



Málaga GaVaDeRa

Enero 2010 N°34

ESPECIAL ANIVERSARIO:

**XXV Aniversario de la Asociación
Española de Criadores de la Cabra
Malagueña**

Agrupaciones del sector:

- Agricultores y ganaderos malagueños apoyan los actos reivindicativos del 21 y 22 de noviembre
- Régimen de pago único a partir de 2.010

*Presentación de la Marca de Garantía
CHIVO LECHAL MALAGUEÑO*

**Ferias, noticias
y mucho más...**

artículo técnico:

**Higiene
de las instalaciones I**

Rincón técnico:

- Alimentación de chivas de reposición
- Toxemia de gestación: recomendaciones prácticas



*La Asociación Española de Criadores de la
Cabra Malagueña te desea un próspero año
nuevo cargado de nuevas oportunidades*



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

Instalaciones

Higiene de las instalaciones I 04

Ferias y certámenes

Presentación de la Marca de Garantía Chivo Lechal Malagueño 06

I Fiesta de la Cabra Malagueña 07

140 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia 08

21ª. Exposición Internacional de Ganado Puro de Salamanca FEGASUR 10

V Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño 11

Rincón técnico

El rincón de NANTA: Alimentación de chivas de reposición 14

El rincón de PICASAT: Toxemia de gestación, recomendaciones prácticas 16

Compra y venta

Tabón de anuncios 18

Agrupaciones del sector

COAG: Agricultores y ganaderos malagueños apoyan los actos reivindicativos del 21 y 22 de noviembre 24

UPA: Régimen de pago único a partir de 2.010 26

Especial aniversario

25 años de existencia: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña 28

Noticias

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

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

Otro año que acaba, otro invierno lluvioso, otro año que empieza y de nuevo con la incertidumbre de los precios de la leche para 2010.

Hemos concluido el año con un sin fin de actividades, ferias y promociones. Por fin, nuestro producto estrella, el Chivo Lechal Malagueño, consiguió la marca de garantía. Es la primera marca de calidad para una carne de caprino en toda España y la primera marca para una carne en Andalucía. Después de varios años de trabajo y de más de un año de gestiones administrativas, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía nos ha dado el visto bueno al pliego de condiciones y ha aprobado la marca. Se llevó a cabo su presentación en un bonito acto en el Instituto de la Alimentación Mediterránea al que vino en persona la Consejera de Agricultura y Pesca, la cual hizo la cesión del uso de la marca a nuestra asociación. Ha sido un fin de año para el chivo y los demás productos derivados. También se ha aprobado la marca de garantía "Quesos de Andalucía" que entre otras, integra a nuestra raza, como no podía ser de otra forma. La primera edición de la Fiesta de la Cabra Malagueña fue todo un éxito, lo que ya coloca esta fiesta en el calendario municipal para el próximo año. Un año más brilló la feria de Villanueva de Tapia y todas sus actividades, incluyendo como gran novedad la demostración de los dispensadores de leche fresca de cabra, que despertaron un tremendo interés entre los ganaderos y el público. También estuvimos presentes con una buena representación en la feria de Salamanca, donde se empieza a vislumbrar un espacio de referencia importante para los ganaderos de nuestra raza en Castilla y León. Hemos estado de viaje con un grupo de ganaderos por la feria de Zafra y por distintas explotaciones de Extremadura, aprovechando para, además de formarnos y conocer otras experiencias, hacer algo de turismo. Y mil cosas más, degustaciones de chivo y quesos en distintos actos, de Carta Malacitana, del Ateneo, en varios restaurantes y escuelas, etc. Hemos recibido la visita de ganaderos y técnicos de Murcia interesados en nuestro trabajo, así como de ganaderos de Marruecos y Rumania, donde hemos iniciado una serie de contactos con asociaciones de caprino, en lo que podría ser nuestra entrada al mercado del este europeo. También, junto a Feagas, hemos empezado a diseñar un plan para la promoción en el exterior de nuestra genética, con el objetivo de comenzar a exportar, además de animales, semen congelado. Hemos realizado dos acciones formativas en torno a la valoración morfológica de los reproductores, un curso de calificación morfológica para ganaderos y técnicos de nuestra asociación y la Escuela de Jueces de Caprino organizada por Cabrandalucía con nuestro apoyo, en Antequera, a la que han asistido técnicos y ganaderos de toda España. Y por último estamos a punto de terminar las obras de remodelación de nuestra oficinas y del centro de selección que se han adaptado a las nuevas necesidades.

En definitiva, cerramos un año plagado de actividades y proyectos e iniciamos otro cargado de nuevas ideas e ilusiones, a pesar de que la crisis se deja notar en nuestro sector al igual que en el resto de la sociedad.

Pero no todo es positivo. Hay algunas cosas que no avanzan y en especial en lo que concierne a la comercialización de nuestro principal producto: la leche. En año comienza con la incertidumbre habitual, con los rumores de la bajada de los precios, con la falta de negociaciones. Como siempre. Ya disponemos de un contrato tipo, pero las empresas no lo utilizan. El precio de la leche se sigue decidiendo unilateralmente por los compradores y de forma injusta, sin transparencia, sin negociación. Las primeras reuniones sobre la interprofesión no han dado todavía sus frutos. Nuestros técnicos, los ganaderos, las cooperativas, hacen cada vez más esfuerzos en mejorar la calidad de la leche, pero son esfuerzos que no se ven recompensados por el precio de mercado. ¿Hasta cuando así? Esperemos que el nuevo año nos traiga algunas nuevas esperanzas a este respecto.

Que a todos y todas os vaya mejor en 2010.

Juan Manuel Micheo Puig

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

INSTALACIONES

Higiene de las instalaciones I

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores

Área de Innovación e Investigación Agraria y Pesquera

Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

Encargo del IFAPA: "Realización de diferentes actuaciones en los programas de formación agroalimentaria"

Las explotaciones lecheras necesitan unas instalaciones, tanto para los animales como para la manipulación de la leche, con unos requisitos higiénicos que garanticen la calidad del producto final.

Si las zonas donde se aloja el ganado están mal ventiladas o sucias, difícilmente se pueden conseguir unas buenas condiciones de sanidad para los animales, lo que influirá en la calidad de la leche producida.

De igual forma el local donde se realiza el ordeño y se manipula la leche deben cumplir unos mínimos para asegurar un producto final de calidad. En este sentido ya hemos explicado como realizar la limpieza de los equipos de ordeño y almacenamiento de la leche, por lo que nos centraremos aquí en la limpieza de las dependencias de ordeño y de la lechería.

Finalmente otro aspecto a considerar que el personal que trabaja en la explotación, y en especial el que realiza las tareas de ordeño y manipule la leche en la lechería, también debe cumplir con unas normas higiénicas.

Por tanto los puntos que vamos a ver son los siguientes:

- Ventilación de alojamientos
- Limpieza de instalaciones
- Tratamientos en el área de reposo
- Higiene del personal

1. VENTILACIÓN DE LOS ALOJAMIENTOS

Una buena ventilación de las zonas cubiertas es fundamental para conseguir unas adecuadas condiciones de alojamiento para el ganado, y para mantener una buena calidad en el aire que respiran.

Por tanto la ventilación a de asegurar la circulación y renovación continua del aire existente en el interior de las naves, de forma que se eliminen gases nocivos, malos olores, polvo, exceso de humedad, exceso de calor...

Los **gases nocivos** se producen en el interior de las naves donde hay ganado por la respiración de éstos y la fermentación de las heces y restos orgánicos presentes en el suelo, siendo los principales el dióxido de carbono (CO₂), el amoníaco (NH₃) y el ácido sulfhídrico (SH₂).

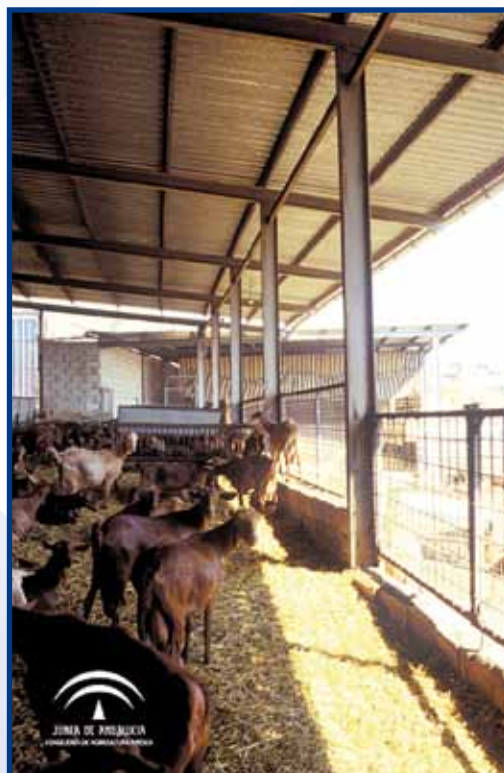
Estos gases son perjudiciales si sobrepasan un cierto nivel de concentración, provocando problemas respiratorios en los animales que pueden provocar enfermedades, pérdidas de producción y un sobre costes de alimentación.

Los **malos olores**, principalmente producido por la acumulación de amoníaco, que como se ha comentado en grandes concentraciones es nocivo, resultan molestos, tanto para el ganado como para los trabajadores, por lo que hay que evitar su aparición.

El **polvo** puede resultar insalubre, tanto para los animales como para el personal de la explotación, ya que altera las vías respiratorias y en él pueden estar presentes agentes patógenos.

El **exceso de humedad**, principalmente en invierno, se suele producir por el vapor de agua que generan los animales al respirar, y de no eliminarse se puede condensar en los cerramientos y en las cubiertas, provocando un deterioro en las instalaciones y un efecto de goteo sobre la cama, que puede ser causa de infecciones en la ubres al tumbarse los animales sobre la cama húmeda.

Finalmente, y dado el clima caluroso de Andalucía, el **exceso de calor** en verano en el interior de las instalaciones supone un estrés para el ganado y una bajada en la producción láctea, así como un riesgo para el personal que tenga que trabajar en estas condiciones.



Una buena orientación de las naves y el diseño adecuado de sus cerramientos es una de las formas más económicas y efectivas de realizar una buena ventilación del área de reposo

2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES

En futuros artículos hablaremos del área de reposo y de cómo conseguir una adecuada ventilación del mismo. La limpieza y el mantenimiento de cada una de las dependencias que forman parte de la explotación son fundamentales y necesarios para asegurar la higiene global de la misma. Nos centraremos en la zona donde se aloja el ganado y las dependencias del centro de ordeño.

2.1. Limpieza de los alojamientos.

Área de ejercicio o patios

Se debe realizar una retirada periódica de los residuos acumulados y almacenarlos en un lugar apartado, tanto de los animales como del centro de ordeño.

Área de reposo o corrales

Retirada periódica del estiércol acumulado, con mayor frecuencia durante el invierno y épocas de lluvia, almacenándolo apartado tanto de animales como del centro de ordeño. A continuación aportar cama nueva, limpia y seca y desinfectar con un producto adecuado.

2.2. Limpieza del centro de ordeño

Sala de espera

Tras cada ordeño se debe barrer toda la zona, especialmente la más cercana a la sala de ordeño. En caso de que sea pavimentada lavar con agua y limpiar paredes y suelos con un cepillo de forma enérgica.

