadas a cargo de Dña. Ana María Romero y D. Juan Manuel Micheo



Mesa de ponentes: D. Federico Soringuer, D. Emilio Martínez de Vitoria, Dña. Begoña Panea



Degustación de "Pastel de Chivo Lechal Malagueño" preparada por Mauricio Giovanini

GASTRONOMÍA Y RECETAS

La Cabra Malagueña protagonista en la IIIª Tertulia de gastronomía malagueña en el Pimpi

El pasado martes 30 de abril, enmarcada en las tertulias que organiza mensualmente la Asociación Carta Malacitana en el emblemático bar malagueño El Pimpi, tuvo lugar la tertulia gastronómica: **"La Cabra Malagueña: ese tesoro de nuestra gastronomía"**.

D. Juan Manuel Micheo, Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, fue el encargado de llevar a cabo un recorrido gastronómico de las joyas culinarias que nos ofrece la raza caprina malagueña. La tertulia estuvo moderada por el periodista D. Marcos Chacón.



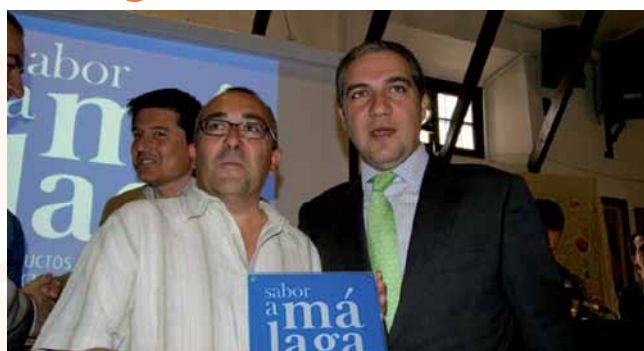
Tertulia gastronómica en el Palomar de Picasso de El Pimpi

Nos entregan el distintivo "Sabor a Málaga"

El pasado 10 de mayo, la Diputación Provincial de Málaga entregó los primeros distintivos de la marca promocional 'Sabor a Málaga' diseñada en consenso con la industria agroalimentaria provincial para unificar la imagen de los productos, aumentar la calidad y mejorar su comercialización internacional.

Entre los 43 distintivos había uno reservado para la **SAT Productos de la Cabra Malagueña**. El requisito fundamental para obtener este distintivo es **pertenecer a una de las denominaciones de origen del territorio o estar en posesión de un sello de calidad en vigor**, como es el caso de nuestro Chivo Lechal Malagueño. Entre los otros 42 distintivos se hallan los consejos reguladores de las denominaciones de origen Aceituna Aloreña y Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga; la Asociación Malagueña de Apicultores; Almendrera del Sur; Bodegas Málaga Virgen...

También entregaron distintivos a aquellos **establecimientos hoteleros que ofrecen en sus cartas productos con "Sabor a Málaga"**. Cinco son los establecimientos galardonados, y podemos presumir de que todos ellos ofrecen en sus menús nuestro producto estrella, el Chivo Lechal Malagueño, son: los chefs malagueños José Carlos García y Diego del Río, ambos con Estrella Michelin; el Club Gastronómico Kilómetro 0; Restaurante El Reservado de Rincón de la Victoria y la Bodega Bar El Pimpi.



D. Elias Bendodo entrega a D. Juan Manuel Micheo el distintivo "Sabor a Málaga"



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:

- **Catas de productos en el Club Gastronómico km0:** hemos participado en varios eventos gastronómicos en dicho club: el 20 de febrero tuvo lugar la firma del acuerdo para la adhesión de nuestra asociación a Carta Malacitana en calidad de socio protector, posteriormente hubo una degustación de embutidos de cabra; 13 de marzo: presentación y cata de quesos artesanos de cabra malagueña El Arquillo a cargo de La Alacena de Málaga y nuestra asociación; 14 de mayo: presentación de Quesos El Albarejo a cargo de Hermeneus y menú degustación ofrecido por el restaurante La Viña de Ale.

- **H&T: Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para la Hostelería y Turismo**, celebrada en el Palacio de Congresos de Málaga, del 17 al 19 de marzo, donde además de estar presentes en la Muestra de Productos "Sabor a Málaga" los cocineros Charo Carmona y Sergio del Río cocinaron en directo Chivo Lechal Malagueño, bajo el título "El Chivo Lechal Malagueño, Tradición y Evolución."

- **FIMA Ganadera 2013**, celebrada en Zaragoza, del 19 al 22 de marzo.

- **I Muestra Agroalimentaria Ciudad de Vélez-Málaga**, celebrada en dicha localidad el pasado 14 de abril y en cuya organización colaboramos junto con Axarquía MGusta y el Exmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga.

