



Málaga GaNADERA

Mayo 2014 N°43

Agrupaciones
del sector:

- COAG: "Por una PAC que defienda la ganadería andaluza"

artículos
técnicos:

- Área de ejercicio I
- Preferencias de los consumidores andaluces sobre las variedades de quesos

Conclusiones
V Foro
Nacional
Caprino

Rincón
técnico:

- FARCO: "Paratuberculosis caprina"
- SUPER FEED "Nos protege la lignocelulosa"
- BIONA: "Micotoxinas"

Programación AGROGANT'14

ORDEFRIO

patrocina

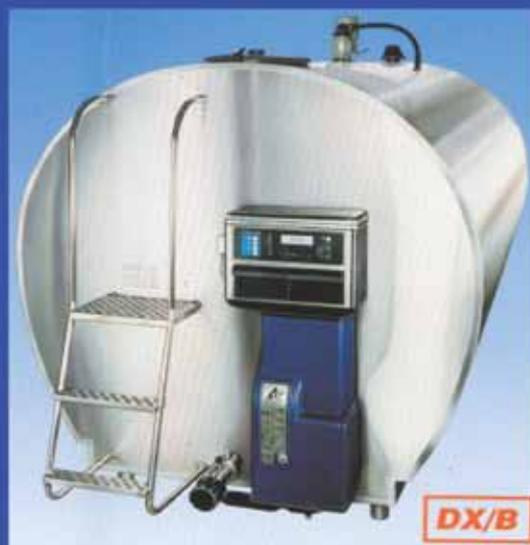
el

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

AGROGANT 2014



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

Con un otoño y un invierno poco lluvioso hemos cerrado 2013 y ya llegamos casi a la mitad de 2014. Además de la lluvia, seguimos esperando una verdadera implicación de nuestra administración y nuestros políticos en el diseño de estrategias que ayuden al desarrollo de nuestros sectores ganaderos y en nuestro caso del sector caprino, en vez de generar cada vez más y más burocracia y poner freno al desarrollo y a la creación de empleo. ¿Será lógico nuestra legislación y burocracia para crear una pequeña quesería, siga siendo más dura y restrictiva que en el resto de los países de nuestro entorno? ¿qué conseguir una licencia de apertura de una ganadería sea un verdadero calvario? ¿qué lleguen resoluciones de ayudas cuando ya ha pasado la fecha de realización de la actividad para la que han sido solicitadas? ¿qué crear y abrir una empresa, cooperativa o industria alimentaria suponga meses y meses de gestiones y papeleos en distintas administraciones? ¿qué la normativa de sanidad o de producción animal limite el comercio de animales sin fundamentos técnicos y si con barreras burocráticas? Y un sinfín de cuestiones más que se pueden plantear. Y lo que es peor, que hayamos sido testigos de la negociación de una nueva PAC, que sin la participación del sector, sea una lucha de intereses de las comunidades autónomas, de a cual le van a llegar más fondos, sin importar cual es la mejor forma de emplear esos recursos que destina Europa para mejorar de la competitividad de nuestro sector. Pero a todo ello ya estamos acostumbrados por desgracia.

Mientras tanto, y atónitos por todo ello, seguimos trabajando y mejorando un sector que está de nuevo en plena efervescencia. Los precios de la leche alcanzan precios históricos al alza, en gran medida por el incremento de la demanda y de la exportación, pero ojo, que todo ello puede ser una trampa de cara al futuro. El verdadero desarrollo se alcanza transformando aquí nuestros productos y no solo vendiendo la materia prima sin transformar. Cualquier modificación en las dinámicas del mercado puede cambiar drásticamente de nuevo la rentabilidad del sector. Ahora toca prepararse, dar seguimiento al mercado, poner en marcha todas las herramientas que nos ofrece el paquete lácteo para mejorar la transparencia del mercado (los contratos y acuerdos con la industria, las OPLs, la interprofesional, los índices de referencia, etc.), mejorar la gestión técnico económica, modernizar la explotaciones, avanzar en la transformación y comercialización, en definitiva, hacernos más fuertes para poder combatir la volatilidad de los mercados.