Sala de ordeño

Después de cada ordeño se debe:

Limpiar paredes y suelo: se comenzará retirando los residuos sólidos, principalmente el estiércol, y se seguirá con la limpieza de los cerramientos y el suelo con agua, a ser posible a presión. A continuación se realizará un cepillado enérgico de las superficies para retirar los restos de suciedad más adheridos.

Finalmente se terminará con la limpieza del equipo de ordeño tal y como se ha explicado en artículos anteriores.

Lechería

Para mantener unas buenas condiciones higiénico sanitarias en esta dependencia es necesario realizar limpiezas periódicas, de forma que se reduzcan los riesgos de contaminación para la leche que allí se almacena.

Consistirá en una limpieza diaria de cerramientos y el suelo con agua y eliminando la suciedad mediante cepillado.

El equipo de refrigeración y almacenamiento de la leche se lavará por dentro y por fuera según se describió en artículos anteriores.



Estercolero en el exterior de una nave de ganado caprino en Almería. Se ha aprovechado el desnivel del terreno para una mejor gestión del mismo, cargándose los remolques por la parte inferior

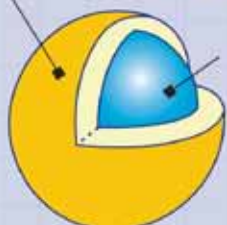


Ganadero terminando de limpiar el suelo de una lechería

Nunca algo tan pequeño hizo a un producto tan grande

PROTEÍNA
y LACTOSA

95 % de las partículas de grasa
con un tamaño inferior a 2 micras



GRASA
ENCAPSULADA
Ø < 2 micras

Partículas de grasas de altísima calidad, 100% vegetales, homogeneizadas y micro-encapsuladas



**BACILACTOL
CABRITOS**

Nº1 en Calidad y Ventas

MÁXIMA SEGURIDAD

MAYOR RENDIMIENTO

SE PUEDE UTILIZAR
TAMBIÉN EN FRIO



DE VENTA EN LA RED DE DISTRIBUCIÓN BIONA

Presentación de la Marca de Garantía

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO



La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, presentaron el pasado **18 de septiembre** en la sede del Instituto de la Alimentación Mediterránea la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño".

D^a Clara Aguilera, Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía concedió en este acto público la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño" al presidente de la Asociación Española de Criadores de La Cabra Malagueña. Con esta concesión, nuestra entidad podrá hacer uso de la misma para la comercialización del chivo.

D^a. Clara Aguilera, señaló que "Esta marca es una apuesta clara por la calidad y permitirá que este producto excepcional se conozca en todos los mercados". Igualmente, subrayó que con esta marca el sector da un "importante salto cualitativo al incorporar un valor añadido excepcional al producto, que revertirá en los pueblos de Málaga". Por ello, aprovechó para felicitar al sector por esta iniciativa que ayudará a mejorar la rentabilidad de los ganaderos.

En este acto también estuvieron presentes otras figuras de la escena política y cultural de la provincia, como D^a Encarnación Paez, Diputada Provincial de Juventud y D. Miguel Esteban, Diputado de Articulación Territorial y de Medio Ambiente, que dieron a conocer el listado de finalistas del V Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño "Villanueva de Tapia". Así mismo, D. Fernando Rueda. Historiador y experto en gastronomía popular, con su conferencia "Breve semblanza del Chivo en la Cocina Malagueña" dió a conocer la historia de este producto en la provincia desde la prehistoria hasta nuestros días.

Tras el acto hubo una **degustación** de Chivo Lechal Malagueño y productos derivados de la Cabra Malagueña a cargo del Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona, con aperitivos tan sugerentes como la porra archidonesa con jamón de chivo, chivo a la miel de flores, crema de calabacín con queso al romero, galletas de chivo y queso, brocheta de chivo ahumado, y postres como los bombones de queso, o el pionono de canela, miel y queso.



D. Antonio Moreno (Delegado de Agricultura y Pesca), D^a Clara Aguilera (Consejera de Agricultura y Pesca), D. Juan Gámez (Director IAMED) y D^a. Encarnación Páez (Diputada de Juventud) en el acto de presentación de la marca de garantía



D. Juan Manuel Micheo (Secretario Ejecutivo AECCM), D. Fernando Rueda (Historiador), D. Juan Gámez (Director IAMED), D. Miguel Esteban (Diputado de Medio Ambiente) y D^a. Encarnación Páez (Diputada de Juventud)



Cóctel degustación de Chivo Lechal Malagueño y Productos de la Cabra Malagueña



Una carne para disfrutarla con los cinco sentidos

Fiesta de la Cabra Malagueña

Casabermeja 25, 26 y 27 septiembre 2.009

El pasado mes de septiembre tuvo lugar en Casabermeja la Fiesta de la Cabra Malagueña, con multitud de actividades en torno a la cabra y a sus productos derivados.

A principios de 2.009, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Casabermeja (Málaga), se plantearon realizar la I Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja, con el apoyo de la Exma. Diputación Provincial.

Desde el año 1999, en el que fue aprobado el Esquema de Selección de la Raza, se creó el Centro de Mejora y Selección Ganadera que esta asociación posee en Casabermeja, donde además está su sede y sus oficinas. Hace ya una década que esta asociación está instalada en el municipio. Las colaboraciones entre ésta y el ayuntamiento han sido innumerables, pero por primera vez se plantea la realización de una actividad conjunta para perseguir el mismo objetivo: **la revalorización de la Cabra Malagueña y de sus productos derivados.**



Casabermeja es un municipio con una amplia tradición ganadera caprina, prueba de ello es la gran cantidad de ganaderías que aún alberga. Otro hecho importante en esta localidad, es el relacionado con el consumo de los productos derivados de la cabra, leche, queso y chivo, han sido durante años y siguen siendo en la actualidad parte de la dieta fundamental de los casabermejeños/as.



Por todo ello se planteó la realización de la I Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja. Los objetivos que se pretendieron cumplir y que se concluyeron con creces eran: potenciar la raza caprina malagueña y sus productos derivados, potenciar el sector HORECA de Casabermeja y vincular el sector HORECA de Casabermeja con la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, para que los bares y restaurantes de la localidad se conviertan en el referente de la provincia del consumo de productos derivados de la cabra.



Las actividades que contemplaron esta fiesta son: una **ruta gastronómica** de los productos de la cabra en 9 restaurantes de la localidad (Asador Puerta de Málaga, Casa Pedro, El Corte, Alba, Aliño, La Posada, Hotel Casabermeja, El Taxi y La Romana), **mercado de quesos** (al que acudieron 9 queserías de la provincia), un **taller de elaboración artesanal de quesos** impartido por Rafa Villadén, una **muestra de ganado caprino** malagueño procedente de la ganadería de Salvador Amores, **pasacalles y animación infantil** (realizado por la Compañía de teatro malagueña La Pulga), **sorteos** de productos de la cabra entre los asistentes y muchas sorpresas más. El domingo se efectuó el recuento de la tapa o plato más valorado por el público, resultando ganador el restaurante Alba por su tapa de Chivo al ajillo.

La afluencia de público el sábado fue enorme, pero sin embargo muchas actividades fueron anuladas el domingo debido al mal tiempo. Esperamos poder celebrar esta fiesta durante muchos años, y que las inclemencias del tiempo no agüen la fiesta nunca más.



FERIAS Y CERTÁMENES

140 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia

II MUESTRA DE GANADO CAPRINO ANDALUZ Y XIV CONCURSO DE MACHOS DE PURA RAZA MALAGUEÑA

La feria ganadera de Villanueva de Tapia se celebró durante los días 11 y 12 de octubre. Este año la feria ha tenido dos ubicaciones, por un lado en la habitual explanada del Nacimiento se ha situado la muestra de ganado, y por otro la feria agroalimentaria se ha celebrado en el nuevo pabellón polideportivo de esta localidad.

La Feria de Ganado ha sido todo un éxito. Un centenar de ejemplares de la raza caprina malagueña han participado en el XIV Concurso Morfológico de Machos de esta raza. Además se ha celebrado la II Muestra de Ganado Caprino Andaluz (donde han participado las siguientes razas: malagueña, murciano-granadina, blanca andaluza y negra serrana), una exhibición de ejemplares de oveja segureña y de oveja lojeña y otra de bueyes, y una exposición de maquinaria agrícola dedicada a la venta.

Pero sin duda el mayor éxito de esta feria ha sido la colocación de una **máquina expendedora de leche de cabra, la cual en tan sólo 2 días ha repartido 600 litros de leche entre los asistentes.**

Esta máquina supone una opción de futuro para las ganaderías caprinas malagueñas, ya que se crearía un circuito corto de comercialización, donde los ganaderos venderían la leche directamente al consumidor sin intermediarios. También supone una ventaja para el consumidor, ya que se garantiza la compra de un producto totalmente fresco con todas las garantías sanitarias. La máquina almacena más de 300 litros de leche fresca, que previamente ha sido pasteurizada y que se repone diariamente. El litro de leche cuesta un euro y, si el cliente no tiene botella, el expendedor también ofrece la posibilidad de adquirir envases reutilizables de vidrio o plástico.



Como viene siendo habitual en esta feria programamos una serie de **actividades dirigidas al público en general sobre los productos derivados de la cabra.** También hemos estado presentes en la muestra agroalimentaria de esta feria, pues hemos colocado nuestro stand de venta al público de chivo lechal malagueño.

Más de **15.000 personas** han acudido a la 140 edición de la Feria del Ganado de Villanueva de Tapia, y que en palabras de la alcaldesa, Encarnación Páez, "ha sido todo un éxito y la mejor feria de los últimos 20 años". Fue inaugurada el domingo 11 de octubre por el delgado de agricultura y pesca D. Antonio Moreno, la alcaldesa del municipio, Encarnación Páez; el presidente del Colegio de Veterinarios de Málaga, Antonio Villalba; y otros alcaldes de localidades cercanas.

Tras la inauguración tuvo lugar la **entrega de premios del "V Concurso de Cocina Villanueva de Tapia Chivo Lechal Malagueño y el Vino de Málaga"**. Este año además hemos incorporado al concurso el uso de otro producto tan nuestro como es el Vino de Málaga, caldos de la tierra que junto a nuestra carne más preciada invitan a crear recetas de pura fantasía en la modalidad innovadora de este concurso.

Posteriormente tuvo lugar el **XVI CONCURSO DE MACHOS DE PURA RAZA MALAGUEÑA**

Secciones a concurso y número de animales asistentes por secciones:

- 1ª sección: Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 19
- 2ª sección: Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 8
- 3ª sección: Machos adultos, de más de 24 meses: 11
- 4ª sección: Hembras jóvenes, de 4 a 12 meses: 60

Relación de ganaderos participantes:

- Gabriel García Aranda
- Antonio Pino Moreno
- Cristobalina Coto Amaya
- Fernando Gálvez González
- El Cepillar C.B.
- Francisco Chicón Podadera
- Salvador Amores Vallejo

140 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia

El jurado compuesto por D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba) y D. Miguel Conejo Postigo (ganadero de esta asociación), valoró la calidad de los ejemplares y decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Juan A. Pino Murillo
Segundo Premio: Gabriel García Aranda
Tercer premio: Salvador Amores Vallejo

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Fernando Gálvez González
Segundo Premio: Juan A. Pino Murillo
Tercer premio: Cristobalina Cotos Amaya

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

Primer Premio: El Cepillar, C.B.
Segundo Premio: Gabriel García Aranda
Tercer premio: Cristobalina Coto Amaya

Sección 4ª: Hembras jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Juan A. Pino Murillo
Segundo Premio: El Cepillar, C.B.
Tercer premio: Cristobalina Coto Amaya



Premiados sección 1ª



Premiados sección 2ª



Entrega de premios



Premiados sección 3ª

Posteriormente tuvo lugar la entrega de premios de ambos concursos, que corrió a cargo de D.ª Encarnación Páez, alcaldesa de Villanueva de Tapia; D. Manuel Sánchez Rodríguez y D. Miguel Conejo Postigo (miembros del jurado) y D. Antonio Jiménez Alés, vicepresidente de nuestra Asociación.