- **Primera Muestra Artesanal, Gastronómica y Enológica de la Axarquía**, celebrada en el Centro Comercial El Ingenio de Vélez Málaga, los pasados días 18,19 y 20 de abril, evento organizado por la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Oriental, y la Diputación Provincial de Málaga a través de su proyecto Sabor a Málaga.

- **Cerrado Food Market**, el pasado 11 de mayo se inauguró este Mercado de Productores que se celebrará cada sábado en el Cerrado de Calderón (Málaga), y donde participan más de 40 expositores: comida ecológica, comida marroquí, vietnamita, mexicana, peruana, fruta, verdura, queso, pan, chocolate, repostería, legumbres.. sin faltar los mejores productos de la Axarquía, o los excelentes vinos de la Serranía de Ronda, o cómo no, los magníficos productos de nuestra Cabra Malagueña.

La entrevista



En este número entrevistamos a D. Antonio Rodríguez, cabrero, natural de Sedella (Málaga) que ha sido nombrado recientemente presidente de la sección de leche de cabra en INLAC.

Antonio, además, es responsable nacional de caprino de leche en COAG, Presidente de la ADSG Axarquía, Vicepresidente de nuestra asociación y concejal andaluzista de su pueblo, Sedella.

INLAC es un punto de encuentro entre el sector productor e industrial, pero ¿qué hace exactamente?

El paquete de leche incrementa las atribuciones de INLAC, aunque también establece claramente cuáles son límites a los acuerdos, prácticas o decisiones que se puedan adoptar. Por un lado, nos permite trabajar en temas relacionados con la gestión de los contratos o la elaboración de índices de mercado, de gran importancia para el sector. Pero por otro, y en cumplimiento de la normativa comunitaria en materia de competencia, impide cualquier tipo de acuerdo que suponga, entre otros, la fijación de precios. Aun así, mi intención es poder hablar de todo ello en INLAC. Otros elementos en los que estamos trabajando son aquellos relacionados con la promoción y fomento de los productos del caprino, promover la I+D aplicada al sector o mejorar el conocimiento del mercado de la leche de cabra.

¿Qué importancia crees que tiene la interprofesional INLAC en el futuro de la comercialización de la leche de cabra?

Hasta hora en INLAC no había representación alguna del sector caprino y la existencia de una sección de leche de cabra ya representa un éxito para todo el sector. Mi papel en INLAC es reactivar la importancia de la leche de cabra, aglutinar a las cooperativas y a todo el entorno del sector lácteo caprino a nivel nacional y que el sector esté muy presente en todas las actividades que se desarrollen. La crisis del año 2010 supuso un antes y un después en el sector caprino y la creación de INLAC leche de cabra es resultado de todo el proceso reivindicativo que entonces se desarrolló. Las cosas van cambiando poco a poco e INLAC tendrá la importancia que quieran darle sus miembros, por lo cual aprovecho para pedir compromiso y participación a todos los integrantes de la Interprofesional.

¿Qué futuro van a tener las OPL y los contratos?

En cuanto a los contratos, se ha luchado mucho y el camino ha sido muy duro, pero por fin se ha conseguido que haya un documento por escrito que regule los suministros de leche. Los contratos por sí mismos no mejoran la capacidad negociadora del sector productor pero incrementan la seguridad jurídica de los ganaderos y normalizan una situación que podíamos calificar de tercermundista.

Por lo que respecta a las OPL, opino que se trata una nueva figura creada por la Unión Europea y que es la única herramienta que permite la negociación colectiva del contenido de los contratos. Aunque considero que la normativa debería permitir una mayor capacidad de actuación en este ámbito a la Interprofesional Láctea, esto es lo que tenemos, y debemos darle el seguimiento adecuado para intentar que funcionen correctamente.

Hay mucho camino por recorrer para equilibrar las relaciones entre los integrantes de la cadena agroalimentaria y debemos trabajar para introducir elementos que nos permitan seguir avanzando como por ejemplo la creación de la figura del mediador de contratos, a semejanza del modelo francés.

¿Crees que el sector productor puede avanzar en la comercialización?

Para avanzar en la comercialización debemos crear alianzas tanto con la distribución como con el consumidor final, ya que éstos últimos son la razón de ser del sector productor.

Sobre INLAC: La interprofesional láctea -INLAC- es una organización interprofesional, reconocida al amparo de la Ley 38/1994 reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias promulgada por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), actual Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Forman parte de INLAC las tres Organizaciones Profesionales Agrarias (COAG, UPA y ASAJA), las Cooperativas Agroalimentarias y la Federación Nacional de Industrias Lácteas, FENIL.