A nivel interno, 2013 se saldó con un balance más que digno. Después de pasar momentos económicos muy difíciles, cerramos el año con buenos resultados y con muchas actividades realizadas. Agrogant, la Feria de Villanueva de Tapia, la Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja cada vez con más auge, la SEOC que este año se realizó en Málaga con una gran participación de nuestra asociación en su organización, etc y sin lugar a dudas la acción que más ha ayudado a mejorar la imagen social de nuestro sector en los últimos años, la Exposición OH MY GOAT, que ha sido un éxito rotundo. Desde aquí aprovechamos para agradecer a los artistas su trabajo voluntario, a las empresas patrocinadoras su implicación en el proyecto y para dar la bienvenida al Diario Sur al "Club de amigos de la Cabra Malagueña", ya que ha sido capaz de ver la importancia que nuestro sector puede tener en el desarrollo rural, agroalimentario, gastronómico y turístico de nuestra provincia.

Y 2014 se ha iniciado con gran actividad, la V Edición del Foro Nacional del Caprino en el SIAG de Sevilla que ha roto todas las previsiones, nuestra presencia en FITUR, en Alimentaria, en el Salón del Gourmet, en la Noche en Blanco de Málaga, en Gourmeart, el inicio institucionalizado de nuestras actividades turística y educativas, y ahora una nueva edición de Agrogant, el que será el 25 Concurso Nacional de la Raza, donde contaremos con la presencia por primera vez en España de jueces mexicanos formados en Norteamérica, la que será la primera feria nacional de caprino con explotaciones libres de tuberculosis y agalaxia y en la que contaremos de nuevo con multitud de actividades para adultos y niños, una nueva expo OH MY GOAT y una muestra gastronómica vinculada al sector. Así que un año más os esperamos en Antequera.

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

Programación AGROGANT'14 04

Instalaciones

Área de ejercicio I 06

Artículo técnico

Preferencias de los consumidores andaluces sobre las variedades de quesos tradicionales andaluces 08

Ferias y certámenes

Agrogant 2013, ferias varias 10

V Foro Nacional Caprino 17

Rincón técnico

El rincón de FARCO: "Paratuberculosis caprina" 21

El rincón de SUPER FEED: "Nos protege la lignocelulosa" 24

El rincón de BIONA: "Micotoxinas" 26

Agrupaciones del sector

COAG: "Por una PAC que defienda la ganadería andaluza" 28

Compra y venta

Tabón de anuncios y anuncios de ganaderías 30

Gastronomía y recetas

Especial OH MY GOAT+ entrevista 31

Noticias gastronómicas y recetas 34

Noticias

Noticias del sector 38

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 Europa
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

Programa AGROGANT'14



¡Cumplimos 25 años de nuestro Concurso y lo celebramos con un programa repleto de actividades!



XXV Concurso Subasta Nacional y VII Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Del 30 de mayo al 1 de junio de 2014, celebraremos en la carpa ganadera del recinto ferial Parque Norte de Antequera nuestro XXV Concurso Subasta Nacional y VII Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña. Programa:

Viernes 30 de mayo

11:00 h.: Demostración de ordeño

Sábado 31 de mayo

10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial. La calificación se llevará a cabo por dos jueces mexicanos formados en México y E.E.U.U. por primera vez en España (*).

11:00 h.: Concurso de producción lechera, 1er ordeño.

13:00 h.: Clase magistral de calificación morfológica en pista por los jueces internacionales D. Luis Francisco Portilla y D. Marcelo Javier Chaurand (*) en el "Meeting Ring".

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

Domingo 1 de junio

11:00 h.: Concurso de producción lechera, 2º ordeño.