Paralelamente a estos actos y durante toda la feria, el público asistente pudo contemplar la II Muestra de Ganado Caprino Andaluz. La exhibición contaba con la participación de 4 razas caprinas andaluzas: malagueña, murciano-granadina, blanca andaluza y negra serrana. Esta muestra pretende promocionar el ganado caprino andaluz mostrando el potencial de cada una de estas razas. Los animales asistentes eran una muestra de las mejores ganaderías de cada raza.

Por primera vez en la feria de ganado hubo una muestra de razas ovinas, donde participaron las razas ovina lojeña y ovina segureña.

El sábado por la tarde tuvo lugar un taller de elaboración artesanal de quesos, impartido por Rocío Monge. Quince personas participaron en este taller, elaborando el queso con sus propias manos. El material de quesería fue cedido por la Excm. Diputación de Granada. Cada asistente al curso pudo llevarse a casa su queso de cabra malagueña de elaboración propia.



Ejemplares de raza ovina lojeña

FERIAS Y CERTÁMENES

El domingo, y para completar las actividades de promoción de los productos derivados de la cabra tuvieron lugar la cata dirigida de quesos de Málaga, impartida por Cristina Carrasco, técnico de la Asociación Pro-denominación de Origen Queso de Málaga, y la degustación popular de chivo que tiene lugar cada año donde se repartieron más de 200kg. de este producto.

Este año para amenizar este último día de feria contamos con la actuación-pasacalles a cargo del teatro La Pulga.

Por último, como no, queremos dar las gracias al Ayto de Villanueva de Tapia por su apoyo incondicional a la revalorización del sector ganadero, así como a todas las instituciones que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento: el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Málaga y la de Granada.



Taller elaboración artesanal quesos



Ganaderos brindando con leche de cabra



Cata Quesos Málaga

21ª. Exposición Internacional de Ganado Puro de Salamanca

Del 5 al 10 de septiembre tuvo lugar esta importante feria internacional de ganado en el recinto ferial de Salamanca a la que acudieron tres ganaderos socios de la comunidad autónoma de Castilla y León: Luis Miguel Candil y M^a Luisa Somoza, de El Barraco (Ávila), y M^a del Pilar Santos de Santibañez de la Sierra (Salamanca), con un total de 28 animales, entre chivas, cabras adultas y machos. El ganado caprino malagueño fue alabado por los asistentes debido a la buena calidad de los ejemplares allí expuestos.

Esperamos seguir acudiendo cada año a esta importante feria, e incluso celebrar en futuras ediciones un concurso morfológico de nivel nacional en estas tierras.



Chivas en Feria de Salamanca

FEGASUR: muestra nacional de ganado selecto de Jerez

Fegasur se celebró el pasado mes de noviembre del 6 al 8 en el palacio provincial de ferias de Jerez de la Frontera. Tres ganaderías acudieron con un total de 33 animales de todas las edades: Cristobalina Coto Amaya, El Cepillar C.B. y Gabriel García Aranda. Además la asociación contó con un stand de información al público. Pero la presencia de público durante los 3 días que duró la feria fue bastante escasa. Una pena, puesto que había ejemplares de ganado excelentes provenientes de todos los rincones del país. Desde estas líneas queremos agradecer a los ganaderos que acudieron con su mayor ilusión y esfuerzo y volvieron a casa un poco decepcionados con el certamen.



Ganaderos asistentes a FEGASUR

V Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño



V Concurso de Cocina
Villanueva de Tapia

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO *y el Vino de Málaga*

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Villanueva de Tapia han organizado por quinta vez consecutiva el concurso de cocina Chivo Lechal Malagueño, el cual se ha convertido en un excelente factor de promoción y difusión de los productos agroalimentarios de nuestra provincia, pretendiendo impulsar los productos malagueños procedentes del sector caprino, contribuir a un mejor conocimiento, difusión y revalorización del chivo lechal malagueño y de su recetario, así como a estimular a los restauradores para que presenten estos platos en sus cartas y a la población en general a su consumo.

Este año además hemos incorporado al concurso el uso de otro producto tan nuestro como es el **Vino de Málaga**, caldos de la tierra que junto a nuestra carne más preciada invitan a crear recetas de pura fantasía en la modalidad innovadora de este concurso.

Los premios han estado **patrocinados** por distintas entidades, Diputación Provincial de Málaga, Cajamar, Cámara de Comercio de Málaga, Ayuntamiento de Villanueva de Tapia, Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga y la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña. El primero de los premios está dotado con 3.000 euros, el segundo con 1.500 euros y el tercero con 750 euros, en cada una de las modalidades: receta tradicional y receta innovadora.

La final del concurso tuvo lugar el día **1 de octubre** en las instalaciones del **Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona**. El Jurado ha estado compuesto por especialistas de prestigio.

El alto nivel de las recetas presentadas a concurso, así como la profesionalidad de los cocineros participantes, están dotando a este concurso del prestigio que se merece, convirtiéndolo en unos de los certámenes gastronómicos más importantes a nivel nacional.

Proceso de selección

Los concursantes han enviado sus fichas de inscripción mediante correo electrónico, correo postal o fax a la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, junto con un dossier que debía incluir: la receta con el nombre del plato, al menos una foto del plato terminado, sus ingredientes y elaboración; así como todos los datos que haya entendido oportunos para una mejor comprensión del mismo; esto es, fuente de inspiración si era de innovación, su historia o anécdotas si era tradicional, etc.

Una vez clasificados los concursantes en receta tradicional o innovadora los trabajos fueron enviados al jurado de cada modalidad mediante correo electrónico para su selección como finalistas. Así en la receta tradicional fueron 15 los trabajos a puntuar, y en el caso de la receta innovadora fueron 30.

El jurado ha estado compuesto por:

- Jurado receta tradicional: D. Antonio Moreno: delegado de la Consejería de Agricultura y Pesca; D^a. Charo Carmona, propietaria del Restaurante El Coso San Francisco de Antequera; D. Diego del Río, chef del Restaurante El Lago de Marbella; D. Javier Hernández, chef del restaurante Limonar 40 de Málaga y D. Manuel Guerrero, profesor de cocina del Hotel Escuela Santo Domingo.

- Jurado receta innovadora: Fernando Rueda, especialista en gastronomía popular; D. Adolfo Jaime, propietario del Restaurante Adolfo; D. José Manuel Moreno, Secretario General del Consejo Regulador DD.OO. "Vinos Málaga", D. José Gutiérrez, director del CIO Mijas y D. Juan Manuel Lizana, secretario del Ayto. de Villanueva de Tapia.

El listado de finalistas se hizo público en una rueda de prensa el pasado 18 de septiembre en el acto de presentación de la marca de garantía del chivo lechal malagueño que tuvo lugar en el IAMED.



FERIAS Y CERTÁMENES

Finalistas Receta innovadora

Autor	Restaurante	Nombre receta
Juan Bautista García Martín	Restaurante Antonio Martín (Málaga)	Paletilla de chivo lechal malagueño asada, mollejititas estofadas en el jugo del asado al palodú, membrillo agri dulce a la vainilla de tahití, gelatina de vino pedro ximenez seco añejo d.o. Málaga, micro ensalada con hierbas silvestres de la Axarquía y aliño de miel de caña y trigo inflado al curry
Jose Antonio Moyano Soler	Restaurante Limonar 40 (Málaga)	Chivo lechal malagueño, combinación de dos cocciones al horno y crocante, cous-cous de sus asaduras en sanfaina y jugo de ajos y vino trujinero
M. Carmen Rodríguez Olmedo	Centro de formación FOREM (Antequera)	Lomo de chivo macerado en leche de cabra aromatizada y su aire, con saltado de guisantes
Victor Trochi	Restaurante Eskina (Marbella)	Chivo lechal malagueño con matices aromáticos en coulant, setas confitadas y puré de zanahorias
Samuel Perea	Restaurante La Casa Roja (Málaga)	Pierna de chivo lechal de Cabra Malagueña Confitada en Vino de Málaga P.X., Miel de romero y Naranja. Sobre crema de patatas con infusión de romero y tomillo.
Chema Soler Pastor	Restaurante OUIAD (Madrid)	Paletilla de Chivo lechal Malagueño (confitada a baja temperatura) lacada en miel de vainilla con crema de almendra, cremoso almendrado de cabra y rebozuelos
Daniel Martín Vegas	EEHH La Cónsula (Churriana)	Paletilla de Chivo Lechal Malagueño Rellena de Algarroba con Falso Risotto de Piñones y Queso de Cabra y Algodón de Hinojo
Juan Muñoz Valderrama	IES Sierra Blanca (Málaga)	Carré de chivo lechal malagueño asado a la sal con esencia de pino piñonero
Victor Bermúdez Navarro	Res. Med (Torremolinos)	Pierna de chivo lechal malagueño al horno con guisillo de piñones de trigo, nectarinas gaseadas y emulsión de mejorana
Daniel Pierard	EEHH Benahavis	Chivo malagueño con herencias árabes

Finalistas Receta tradicional

Autor	Restaurante	Nombre receta
Mª Ángeles López Doña	EEHH Castillo del Marqués (Velez-Málaga)	Chivo a la pastoril
Juan Quintanilla Arnedo	Restaurante Sollun (Nerja)	Chivo Morisco
Manuel Rivas Ruiz	EEHH Benahavis	Chivo lechal en salsa a la pastoril
Carmen Roig Caplés	Aficionada a la cocina (Ojén)	Chivo adobado con pisto asado, con vino y pasas de Málaga
Mariano Ruiz Rodríguez	Mesón rural La Molienda (Benalauria)	Caldereta de chivo lechal malagueño con castañas del Valle del Genal
Mercedes Méndez Ramírez	Restaurante Kabilas (Benarrabá)	Choto al ajillo
Juan Torremocha López	Asador Puerta de Málaga (Casabermeja)	Guisaillo de patatas con chivo lechal malagueño
Jose Miguel Campaña Salinas	Asador Puerta de Málaga (Casabermeja)	Paletilla de Chivo Lechal rellena de sus mollejas

Final

Los finalistas fueron convocados el 1 de octubre a las 9 de la mañana en el Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona.

Una vez presentados, y tras finalizar el acto inaugural se procedió al sorteo del orden de participación.

Las instalaciones del hotel escuela permitieron que cada receta pudiera elaborarse en una cocina distinta. Cada cocina contaba con una habitación adyacente donde se encontraba el jurado de cada modalidad, de manera que el jurado podía visitar la cocina para evaluar el manejo en la cocina del participante así como la correcta puesta en escena de la misma. Una vez terminado el plato el concursante debía pasar a la sala del jurado donde presentaba el plato y el jurado le realizaba las preguntas que creían necesarias para su evaluación.