Jornadas PAC de Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo



El pasado 22 de enero, la Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo organizó en la Reserva Natural de la Laguna de Fuente de Piedra (Antequera, Málaga) un **taller sobre ganadería extensiva y la forma en que la PAC afecta a esta actividad**.

Entre los objetivos de la sesión, estuvo el de **realizar un informe mediante la colaboración de la Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo (APMM) y el Foro Europeo para la Conservación de la Naturaleza y el Pastoralismo (EFNCP, en sus siglas en inglés)**, con el que se pretenden poner sobre la mesa una serie de cuestiones y propuestas respecto al futuro de la ganadería extensiva en Andalucía y en el conjunto de España.

Su premisa inicial es que, para seguir generando servicios ambientales y bienes públicos como la prevención de incendios forestales y la conservación de biodiversidad, los sistemas de ganadería extensiva tienen que conseguir una suficiente viabilidad socioeconómica. La remuneración de estos servicios, por ejemplo mediante pagos agroambientales del segundo pilar de la PAC, puede contribuir a dicha viabilidad. Sin embargo, estos pagos probablemente no constituyan sino una solución parcial que debería estar acompañada de otras medidas que colaboraran a subsanar otras dificultades a las que se enfrenta esta actividad, como el acceso a la tierra o las normativas (sanitarias principalmente) inadaptadas a la actividad ganadera pastoral.

Éxito de las Jornadas de Alimentación en caprino lechero organizadas por Cabrandalucía

La Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura, **Cabrandalucía y La Unidad de Nutrición Animal de la Estación Experimental del Zaidín (CSIC)** organizó en colaboración con la empresa Nuter "alimentación animal", Zoetis "por los animales, por la salud, por vosotros" y el Área de Producción Animal de la Universidad de Sevilla al IFAPA de Camino de Purchil; las Jornadas de Alimentación en caprino lechero.

Con el título "**Estrategias frente al crisis**" estas jornadas técnicas tuvieron lugar el día 12 de marzo en las instalaciones del Instituto de Nutrición Animal de la Estación Experimental del Zaidín CSIC y contaron con una exitosa presencia de 120 asistentes relacionados en el sector.

El encuentro estuvo dirigido a ganaderos, veterinarios, cooperativas e industrias del sector caprino de leche, y su objetivo fue analizar el presente y futuro de este tipo de explotaciones en el tema tan importante como es la alimentación y dar a conocer las perspectivas reales en esta materia para dicho sector.



Vista de la sala de ponencias

Se abordaron los puntos más críticos en la alimentación del ganado caprino lechero: precios, patologías, alternativas de ingredientes, análisis de diferentes estrategias de manejo alimentario y su repercusión económica, etc.

A lo largo de la mañana se realizaron diferentes charlas. La primera, bajo el título "Principales patologías productivas del caprino". Corrió a cargo de Alfredo Suárez- Inclán, técnico especialista en rumiantes de Zoetis

La segunda "Alimentación optimizada en cabras de producción con máximos precios de Materias Primas.", fue desarrollada por Felipe José Zan Valdivieso, nutrólogo de Nuter feed.

Una tercera charla Avances en la utilización de subproductos para la alimentación en caprino lechero mediante el uso de ensilados, expuesta por David Yanez- Ruiz del Instituto de Nutrición Animal, Estación Experimental del Zaidín (CSIC) presentando los estudios realizados por su departamento formado por Martín-García Ignacio, Rufino Pablo, Ramos-Morales Eva.

Tras una comida patrocinada por Nuter y Zoetis se realizó unas Puertas abiertas. Visita guiada de las instalaciones de la Estación Experimental del CSIC, donde se mostró cómo se trabaja en alimentación de caprino con cabras de la raza Murciano-Granadina.

Las jornadas concluyeron con una última charla "Bases de la nutrición caprina y análisis técnico-económico de diferentes estrategias de manejo.", de la mano de David Yañez Ruiz (Instituto de Nutrición Animal, Estación Experimental del Zaidín (CSIC), Francisco de Asís Ruiz Morales (IFAPA Camino de Purchil-Junta de Andalucía) y Yolanda Mena Guerrero y Rosario Gutiérrez Peña (Área de Producción Animal – Universidad de Sevilla).

Posteriormente hubo una mesa redonda y se clausuró con la exposición de las conclusiones de las jornadas. **Las ponencias de las jornadas están disponibles en: www.cabrandalucia.com**

Algodonales acogerá la 5ª Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía “José Antonio Sánchez Romero”



Los próximos días **13 y 14 de junio** se celebrará en **Algodonales (Cádiz)** la quinta edición de la Escuela de jueces de ganado caprino lechero, organizado por la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura “CABRANDALUCIA”.