14:15 h.: Entrega de trofeos del 25º Concurso Morfológico y 7º de Producción de la Raza Caprina Malagueña

(*) - D. Luis Francisco Portilla Fernández: juez formado por la American Dairy Goat Association (ADGA), Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Caprino de Registro y la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro.
- D. Marcelo Javier Chaurand Montes: juez formado por la Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Caprino de Registro y la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Caprino de Registro.



Meeting Ring

El "Meeting Ring" es un espacio de formación permanente en el "ring" o pista de concurso, instalado en la carpa ganadera donde se van a llevar a cabo pequeñas ponencias técnicas y presentaciones de nuevos productos, dirigidas a ganaderos y técnicos del sector.

Viernes 30 de mayo

17:00 h.: "Preparación de animales para concurso en pista" D. Alberto Medina, preparador de vacuno frisón.

Sábado 31 de mayo

12:00 h.: "Hacia la reducción de hormonas en el control de la reproducción". D. Antonio López Sebastián, Investigador del Departamento de Reproducción del INIA.

12:30 h.: SUPER FEED: "Economía de producción en la recría de chivas". D. Carlos Contreras, veterinario socio director de Super Feed.

13:00 h.: Clase magistral de calificación morfológica en pista por los jueces internacionales D. Luis Francisco Portilla y D. Marcelo Javier Chaurand (*).

Domingo 1 de junio

12:00 h.: BRINA, soluciones naturales.

14:00 h.: Presentación IV Catálogo de Sementales y III Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.

Granja Escuela de la Cabra Malagueña

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

Viernes 30 de mayo

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

Sábado 31 de mayo

16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil.

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

19:00 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!

Domingo 1 de junio

12:30 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!

13:15 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!

16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil.



y además...

Durante los tres días de feria estaremos presentes en la carpa agroalimentaria con nuestro stand de venta al público "Productos Cabra Malagueña". Podrás adquirir el auténtico Chivo Lechal Malagueño, Quesos de Cabra Malagueña, así como embutidos y paté de chivo.



Exposición Oh my Goat! : En la Plaza de Castilla del 28 de mayo al 6 de junio (*). La exposición se trata de 40 figuras de cabras a tamaño real, que han sido pintadas por 40 artistas malagueños que le han impreso su particular estilo para apoyar y reconocer la importancia del sector caprino en nuestra provincia.

Ruta de la tapa del Chivo Lechal Malagueño: en bares y restaurantes de Antequera del 28 de mayo al 8 de junio (*).

Los bares y restaurantes de la localidad nos darán su interpretación culinaria del producto estrella de la Cabra Malagueña: el Chivo Lechal Malagueño. Consulta los restaurantes participantes en www.cabrama.com



Maratón fotográfico de Sabor a Málaga y Diario Sur: sábado 31 de mayo. Más información en www.diariosur.es

Toda la información en:
www.cabrama.com



(*). Al momento de la edición de esta revista estos son los lugares y fechas programados, pero pueden sufrir alguna modificación. Consulta nuestra web para estar al día: www.cabrama.com



INSTALACIONES

Área de ejercicio I

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

1. Introducción

El área de ejercicio o parque es una de la explotación, normalmente descubierta, destinada al esparcimiento del ganado. Es un área que sirve fundamentalmente para reducir las situaciones de estrés en el rebaño, principalmente causadas por el hacinamiento, y para desarrollar el sistema locomotor, algo primordial cuando los animales son jóvenes por la repercusión en la salud y la futura capacidad productiva.



Foto 1. Cabras en parque de ejercicio.

El área de ejercicio **es aconsejable en cualquier explotación lechera**, y adquiere una importancia vital en los sistemas intensivos, donde el ganado puede llegar a pasar toda su vida encerrado.

En sistemas de cría intensivos, que disponen de poca base territorial y además el precio de ésta es elevado, se suprime el área de ejercicio y se aumenta la superficie cubierta, área de reposo, asignada a cada animal, desempeñando ésta última las funciones de área de ejercicio y área de reposo.