A las 16:00 h ya se conocía el fallo del jurado, pero este no se hizo público hasta el día 11 en el acto de entrega de premios que tuvo lugar en la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia.



Primer premio: Chivo Lechal a la pastoril
Manuel Rivas Ruiz



Segundo premio: Chivo Morisco
Juan Quintanilla Arnedo



Tercer premio: Caldereta de Chivo Lechal Malagueño con Castañas del Vale del Genal
Mariano Ruiz Rodríguez



Primer premio: Paletilla de Chivo lechal Malagueño (confitada a baja temperatura) lacada en miel de vainilla con crema de almendra, cremoso almendrado de cabra y rebozuelos
Chema Soler Pastor



Segundo premio: Chivo lechal malagueño con matices aromáticos en coulant, setas confitadas y puré de zanahorias
Víctor Trochi



Tercer premio: Paletilla de chivo lechal malagueño asada, mollejititas estofadas en el jugo del asado al palodú, membrillo agri dulce a la vainilla de tahití, gelatina de vino pedro ximenez seco añejo d.o. Málaga, micro ensalada con hierbas silvestres de la Axarquía y aliño de miel de caña y trigo inflado al curry
Juan Bautista García Martín

Entrega de premios



Tuvo lugar el día 11 de octubre a las 12:00 h en el Pabellón Polideportivo de Villanueva de Tapia, enmarcado en la 140 Real Feria de Ganado de esta localidad. El acto de entrega estuvo coordinado por D. Juan Manuel Mi-cho, secretario ejecutivo de la Asociación.

Los representantes de las instituciones patrocinadoras hicieron la entrega de los premios:

- Primer premio tradicional (3000€): D^a. Encarnación Páez, diputada provincial de juventud, en representación del Área de Medio Ambiente de la Diputación de Málaga
- Segundo premio tradicional (1500€): D. Enrique Moya, alcalde de Benalmádena, en representación de la Cámara de Comercio de Málaga
- Tercer premio tradicional (750 €): D. Antonio Villaba, presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga

- Primer premio innovadora (3000€): D. Manuel Sánchez, alcalde Archidona, en representación de CAJAMAR
- Segundo premio innovadora (1500€): D^{ña}. M^a Josefa Trigueros, concejala de cultura del Ayto. de Villanueva de Tapia, en representación del Ayto.
- Tercer premio innovadora (750 €): D. Alfonso Romero, presidente de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Los galardonados además recibieron un trofeo de artesanía y un diploma.

El día de la entrega de premios, y durante todo el fin de semana, el público asistente pudo contemplar una exposición gráfica que recogía las fotografías de los 20 platos finalistas así como a los concursantes elaborándolos el día de la final.

Posteriormente se ha editado un catálogo recetario que recoge las 20 recetas finalistas, del cual se ha hecho una tirada de 3000 copias.

Viaje a Zafra



El pasado mes de octubre la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña organizó un viaje a la Feria Internacional de Ganado de Zafra al que acudieron 21 personas, entre ganaderos socios, amigos y familiares de los mismos.

Aprovechando el viaje los ganaderos malagueños pudieron visitar 2 ganaderías de otras dos socias de la provincia de Cáceres: la ganadería HU, propiedad de M^a Amparo Díez y y la ganadería PT propiedad de Laura Tello, ambas situadas en la localidad de Guadalupe.

Alimentación de chivas de reposición

por Javier Romero,
Servicio Técnico Rumiantes, NANTA S.A.

Una adecuada cría de chivas representa la garantía de futuro en una explotación caprina lechera. El manejo de este lote dentro de la granja supone una importante partida de costes; del 20 al 30% de los animales alimentados son ganado de reposición, por lo que se debería prestar un especial interés para no comprometer la rentabilidad de la actividad ganadera.

La cría de chivas debe conseguir varios

OBJETIVOS fundamentales:

- Animales sanos y adaptados a las condiciones ambientales y de manejo de la explotación
- Animales con madurez sexual a edad adecuada
- Primer parto a edad propicia para conseguir buena producción optimizando los costes de cría
- Animales adultos con un correcto desarrollo corporal
- Animales adultos con una adecuada capacidad de ingesta
- Animales adultos con poca tendencia al engrasamiento

La futura reposición, hasta llegar a primer parto, pasará por las fases de cría, recría y preparto que desglosamos a continuación.

1. La **CRÍA de chivas**, en realidad, comienza 45 días antes de que existan, es decir, en el último tercio de gestación, en el que una correcta alimentación del lote de cabras en preparto asegurará el nacimiento de chivas viables (más peso), además de la producción de calostro (en cantidad y calidad suficiente) que garantizará la transmisión de las defensas maternas a su cría (inmunoglobulinas).

Esta fase de cría hasta los 3-4 meses de vida, deberá contar con la elección de un buen lactore-emplazante y un manejo adecuado en bienestar animal, protocolo sanitario y alimentación sólida. Esta última favorecerá el desarrollo de las papilas del epitelio ruminoreticular, la colonización microbiana de la panza y la absorción de nutrientes.

En esta edad el pienso utilizado debe reunir, entre otras, las siguientes características:

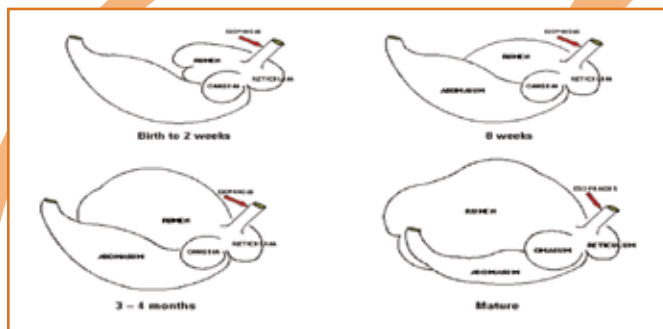
- Palatable y apetecible (incrementará el consumo favoreciendo el destete)
- Una presentación atractiva (granulo pequeño)
- Un perfil nutricional acorde con un animal que crece (niveles de proteína digestible y energía elevados)
- En su caso, medicado (reducirá problemas patológicos).

En esta fase, tanto el pienso como los forrajes (paja, heno) deben suministrarse a libre disposición.

2. En la **fase de RECRÍA**, desde 3-4 meses hasta preparto, la alimentación debe cambiar y

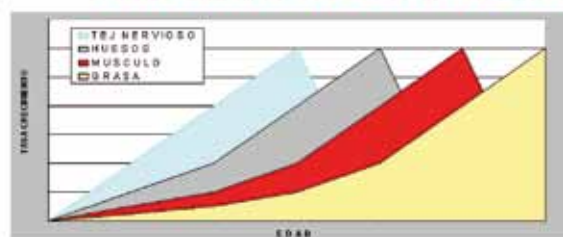
hay que evitar tanto la subalimentación como la sobrealimentación.

En esta fase el **consumo de forrajes** (en cantidad y variedad) debe primar sobre el consumo de piensos. Queremos conseguir animales adultos que posean la mayor capacidad de ingesta posible, acorde con su peso y raza, forzando la ingesta de forrajes que desarrollen un rúmen voluminoso. Es claro que uno de los limitantes de la producción de leche es la ingestión de la materia seca diaria; **cuanto más coma más leche dará.**



En esta fase debemos **evitar el engrasamiento**. Animales adultos que se engrasan fácilmente pudieron adquirir esa tendencia tras una alimentación demasiado energética en las primeras fases de vida, favorecido por el desarrollo excesivo de los adipocitos (células capaces de almacenar grasa).

CRECIMIENTO CORPORAL



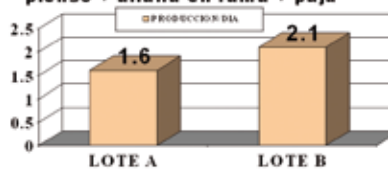
Además, el temido **engrasamiento de la ubre**, que nos reducirá el potencial productivo de la futura cabra, tiene lugar por no respetar el crecimiento alométrico de los tejidos (a distintas velocidades), con sobrealimentaciones en épocas cercanas a la pubertad, máxime si en el periodo previo de cría ha habido crecimientos bajos que se ven compensados con alto desarrollo posterior.

TESTIMONIO EN CAPRINO

• 2 lotes de chivas.

• Cada lote un sistema:

- Lote A: pienso a libre disposición
- Lote B: pienso racionado: 0,5 kgs de pienso + alfalfa en rama + paja



Fuente: Jesús Vicente Díaz

Otro problema que pudiera afectar a la cabra adulta, la **acidosis**, puede prevenirse con una correcta alimentación en recría. La correcta relación forraje/concentrado de una dieta debe evitar la aparición de la acidosis que deteriorará la pared ruminal a futuro (perdiendo eficiencia en la absorción de nutrientes, o sea, menos producción).

Las chivas sobrealimentadas pueden padecer acidosis subaguda-crónica, que unida a situaciones estresantes desencadenen en procesos patológicos como diarreas, neumonías, artritis, necrosis cerebrocortical, etc.

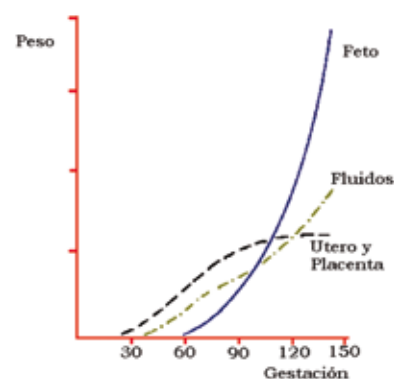
Por todo ello, en esta fase de recría se recomienda el racionamiento (en torno a 500 gramos diarios) de un pienso específico de recría (el animal sigue creciendo) y el consumo de forraje ad libitum.

La cubrición (en torno a 9 meses), la debería marcar el propio desarrollo de las chivas. El momento propicio debe ser cuando alcance 2/3 del peso y talla que tendrán cuando sean adultos.

3. En la **fase de PREPARTO**, 45 días antes del parto, la alimentación debe cubrir las necesidades que suponen el crecimiento exponencial de los fetos. En este último tercio de gestación, además, concurre la menor capacidad de ingesta (menor volumen disponible en panza), por lo que la necesidad de concentrar la dieta es fundamental.

Debemos suministrar un pienso específico de preparto (con más nutrientes glucogénicos), que iremos aumentando progresivamente, además de forrajes muy digestibles. En las dos últimas semanas, podemos añadir parte de la ración que consumirán una vez paridas, con el fin de que la flora ruminal se adapte más fácilmente a la alimentación postparto.

En definitiva, el lote de chivas de recría de una explotación caprina requiere una correcta alimentación en cada una de sus fases para garantizar animales adultos adaptados, sanos, eficientes y rentables.



La solución sana y segura

Gama Nantamilk de leches maternizadas para cubo o nodriza

Y como continuación
Chivas Iniciación
y Chivas Recría

NantaMilk CORDEROS Y CABRITOS

Lactorremplazante para destetes precoces y ultraprecoces de corderos y cabritos y para cría de lechales, con 50% de leche spray

NantaMilk TURBOLAC

Lactorremplazante "tipo 0" para corderos y cabritos con proteína de origen lácteo



Envases de 10 y 25 kg



Cris: Dos Hermanas - Utrera, km 2,5
41700 Dos Hermanas (Sevilla)
Tel.: 955 675 120
Fax: 954 727 853
www.nanta.es

Toxemia de gestación: recomendaciones prácticas

por departamento técnico veterinario de piensos campillos s.c.a.
y con la colaboración del grupo omega de nutrición animal

La toxemia de gestación supone uno de los principales problemas en la cría y producción del caprino lechero, tanto por su frecuencia de aparición como por su importante repercusión económica.