En esta ocasión, la asociación anfitriona de dicha escuela será la **Asociación de Criadores de Raza Caprina Payoya**.

Próximamente estará disponible la **ficha de inscripción al curso** en **www.cabrandalucia.com**, el cual está destinado a ganaderos de las asociaciones de caprino de raza pura (tendrán preferencia los menores de 35 años).

La Cabra Malagueña, de nuevo en México

Como cada año, del 16 al 19 de Mayo del 2013, se celebrará en la ciudad de Celaya, Guanajuato (México) la **X Expo Nacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta, y el IX Simposio Internacional** en esta edición que en esta ocasión contará con el apoyo de la International Goat Association (**IGA**) y con la participación del propio presidente de la IGA, el Dr. Juan Capote (España), con el fin de estrechar lazos entre los participantes, buscar puntos de encuentro y promover la vinculación entre los científicos y los productores participantes dedicados a la especie caprina.

En este evento se realizarán diversas actividades y talleres como: Curso de quesería y Curso de Cata de quesos de cabra; X Campeonato Nacional de Caprinos; Pabellón de ganado caprino de registro con los mejores ejemplares del país; Pabellón de Quesos, Dulces y Cajetas; Clases magistrales de cocina; Nuevo pabellón de la Cerveza Artesanal; Juegos infantiles gratuitos y un extenso Programa artístico y cultural.

Nuestro secretario ejecutivo, **D. Juan Manuel Micheo**, participará como **ponente** en el IX Simposio Internacional que tendrá como invitados a expositores de diferentes países (España, Estados Unidos, Perú y México).

Finaliza la 3ª Edición de la Escuela de Pastores de Andalucía

En este mes de mayo finalizará la 3ª Escuela de Pastores de Andalucía, escuela promovida por la Consejería de Agricultura, Pesca y medio Ambiente de la Junta de Andalucía. La tercera edición se ha venido celebrando en Graza- lema (Cádiz), y **nuestra asociación** ha participado en el curso de formación de tutores, así como en la formación especializada en asociacionismo y comercialización así como en reproducción.

Como viene siendo habitual en las escuelas de pastores se ha celebrado un ciclo de conferencias sobre temas de interés en el pastoreo, destinadas a toda la ciudadanía. La última de ellas se celebrará el próximo 23 de mayo en la Casa de la Cultura de Grazalema, y su título es: “Asociacionismo y Cooperativas Ganaderas”.

Por ahora, la evaluación que realizan tanto tutores como alumnos de este periodo ha sido de plena satisfacción, hecho que también fue constatado durante las visitas que realizó el equipo de coordinación y seguimiento a las explotaciones ganaderas.

Conceden a la SAT Productos de la Cabra Malagueña la Convocatoria Doctores en empresas del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario de Andalucía



Con esta convocatoria, dirigida a las empresas del sector agroalimentario con sede en España y a los Centros Tecnológicos relacionados directamente con el sector Agroalimentario, se pretende fomentar la presencia de doctores en el ámbito empresarial del sector agroalimentario mediante una iniciativa de realización de tesis doctorales en empresas que integra la colaboración con la empresa desde el inicio de las fases formativas y que, además, se conecta con otras acciones impulsadas desde la universidad, en general, y desde el ceiA3, a través de su Escuela Internacional en Agroalimentación (eidA3), en particular.

Gracias a este proyecto acaba de **entrar a formar parte del equipo de la SAT**, Thaïs Rucabado, quien realizará su doctorado realizando una investigación sobre los circuitos cortos de comercialización e intentará crear sinergias entre los diferentes proyectos ya inicializados en la provincia al respecto, como los de COAG, el GDR Valle del Guadalhorce, el Club Gastronómico Km 0, etc.

LA ASOCIACIÓN DE LA CABRA MALAGUEÑA SALE AL EXTERIOR: NUEVOS SERVICIOS QUE OFRECE LA ASOCIACIÓN A GANADEROS NO ASOCIADOS

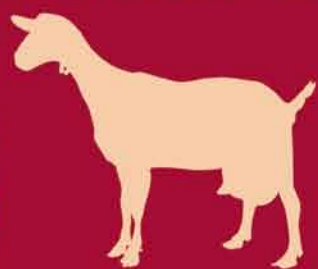
DESPUÉS DE MÁS DE DIEZ AÑOS DESARROLLANDO EL PROGRAMA DE MEJORA GENÉTICA EN SU NÚCLEO DE SELECCIÓN, HA LLEGADO EL MOMENTO DE

★ 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 máquinas

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