La superficie de parque necesaria en una explotación caprina lechera está **condicionada por varios factores**, entre los que se pueden destacar:

- El **tamaño del animal**, condicionado principalmente por la **edad y la raza**.
- El **número de animales** que componen el rebaño
- El **sistema de cría**
- El **tipo de solera**, pavimentada o terriza.

La funcionalidad del área de ejercicio condiciona su diseño y su ejecución. **El área de ejercicio tiene que cumplir con los siguientes objetivos:**

- **Impedir** que los animales se **escapen**
- Permitir que se puedan realizar **lotes de manejo**
- **Facilitar las tareas de limpieza**, ya que periódicamente se han de retirar los residuos. Es importante que esté dispuesta de forma que la retirada de los residuos se pueda realizar fácilmente, sin pasar por otras áreas de la explotación, y que si cuenta con pendiente favorezca que los residuos se alejen del centro de ordeño y del área de reposo.
 - Permitir una adecuada **circulación del ganado**, favoreciendo el poder acceder a otras áreas de la instalación, como pueden ser el área de reposo y el centro de ordeño.
 - Permitir una correcta **circulación de personal y la maquinaria**.

El área de reposo no ha de servir como zona de acceso o paso para los vehículos que lleguen a la explotación con suministros o a recoger productos, ya que éstos suponen una **posible vía de transmisión de enfermedades**. El acceso a la explotación debe realizarse por una zona diferente a la de alojamiento del ganado y en caso de no poder ser así se extremarán las condiciones higiénicas. Es conveniente disponer en el acceso a la explotación de un **vado sanitario** para la desinfección de las ruedas de los vehículos.

En épocas calurosas y de gran insolación, **es conveniente que el área de ejercicio cuente con zonas sombreadas**, lo que se puede conseguir mediante **arbolado, mallas de sombreo o techados**. Las dos primeras opciones son más interesantes por tener un menor coste de ejecución y unas mejores condiciones de ventilación y renovación del aire.



Foto 2. La presencia de arbolado dentro del área de ejercicio es un elemento muy adecuado para generar zonas de sombra en épocas de gran insolación.