Dicha repercusión no sólo se debe a la muerte de animales adultos y a los abortos, sino también a la disminución de la producción en los animales que consiguen superarla.

La toxemia de gestación es una intoxicación producida por un trastorno metabólico que aparece en los animales en la fase final de la gestación (últimos 30-40 días), como consecuencia de un déficit energético.

Este artículo pretende dar unas recomendaciones prácticas de manejo y alimentación, para prevenir y corregir esta patología, para lo cual repasaremos en primer lugar las causas y síntomas de la enfermedad y su tratamiento, centrándonos posteriormente en la prevención.

CAUSAS

Durante la fase final de la gestación, las necesidades energéticas son muy elevadas, ya que deben cubrir el mantenimiento de la cabra, el desarrollo embrionario (es el momento de mayor crecimiento del feto), la preparación de la ubre y la síntesis del calostro. Sin embargo, en ese momento la capacidad de ingesta del animal se encuentra disminuida como consecuencia del gran espacio que ocupan las crías en la cavidad abdominal: además cada vez son más frecuentes las gestaciones de trillizos, que impiden la distensión del estómago.

Esta diferencia entre ingesta y necesidades es lo que provoca el balance energético negativo. El animal necesita la energía que aportan los alimentos, pero si no puede ingerir suficiente, utiliza sus propias reservas de grasa para conseguirla. De la "combustión" de esta grasa se consigue energía, pero también se producen sustancias tóxicas, como son los cuerpos cetónicos. En condiciones normales, estas sustancias son eliminadas por la orina., pero si el "gasto" de grasa es grande, el organismo no es capaz de eliminar todos los cuerpos cetónicos que se originan, produciéndose una intoxicación.

Esta patología se ha asociado tradicionalmente a una mala alimentación en el parto, por el uso de alimentos de baja concentración energética. Sin embargo en la actualidad el problema que nos encontramos en la mayoría de los rebaños es la sobrealimentación: el manejo inadecuado de la alimentación durante las fases anteriores al parto hace que los animales lleguen a ese momento excesivamente gordos, con un gran acúmulo de grasa abdominal, lo que les dificulta aún más la ingesta de alimento.

SÍNTOMAS

Los síntomas son principalmente nerviosos, por la acumulación de cuerpos cetónicos:

- Depresión: apatía, torpeza. El animal está decaído y no responde a estímulos.
- Aumento de la superficie de sustentación,

marcha dando tumbos y golpeándose.

- Inflamación de las patas en la parte de encima de las pezuñas.
- Olor a acetona del aliento y la orina.
- Muerte.

Además de los síntomas nerviosos, aparece una degeneración grasa del hígado, como consecuencia del exceso de grasa metabolizada.

TRATAMIENTO

El tratamiento de esta enfermedad no siempre es efectivo, por lo que la prevención es primordial.

Si aparecen los síntomas de toxemia, principalmente nerviosos, la solución sería la administración de energía rápidamente utilizable (glucosa) en forma de sueros glucosados o propilenglicol, y protectores hepáticos.

PREVENCIÓN

Es una enfermedad que realmente deriva de un mal manejo de la alimentación y una mala gestión del rebaño, por lo tanto, la prevención pasa principalmente por la puesta en marcha de determinadas prácticas.

En un primer lugar parece lógica la **utilización de piensos especialmente diseñados para el parto**, con alta concentración energética y que incorporen aditivos especiales para esta fase, acompañados de forrajes de buena calidad. Por supuesto, estos piensos están diseñados para cubrir todas las necesidades del animal siempre que se utilicen en las cantidades recomendadas, y no requieren la utilización de alimentos adicionales (avena, habas...).

Hay que evitar que los animales lleguen gordos al parto. Para ello debemos manejar el rebaño correctamente, prestando atención a los siguientes puntos:

- Evitar la sobrealimentación de los animales en producción, ya que los animales que comen más de lo que producen, engordan. Para conseguirlo, podemos dividir al rebaño en lotes en función de su producción lechera, y así ajustar la dieta a la misma. En ocasiones no se pueden hacer lotes, por lo que se

EL RINCÓN DE PICASAT

puede trabajar con una ración única, y suplementar en la sala de ordeño, en función de la leche producida.

- No alargar excesivamente las lactaciones. En ocasiones se ordeñan animales que producen muy poco, estos animales lo único que hacen es engordar, y luego darán problemas en el parto. Un caso llevado al extremo es cuando las cabras paren dando leche.

Una manera de evitar esto es la realización de ecografías. De esta forma sabremos qué cabras están preñadas y, aproximadamente, la fecha de parto. Así podremos secar a las cabras tres meses antes de parir.

- Durante el periodo de secado, desde que cesa la producción de leche hasta 30-40 días antes del parto, los animales no deben adelgazar, y por supuesto tampoco engordar. Existen unos piensos especialmente diseñados para este momento.

- Es muy recomendable que los animales que están en periodo de secado o parto tengan espacio para hacer ejercicio e incluso obligarles a que se muevan.

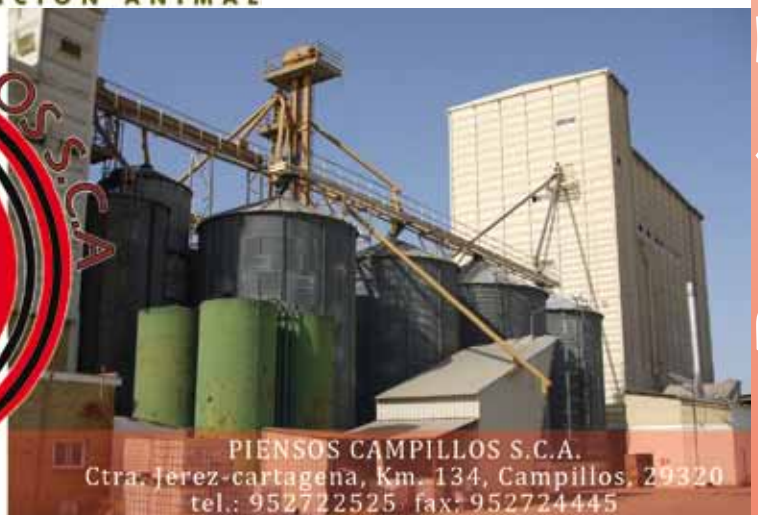


CONCLUSIONES

La toxemia de gestación esta causada por un mal manejo de la alimentación en el periodo de parto y un mal manejo general de todo el rebaño. El empleo de **piensos especialmente diseñados para este momento y la puesta en marcha de pautas de manejo adecuadas consiguen reducir al máximo la incidencia de este problema.**



GRUPOMEGA
DE NUTRICIÓN ANIMAL



PIENSOS CAMPILLOS S.C.A.
Ctra. Jerez-cartagena, Km. 134, Campillos, 29320
tel.: 952722525 fax: 952724445

Sección compra y venta

Si estás interesado en anunciarte en esta sección
contacta con nosotros en el

952 75 85 63

Tablón de anuncios

Se ofrece cabrero
para trabajar a jornada
completa o media jornada.
También tengo experiencia
en fabricación de quesos
Tlf.: 693 969 209 (Roberto)

Se venden 200
cabras
de un año y
300 cabras adultas
Teléfono:
639 05 12 97

Se venden
animales de pura
raza malagueña
de todas las
edades
Tlf.: 619 73 02 58

Se venden
80-100 chivas de
pura raza malagueña
que nacerán en
febrero de 2.010
Teléfono:
619 05 67 01

Se venden
100 cabras
adultas
Tlf.:
636 88 14 53

Se venden
100 chivas nacidas
en octubre 2.009
Tlf.:
605 79 23 47

Se vende
Alfalfa en
paquete
pequeño
Contactar con el
Sr. Fernando Olmedo
Tlf.: 661 166 589

Vendo 80 cabras,
4 machos adultos y
50 chivas nacidas en
octubre
Teléfono:
678 30 05 10

Se ofrece cabrero para trabajar a jornada
completa o media jornada.
Tlf.: 616 56 57 82 (Francisco José)

GANADERÍA "GB" Gabriel García Aranda
venta de chivas malagueñas

C/Padedillas nº 63 Estación de álora (Málaga)

Tlf.: 619 05 67 01



Ganadería El Cepillar C.B. "RO"



Venta de Ganado de pura raza Malagueña
PREMIO MEJOR GANADERÍA AGROGANT'09

Cortijo El Cepillar
La Joya-Antequera (Málaga)
tlf.: 609 57 49 69 / 952 11 12 84



Ganadería Hermanos Gaspar Trujillo

PJ

Lagar Bodeguero, Colmenar (Málaga)

Tlf.: 636 88 19 53

gaspartrujillo@hotmail.com

**Venta de reproductoras, sementales
y chivas de pura raza malagueña**

**Primer Premio a la Ganadería más
productiva 2008 (Feria Agrogant
2009) según datos Control Lechero Oficial**



Ganadería El Canito



**Venta de chivas
y sementales de
pura raza malagueña**

**Premio a la Mejor
Ganadería
AGROGANT'08**

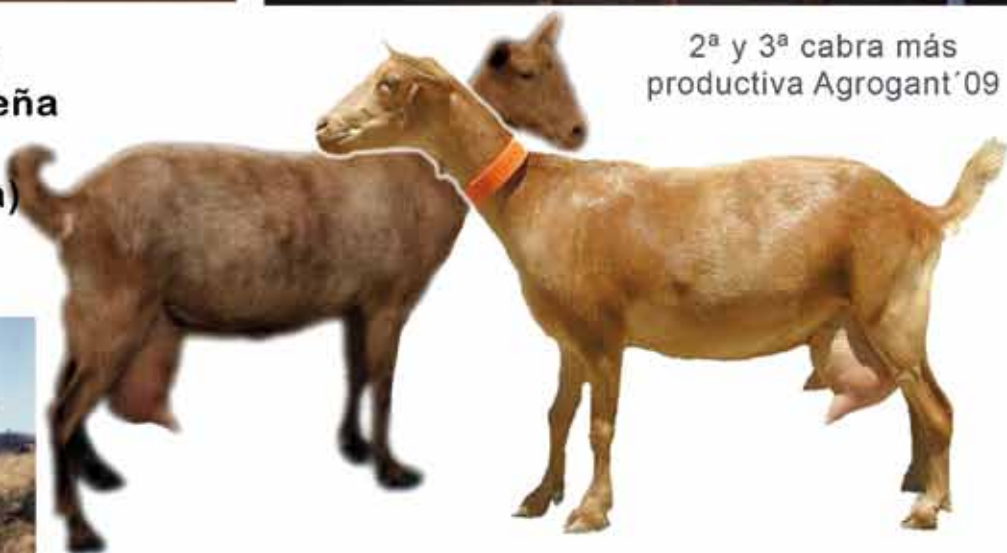


**Ganadería El Canito "BR"
La Joya-Antequera (Málaga)
Teléfono: 680 94 48 75**



José Romero Pérez
Ganadero de Cabra Malagueña
Ganadería: c/Vaticano
Valle de Abdalajís (Málaga)
Tlf.: 615 60 39 39

2ª y 3ª cabra más
 productiva Agrogant'09



DP





GANADERÍA LA LOMA "FD"

Arroyo Coche-
Almogía (Málaga)
Telf.: 636 75 88 54

Venta de ganado de
pura raza malagueña



Venta de Ganado de
pura raza malagueña



Ganadería "MI"

Cristobalina y Juan

Premio Mejor Cabra Agrogant'09

Camino de Albarejo nº 4
Tolox(Málaga)
Telf.: 655 85 91 10
655 83 74 89



*Una carne
para disfrutarla
con todos
los sentidos*

Un producto natural
con sabor a Málaga

El Chivo o Cabrito Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña.

Es un animal de un mes aproximado de edad con un peso vivo entre 8 y 10 kg y un peso en canal entre 4 y 6 kg.

La carne de Chivo Lechal Malagueño, al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, y un sabor suave y característico. Ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales así como

Pedidos:

Productos de la Cabra Malagueña

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)
Telf.-Fax: 952 75 85 63 Móvil: 615 94 91 73

www.cabrama.com cabrama@infonagocio.com



AGRUPACIONES DEL SECTOR

Agricultores y ganaderos malagueños apoyan los actos reivindicativos del 21 y 22 de noviembre

por Servicios Técnicos,
COAG Málaga



Debido a la difícil situación económica que atraviesa la totalidad del sector agrario desde hace ya varios años, las tres organizaciones agrarias convocaron, en rueda de prensa conjunta una serie de actuaciones para "reivindicar al presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero, un pacto de Estado ante el desmantelamiento del campo español y la mayor crisis de su historia."

Más de 500.000 agricultores/as y ganaderos/as procedentes de distintas comunidades autónomas se manifestaron el sábado, 21 de noviembre, en Madrid, en una movilización "unitaria e histórica", apoyada también por Cooperativas Agrarias y la Federación Nacional de Regantes.

El objetivo de estas movilizaciones es denunciar la "grave situación" por la que atraviesa el sector agrario y ganadero, que tiene su origen en una "profunda crisis de mercado" con los precios de los productos "hundidos" y los costes de producción "disparados".

Tras convocar al sector agrario malagueño a la manifestación mediante rueda de prensa realizada en la Cámara Agraria Provincial, Coag Málaga coordinó a sus responsables sindicales para que el mensaje "movilízate" llegase a todos los rincones del entorno rural. Se celebraron asambleas en gran cantidad de municipios en las que fueron expuestas las causas que dirigido a este sector hacia la actual crisis.

Durante las dos semanas anteriores a los actos reivindicativos, Coag Málaga realizó pegadas de carteles informativos, repartió miles de octavillas con la tabla reivindicativa de la manifestación y tanto desde sus oficinas como a pie de campo se facilitó, con el apoyo de las cooperativas y los ayuntamientos, a los agricultores y ganaderos que quisieron asistir, los medios para desplazarse hasta la capital de España.

La jornada de paro general agrario que tuvo lugar el viernes 20 de noviembre, registró un seguimiento del 100%. Tanto agricultores particulares como cooperativas e incluso comerciantes de otros sectores, cerraron sus puertas en señal de protesta. Solamente se cubrieron servicios mínimos por causas justificadas como la perentoriedad de algunos productos o la necesidad del mínimo cuidado diario del ganado.

En Antequera se repartieron octavillas en una concentración ante el Ayuntamiento, en Alameda y Ronda se organizaron tractoradas por las calles del pueblo, en Ardales una tractorada y una concentración en la plaza de la Villa, apoyada por el cierre de los comercios del pueblo durante una hora.

Los más de 30 autobuses que se dispusieron en numerosas ubicaciones de toda la provincia, comenzaron a salir hacia Madrid, repletos de agricultores y ganaderos a partir de las 12 de la noche del viernes.

En Madrid, se vivió un ambiente festivo a pesar de la grave situación en la que se encuentra el sector, ya que supuso una gran satisfacción confirmar la asistencia de miles de agricultores y ganaderos que fueron decididos a luchar hasta el final por su supervivencia, que quieren seguir trabajando con dignidad en el campo y legitimar su profesión produciendo alimentos de alta calidad, frescos y con todas las garantías sanitarias.

Quedó bien plasmado el mensaje que los manifestantes quisieron enviar al gobierno y a la sociedad en general. Como expresó Miguel López "pedimos al Gobierno que se consideren los problemas del sector como una cuestión de Estado; a las comunidades autónomas, que arrimen el hombro y a los partidos políticos, que aparten sus diferencias políticas y nos defiendan.

En definitiva, la manifestación fue un éxito rotundo de participación, la representación del sector ganadero de la provincia de Málaga estuvo liderada por los productores de caprino que como en ocasiones anteriores han respondido apoyando con su presencia a la convocatoria tanto del paro agrario como de la manifestación. Se evidencia así, una vez más, la profesionalidad y organización de la que los productores de caprino hacen gala en la provincia de Málaga.



TABLA REIVINDICATIVA:

- 1.- **Precios justos** para los productos agrarios y regulación de los mercados agrarios.
- 2.- **Transparencia en lo precios de los insumos agrarios** (abonos, fitosanitarios, piensos...) y revisión del marco regulatorio de la electricidad para las explotaciones agrarias.
- 3.- **Fiscalidad adecuada:** incremento del IVA compensatorio al sector ganadero, reducción del IVA para los insumos agrarios, puesta en marcha del gasóleo profesional.
- 4.- **Plan de financiación y refinanciación del sector agrario**
- 5.- Establecimiento de una **PAC** sólida más allá de 2013, con un **presupuesto actualizado**.
- 6.- Apoyo a las **energías renovables** que tenga una de sus bases en el sector agrario.
- 7.- Apoyo decidido al sector agrícola y ganadero de cara a la adaptación a las consecuencias derivadas del **cambio climático**.
- 8.- Plan de **concentración de la oferta e integración cooperativa**, que permita evolucionar hacia un modelo de cooperativismo dimensionado y competitivo.

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

AGRUPACIONES DEL SECTOR

Régimen de pago único a partir de 2.010

por Esperanza Dorado Martín,
Veterinaria UPA Málaga

El Reglamento (CE) nº 73/2009 del Consejo, de 19 enero de 2009, expone las modificaciones en el marco de la última reforma denominada coloquialmente "el chequeo médico de la política agrícola común".

Las modificaciones de todos los regímenes de ayudas acoplados a la producción dentro del régimen de pago único, se introducirán de forma paulatina desde 2010 hasta 2012, a excepción de la prima por vaca nodriza y de la ayuda específica al cultivo del algodón.

En lo que se refiere a **los pagos por ganado ovino y caprino se desacoplan totalmente en 2010.**

Tendrán derecho a percibir el pago único los agricultores y/ ganaderos que: 1) sean titulares de derechos de pago único de las asignaciones realizadas en los años 2006 a 2009, 2) obtengan derechos de la reserva nacional u 3) obtengan derechos mediante cesiones.

En cuanto a los derechos de pago único se clasifican en función de sus características y de su origen tal y como se detalla a continuación:

a) En función de sus características:

1º. Derechos de ayuda normales: los obtenidos por los agricultores o ganaderos en base a los pagos directos recibidos en el período de referencia por algún régimen de ayuda en el cual sea necesario declarar **superficies** en su solicitud de ayuda.

2º. Derechos de ayuda especiales: los obtenidos por los agricultores en base a los pagos directos recibidos en el período de referencia por alguno de los regímenes de ayuda en el cual sea necesario declarar la carga ganadera en **UGM** en su solicitud de ayuda.

b) En función de su origen:

1º. Derechos procedentes de la asignación inicial. Aquellos que se asignan a los agricultores que obtuvieron pagos en el período de referencia tras la resolución de la asignación definitiva de derechos.

2º. Derechos procedentes de la reserva nacional. Aquellos que se asignan a los agricultores que solicitan derechos de la reserva.

Los **límites presupuestarios y los periodos de referencia** para el cálculo del importe de referencia en los sectores de ovino/caprino serán los siguientes:

LÍNEA DE AYUDA OVINO Y CAPRINO	PERIODO DE REFERENCIA	PORCENTAJE A DESACOPLAR	LÍMITE PRESUPUESTARIO (euros)
Prima base	2.008	50 %	183.499
Prima complementaria	2.008	50 %	55.795

Si los beneficiarios ya tuvieran derechos de pago único se incrementará su valor añadiendo a los mismos el importe de referencia calculado como consecuencia de la integración de este sector en el régimen de pago único.

Si los beneficiarios no tuvieran derechos de pago único se les asignará un número de derechos igual al número de hectáreas, que se incluyan en la solicitud única de ayudas que se presente en el año 2010, que sean admisibles para pago único. En este caso el valor de cada derecho se establecerá dividiendo el importe de referencia entre el número de derechos establecido.

En el caso de los productores de ovino y caprino si el productor no dispusiera de derechos normales de pago único o de hectáreas admisibles declaradas en su solicitud única del año 2010, o cuando su derecho de pago por hectárea calculado resulte **superior a 5000 euros**, se le asignarán derechos especiales que no superarán los 5000 euros por derecho.

Los derechos provisionales de ovino-caprino correspondientes al año 2010 se asignarán antes del 30 de noviembre de 2009. La asignación provisional se comunicará a los interesados **antes del 31 de enero de 2010**.

Los agricultores y ganaderos que estén en desacuerdo con los datos de los derechos provisionales que se les comuniquen podrán presentar alegaciones entre el 1 de febrero al 30 de abril del año 2010.

Las alegaciones que se puedan efectuar a los derechos provisionales comunicados podrán ser por: a) **Inicio de actividad durante el periodo de referencia**, b) **Cambios de titularidad de la explotación**, c) **Causa de fuerza mayor o dificultades excepcionales en el periodo de referencia**, considerándose las siguientes circunstancias: fallecimiento del agricultor o desaparición del mismo, incapacidad laboral de larga duración del agricultor, catástrofe natural grave que haya afectado seriamente las tierras agrarias de la explotación. Para poder acogerse a este supuesto deberá existir declaración de zona catastrófica en la región donde este situada la explotación, destrucción accidental de naves ganaderas de la explotación, epizootia que haya afectado a una parte o la totalidad del ganado del productor.

En el caso de productores de los sectores ovino y caprino que en el periodo de referencia hayan estado **afectados por lengua azul**, la administración tendrá en cuenta como periodo de referencia el primer año anterior en que su explotación no hubiera sufrido los efectos de la enfermedad

Dicho esto: todo derecho de ayuda del que **no se haya hecho uso durante un período de dos años consecutivos** salvo en casos de fuerza mayor pasarán a la reserva nacional. No obstante, durante 2010 los derechos de pago único no utilizados durante el bienio 2008-2009 no se añadirán a la reserva nacional si fueron utilizados en **2007**.

En caso de cesión de los derechos especiales, no será obligatorio declarar un número de hectáreas admisibles equivalente al número de derechos de ayuda, sólo se mantendrá si se ceden todos los derechos de ayuda considerándose en este caso una **cesión de derechos de ayuda con tierras**.

En caso de que la cesión de derechos especiales sea parcial, los derechos cedidos pasarán a normales, no pudiéndose solicitar el restablecimiento de las condiciones especiales para los mismos.

En el caso de venta o cesión definitiva de derechos de ayuda sin tierras se restituirá a la reserva nacional el 30 por cien del valor de cada derecho de ayuda. El porcentaje anterior será del 3 por ciento si el cesionario es un profesional de la agricultura o titular de una explotación prioritaria.

En el caso de venta o cesión definitiva de derechos de ayuda con tierras se restituirá a la reserva nacional el 3 por cien del valor de cada derecho de ayuda.

En el caso de venta o cesión definitiva de derechos asociada a una finalización de un arrendamiento de tierras en el que se devuelven las tierras al propietario de las mismas, se restituirá a la reserva nacional el 3 por cien del valor de cada derecho de ayuda.

En el caso de venta o cesión definitiva de derechos de ayuda con toda la explotación se restituirá a la reserva nacional el 3 por cien del valor de cada derecho de ayuda.

No se aplicará ninguna retención en: a) En caso de venta o cesión definitiva de los derechos de ayuda con o sin tierras a un agricultor que inicia la actividad agraria, b) En los casos de sustitución del titular con motivo de herencias, jubilaciones en los que el cesionario de los derechos sea un familiar de primer grado del cedente, programas aprobados de cese anticipado, incapacidad laboral permanente, cambios de personalidad jurídica, agrupaciones de varias personas físicas o jurídicas en otra persona jurídica o ente sin personalidad jurídica y escisiones de personas jurídicas o de agrupaciones de personas físicas.



Sembrando un
Futuro **Justo**

www.upa-andalucia.es

UPA-MÁLAGA	UPA ANTEQUERA	UPA-RONDA	UPA-AXARQUÍA
Héroles de Sotiles, 119-1ª 29003 MÁLAGA	Cañaneros 35 29200 ANTEQUERA	Lola Peña Parres, s/n 29400 RONDA	Tejeda, 17 29700 VELEZ-MÁLAGA
952.34.04.50 952.36.26.30	952.70.26.09	952.67.28.94	952.55.73.72
Upa-malaga@upa-andalucia.es	upaantequera@yahoo.es	uparonda@yahoo.es	upevelez@yahoo.es



ESPECIAL ANIVERSARIO

25 AÑOS DE EXISTENCIA:

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CRIADORES DE LA CABRA MALAGUEÑA

El 20 de diciembre de 1.983, 41 ganaderos de las provincias de Málaga y Cádiz, firmaron en Málaga, el acta fundacional de lo que hoy en día es nuestra asociación. El 8 de febrero del año siguiente fueron registrados los estatutos y se constituyó oficialmente la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, con lo que este año, nuestra asociación, celebra sus bodas de plata, los 25 años de existencia y dedicación a la mejora y promoción de nuestra raza. Su primer presidente, D. Francisco Sánchez Corado y su primer secretario ejecutivo, D. Juan Luís Chacón, cogieron las riendas del viaje emprendido con el entusiasta apoyo del equipo de técnicos de la Diputación Provincial de Málaga capitaneado por D. José Subires.

El 12 de marzo del mismo año se publicó en el BOE la resolución del día 1 del mismo mes, por la que se aprobaba el **Patrón Racial y la Reglamentación Específica del Libro Genealógico de la Raza Caprina Malagueña** y el 15 de febrero de 1.986, se publica la orden ministerial de 27 de diciembre de 1985 por la que se concede a nuestra asociación el título de **Entidad Colaboradora del Ministerio de Agricultura para la gestión de dicho Libro Genealógico**. Fueron los primeros meses de vida de lo que hoy en día es un registro genealógico oficial con más de 35.000 animales inscritos, de más de 70 ganaderías de 4 comunidades autónomas distintas.

Además de D. Francisco Sánchez Corado (1983-88), otros tres ganaderos han ejercido la presidencia, D. Alfonso Romero Pérez, actual presidente desde septiembre de 2006, D. José Werner López (2002-06) y D. Juan Rodríguez Sánchez que lideró tres juntas consecutivas entre 1988 y 2002, lo que hizo valedor del título de **Presidente de Honor** de esta asociación, cargo que ostenta en la actualidad. Han sido seis juntas directivas las que han gobernado esta asociación hasta el día de hoy, en las que han colaborado un total de **22 ganaderos**, entre los que cabe destacar, además de los presidentes, cuatro personas que han formado parte de la junta de gobierno en tres ocasiones, D. Francisco Fernández Cabrera, D. Antonio Pino Moreno, D. Salvador Amores Vallejo y D. Antonio González Conejo.

JUNTA DIRECTIVA: 20-12-83

PRESIDENTE:	Francisco Sánchez Corado
VICEPRESIDENTE:	Manuel Toret Gómez
SECRETARIO:	Santiago Gómez Herrera
TESORERO:	Francisco Fernández Cabrera
CENSOR DE CUENTAS:	Antonio Conejo Plaza.

JUNTA DIRECTIVA: 29-09-88

PRESIDENTE:	Juan Rodríguez Sánchez
VICEPRESIDENTE:	Antonio Pino Moreno
SECRETARIO:	Antonio Sánchez Corado
TESORERO:	Francisco Sánchez Corado
CENSOR DE CUENTAS:	Salvador Amores Vallejo
VOCAL ZONA OCCIDENTAL:	Francisco Fernández Cabrera
VOCAL ZONA ORIENTAL:	Antonio López Cazorla

JUNTA DIRECTIVA: 27-11-93

PRESIDENTE:	Juan Rodríguez Sánchez
SECRETARIO:	Antonio Sánchez Corado
CENSOR DE CUENTAS:	Salvador Amores Vallejo
VOCAL:	Francisco Fernández Cabrera
	Manuel Ramírez Román
	Segundo Godoy Fernández
	Antonio Pino Moreno

JUNTA DIRECTIVA: 27-04-98

PRESIDENTE:	Juan Rodríguez Sánchez
SECRETARIO:	Francisco Sánchez Corado
CENSOR DE CUENTAS:	Salvador Amores Vallejo
VOCAL:	Antonio Pino Moreno
	Manuel Ramírez Román
	Antonio González Conejo
	José Werner López
	José A. Lavado Calderón

JUNTA DIRECTIVA: 21-05-02

PRESIDENTE:	José Werner López
VICEPRESIDENTE:	Antonio Jiménez Alex
SECRETARIO:	Alberto Aguila Caballero
TESORERO:	Juan Fco. Díaz Pedraza
VOCAL:	Antonio González Conejo
	José A. Herrera Molina
	Alfonso Romero Pérez

JUNTA DIRECTIVA: 28-09-06

PRESIDENTE:	Alfonso Romero Pérez
VICEPRESIDENTE:	Antonio Jiménez Alex
SECRETARIO:	Antonio González Conejo
TESORERO:	Juan Fco. Díaz Pedraza
VOCAL:	José A. Herrera Molina
	José Romero Pérez
	Miguel Conejo Postigo (sustituido en 2008 por Alberto Aguila Caballero)



El primer secretario ejecutivo, D. Juan Luís Chacón Reina, ejerció su puesto durante ocho años consecutivos, durante los cuales fueron aprobados el Libro Genealógico de la raza caprina y se concedió el título de Entidad Colaboradora del MAPA. También se inició el **control lechero oficial cuantitativo** con el apoyo de los servicios técnicos de la diputación provincial, se creó la oficina de la asociación (primero en un piso de la calle Blas de Lezo y posteriormente en un local de la galería comercial ubicada junto al mercado municipal del El Palo) y se contrataron los primeros servicios técnicos, una administrativa, Maribel Martín, que por cierto sigue hoy en nuestro equipo. También se llevaron a cabo los primeros cuatro **concursos subastas nacionales** de la raza en Vélez Málaga y Estepona.

En 1991, tomo el cargo de secretario ejecutivo, **D. Miguel Ángel Pezzi**, que se mantiene en él hasta final del año 2000. En estos nueve años la asociación crece. En 1993 se inicia el **control lechero oficial cualitativo** de manera generalizada, cuando se crea el **Laboratorio de Producción Animal de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Campanillas**, se hace el primer programa informático para la gestión del libro genealógico y el control de rendimientos lecheros, el **CAPRICORNIO**, y se diseña el **Esquema de Selección de la Raza** que fue aprobado por el MAPA en 1999. Las oficinas se ubican en junio de 1991 en un local en calle Salitre y se abre una sucursal en el MercoVelez, pero en junio de 1999 se traslada a Casabermeja donde se crea el **Centro de Selección Ganadera** tras rehabilitar el antiguo matadero de la localidad. Se crea un **programa de mejora sanitaria** y la asociación se hace cargo del saneamiento ganadero y del **control de la brucelosis en sus explotaciones. Se siguen realizando los concursos subastas nacionales** alternándose Vélez Málaga y Estepona hasta que definitivamente se traslada a Antequera en la primavera de 1997. El equipo técnico crece y se incorporan controladores y veterinarios.

En julio de 2001, tras una interinidad de **Maribel Martín** durante seis meses, se incorpora como tercer secretario ejecutivo de la asociación, **Juan Manuel Micheo Puig**, el cual ejerce el cargo en la actualidad. En esta fase se inicia la **inseminación artificial** como herramienta fundamental de la selección, además de iniciarse otras herramientas de la mejora, como el **control de genealogías por ADN**, las **valoraciones morfológicas y genéticas**, el **testaje de sementales**, etc. con lo que pone en marcha todo el engranaje del esquema de selección. También se inicia un programa de asesoramiento a los ganaderos en gestión y en **mejora de la calidad de leche**, se remodela toda la **imagen corporativa** y se comienza a trabajar de forma intensa en la **promoción de los productos derivados (quesos y chivo)** y en la **mejora de la imagen social del sector**. Se ha conseguido la **marca de calidad "Chivo Lechal Malagueño"**, primera marca para una carne en Andalucía y para una carne de caprino en España y se trabaja también en los quesos. Está creada la **asociación prodenominación de origen del queso de Málaga** de la que nuestra asociación es promotora e integrante y se ha obtenido la marca de calidad de los quesos de Andalucía que integran, entre otras, a nuestra raza. En 2009 nuestra asociación ha creado una **comercializadora** para el chivo lechal y otros productos de la cabra malagueña. El concurso subasta nacional se mantiene en Antequera y se consolida como el referente nacional del sector. Nuestro **equipo técnico** crece y hoy en día está formado por un grupo de 9 personas, además de los controladores y personal técnico que compartimos con las otras asociaciones en **Cabrandalucía**, de la que depende, hoy en día, el control lechero en Andalucía. Se hace un esfuerzo en la imagen hacia el exterior y en la formación e información a los ganaderos, nuestra revista Málaga Ganadera se consolida con su nuevo formato y nuestra asociación se expande fuera de Andalucía, teniendo socios ya en otras **tres comunidades autónomas** (Extremadura, Castilla León y Castilla La Mancha) y demandas en otras tres.

Otro objetivo es ser eje vertebrador del sector. Nuestra Asociación ya no es un ente aislado, formamos parte de **Cabrandalucía, Cabrespaña, FEAGAS, la FEP (Federación Estatal de Pastores)**, somos fundadores y promotores de la **Mesa Provincial del Caprino en Málaga**, de la **Asociación pro-Denominación de Origen del Queso de Málaga**, formamos parte de la **Comisión Nacional de Control Lechero Oficial**, de los Cetros Autonómicos de Control Lechero de Andalucía, Castilla León y Extremadura y de las federaciones que los gestionan (**FARALAND, UAGCYL y ASCOEX** respectivamente), trabajamos con distintos grupos de investigación de las **universidades de Córdoba, Sevilla y Málaga**, del **CSIC**, del **INIA**, y mantenemos buenas relaciones con las **cooperativas, ADSGs, los Grupos de Desarrollo Rural** y otras asociaciones y ganaderos de otras partes del mundo (Francia, México, Colombia, Marruecos, Portugal, Perú, Mali, etc.), así como con un buen número de empresas y organizaciones implicadas con nuestro sector. Del mismo modo trabajamos mano a mano con las **organizaciones profesionales agrarias** (COAG, UPA y ASAJA) y con las distintas instituciones publicas de nuestro entorno, **Diputación, Consejerías de Agricultura de la Junta de Andalucía y del resto de CCAA** donde tenemos presencia y con el **Ministerio de Medioambiente, Medio Rural y Marino del gobierno central**.

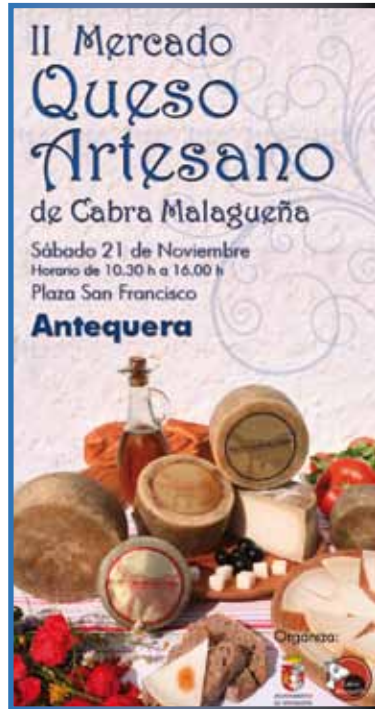
Todo ello es el fruto del trabajo y la apuesta de los ganaderos y ganaderas que han formado y forman la asociación y de todas las personas que han formado parte de su equipo, además de nuestra veterana **administrativa Maribel Martín** que lleva 20 años en la asociación, otros técnicos de éste área (Serafín, Rosa, etc.), más de **15 veterinarios** que de un modo u otro han pasado por nuestra asociación (Pedro Montes, Ricardo Alvarez de Toledo, Paco Clerigo, Alfonso Sánchez, etc.) y más de **25 controladores lecheros** (Dani, Javi, Diego, Pedro, Francisco "el de Estepona", "los 3 de diputación", José Juan, Ismael, Carmen, etc.). También el **apoyo de los organismos e instituciones**, que nos han ayudado a crecer, especialmente la **Diputación Provincial de Málaga, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y el Ministerio de Agricultura y Pesca**, además de **muchos técnicos de otras administraciones y de la universidad** (D. José Subires, D. José Avilés, D. Juan Miguel "el de extensión agraria", D. Mariano Herrera, D. Juan Manuel Serradilla, D. Manolo Sánchez, etc.) que también han puesto todo su empeño en este proyecto.

II Mercado del Queso Artesano de Cabra Malagueña de Antequera

El pasado **sábado 21 de noviembre** tuvo lugar en la plaza de San Francisco de Antequera el II Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña. Este mercado organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Área de Agricultura del Ayuntamiento de Antequera ha tenido una gran aceptación por parte del público antequerano ya que hubo una gran afluencia de personas durante todo el día.

Los responsables de las queserías expresaron su satisfacción por una actividad de promoción y difusión de sus productos, que en su segundo año ha ido a más, superando las expectativas fijadas en la edición anterior.

Estuvieron presentes 13 queserías artesanales de la provincia: Santa María del Cerro, Agasur, Ángel Cañero, Blanca Serrana, El Arquillo, El Llano Jaral, El Pastor Del Valle, La Hortelana, La Pedrica, Montes de Málaga, Sierra Crestellina, La Chivirrina y El Alcornocal. Otras 3 queserías andaluzas con cabra malagueña también estuvieron presentes: Monterobledo, Queso Montefriño y Cueva de la Magahá. La asociación Pro Denominación de Origen del Queso de Málaga puso un stand de información al público, y nuestra asociación puso a la venta y dio a degustar carne de Chivo Lechal Malagueño.



Presentación Oficial del Queso de Andalucía de Cabra con Calidad Certificada



El pasado 11 de diciembre se celebró en la Escuela de Hostelería La Consula (Churriana, Málaga) la presentación de la marca de garantía Queso de Andalucía de Cabra, una **marca que viene a reconocer la calidad de los quesos artesanos andaluces**, la puesta de largo de este producto que supondrá un hito importante para la gastronomía andaluza.

El queso de Andalucía con Calidad Certificada es un queso de cabra de pasta prensada, curado o semicurado, de leche cruda o pasteurizada, y que se comercializa bajo un formato concreto, de forma discoidal, cuyo diámetro oscilará entre los 12 y 18 cm y no pudiendo superar la altura los 7 cm. La corteza es dura, pudiendo variar el color desde el amarillo claro al pardo.

En esta presentación, los queseros implicados contaron con el respaldo institucional de la Excm. Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Dña. Clara Aguilera García, y de representantes de la gastronomía de la talla de Dani García, del Restaurante Calima, de Marbella, D. Paco García, del Restaurante El Lago de Marbella (Estrella Michelin) y D. Miguel Díaz, de Gastromium de Sevilla. **¡Enhorabuena!**



Lásos: encuentro de Expertos/as en Sector Lácteo Artesanal

Como parte de las actividades previstas en el proyecto de Cooperación Nacional LASOS, la localidad malagueña de Cártama fué durante los días 5 y 6 de noviembre de 2009 la sede de encuentros profesionales con la clara intención de sentar lazos de unión y sinergias entre todas aquellas personas e instituciones que trabajan por y para el sector lácteo artesanal.

El proyecto nacional de cooperación Lácteos Artesanos Sostenibles está compuesto por 15 Grupos de Desarrollo Rural de toda España que tienen entre sus principales líneas de actuación la potenciación de la industria láctea artesanal como motor de desarrollo sostenible de sus territorios.

El objetivo principal del proyecto se centra en **mejorar el desarrollo sostenible de las zonas rurales, incrementando la competitividad de las industrias lácteas artesanales**, desde el ámbito de la integración de las responsabilidades social, económica y ambiental del sector.

Feria del Vino y las Denominaciones de Origen de Torremolinos

La X Feria del Vino y las Denominaciones de Origen tuvo lugar del 14 al 16 de noviembre en el palacio de ferias y congresos de Torremolinos, en la cual estuvimos presentes con nuestro stand de venta al público de los productos de la cabra malagueña. El objetivo máximo de esta feria es la promoción de los buenos caldos de gran parte del país así como de productos alimenticios con Denominación de Origen y Marcas de Calidad. Más de 5.000 personas se acercaron al palacio, entre ellos un gran número de profesionales de la hostelería de Málaga, lo que nos sirvió para establecer nuevos contactos con el sector HORECA de la provincia.



Nuestro stand en la X Feria del Vino y las Denominaciones de Origen en Torremolinos



Sesión teórica del curso



Sesión práctica del curso

Curso de valoración morfológica de la AECCM

El 4 de noviembre, tuvo lugar en Casabermeja el curso de valoración morfológica de la AECCM. El objetivo este curso era familiarizarse con las "prácticas de valoración morfológica en caprino lechero", es decir, adquirir los conocimientos suficientes para comprender la implicación que tiene la morfología del animal en la mejora de la producción lechera.

La estructura tanto del animal como de sus regiones son claves en la funcionalidad y por tanto en el rendimiento lechero.

La formación corrió a cargo de D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), como juez experimentado en la materia y contó con dos sesiones, una teórica impartida en la sede de la asociación y una práctica para trabajar in situ con los conocimientos adquiridos que se llevó a cabo en la ganadería de D. Juan Francisco Díaz Pedraza (Casabermeja).

A este curso acudieron un total de 11 ganaderos y 5 de nuestros técnicos.

Cursos de incorporación a la empresa agraria

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña en colaboración con el CIFA (Centros de Investigación y Formación Agroalimentaria) de Campañillas va a organizar durante este año un nuevo curso de incorporación y/o modernización de la empresa agraria. **Si estás interesado en inscribirte ponte en contacto con nosotros, en el teléfono: 952 75 85 63**

II Escuela de Jueces de Caprino Lechero

Los días 17 y 18 de noviembre se celebró en La Joya (Antequera) un curso de jueces ganado caprino lechero. La Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura "CABRANDALUCIA" organizó este curso de jueces dirigido a ganaderos de toda España, al que acudieron 40 personas.

Andalucía cuenta con 6 razas autóctonas de caprino, de las cuales, 4 son eminentemente lecheras. Desde hace algunos años, se vienen celebrando certámenes ganaderos en los que se realizan concursos morfológicos en el que se evalúan las características de los animales determinando cuales son los mejores de los presentados. Pero esto va más allá de un simple "concurso de belleza". Existen una serie de beneficios derivados del juzgamiento de animales, ya que se produce un cambio en la forma de mirar el ganado por parte del productor, buscando animales con mejores morfologías, que los haga más longevos y, por tanto, más rentables. Y es que, las cabras lecheras tienen que responder a un tipo común ideal, al margen de las razas, por lo que un juez podrá juzgar a cualquiera de ellas, incluso las extranjeras.

El volumen y la forma de las ubres, el tamaño del esqueleto, la capacidad abdominal e incluso la viveza en la mirada, son parámetros que se aprendieron a medir en esta escuela de jueces puesto que repercuten en la producción lechera de estos animales.

La formación corrió a cargo de nuevo de D. Manuel Sánchez Rodríguez, y se realizó un juzgamiento de lotes de raza Malagueña, en la ganadería de El Cepillar C.B.

A la finalización se le otorgó a cada asistente un certificado que, según su puntuación, lo capacitó para juzgar en concursos nacionales (juez A), concursos regionales (juez B) o simplemente un certificado de asistencia si no cumplía los requisitos para los grupos anteriores.



Visita del Presidente de la Asociación Nacional de Caprinocultores de Rumanía

El pasado 21 de noviembre nos visitó Joaquín González junto con el Presidente de la Asociación Nacional de Caprinocultores de Rumanía. Joaquín es el fundador de CabraWorld Promotion S.R.L. proyecto que se creó con el objetivo de difundir el asociacionismo en el sector caprino en Rumania. Una de sus actividades es organizar misiones comerciales de empresas rumanas que desean visitar España con el objetivo de establecer relaciones comerciales con empresas españolas, y es por ello por lo que realizaron las visitas a las ganaderías de El Cepillar C.B. y la ganadería propiedad de Juan Andrés Gaspar Trujillo, puesto que están interesados en implantar nuestra raza en este país. Aprovechando que ese mismo día celebrábamos el II Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña se acercaron también hasta Antequera para poder ver in situ como llevamos a cabo la promoción de nuestros productos.



Visita del Presidente de la Asociación Nacional de Caprinocultores de Rumanía

¡Visita nuestras nuevas webs!



www.cabrama.com

**Toda la información sobre la Asociación Española de
Criadores de la Cabra Malagueña a un sólo click**



www.chivolechalmalagueño.com

**Toda la información sobre los productos de la cabra
malagueña y servicio de compra on line**