2. Cerramientos y cercas

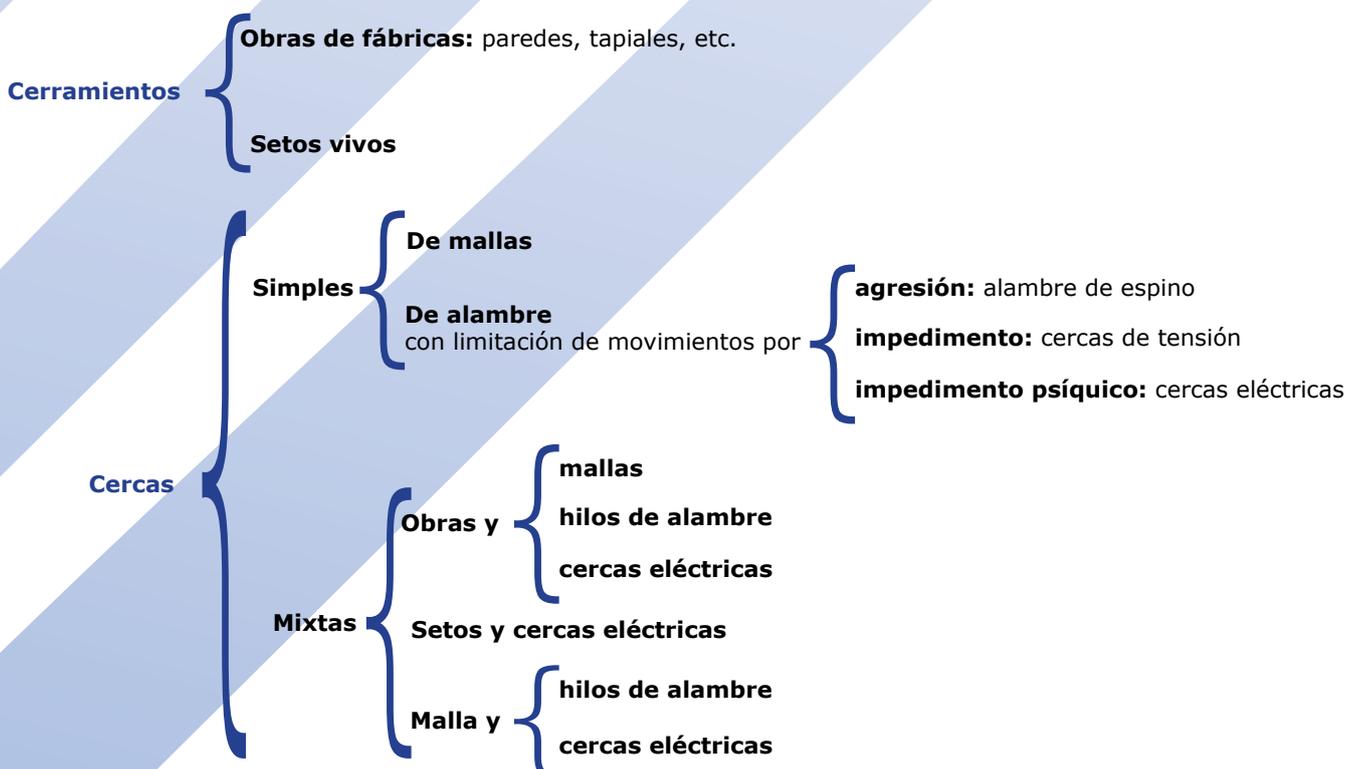
Estos elementos constructivos **son indispensables para el correcto manejo y gestión del ganado**. La finalidad de los cerramientos y cercados es acotar las áreas donde el rebaño desarrolla su actividad vital, como son el área de ejercicio y el de reposo, así como delimitar el resto de dependencias que conforman la explotación. En el caso de los cerramientos, además de servir como elementos para delimitar un determinado área, sirven también para proteger al ganado y mantener unas condiciones ambientales e higiénicas controladas.

La influencia de estos elementos sobre la gestión de la explotación es tan importante que afectan al beneficio final de la misma, ya que influyen tanto en el confort y salud del ganado, como en la calidad de los productos obtenidos y en la eficacia del trabajo.

Las condiciones ideales que deben reunir estos elementos son:

- **Fiables** en su función de control del ganado.
- **Seguros e inocuos** frente a la salud del rebaño y la calidad e los productos en ellos obtenidos.
- Fácilmente **adaptables en función de las necesidades** de la explotación y el rebaño.
- Su trazado y características deben **facilitar los movimientos de los animales, maquinaria y personal**, sin que surjan interferencias, aun en los casos en que éstos se realicen de forma simultánea.

En el siguiente esquema se establece una clasificación de los cerramientos y cercas en función del material con que se realizan y el método empleado para delimitar el movimiento del ganado.



Esquema 1. Clasificación de cercados y cerramientos

Preferencias de los consumidores andaluces sobre las variedades de quesos tradicionales andaluces

por Ruiz, F.A.*; Navarro, L.**; Castel, J.M.**; Mena, Y.***

*IFAPA "Camino de Purchil", Junta de Andalucía. Camino Purchil s/n. 18004. Granada
e-mail: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

**IFAPA "Las Torres-Tomejil", Junta de Andalucía, Ctra Sevilla-Cazalla km.12, 2. 41200. Alcalá del Río, Sevilla

*** ETSIA – Universidad de Sevilla. Carretera de Utrera km 1. 41013. Sevilla

I – Introducción

El sector quesero andaluz a pesar de las fortalezas con las que cuenta (razas autóctonas, patrimonio quesero, calidad de la leche,...), tiene también debilidades y amenazas relacionadas con su escasa vertebración, la atomización de las empresas queseras, competencia con otros quesos industriales y los limitados recursos para experimentación e investigación.



Proceso de elaboración del queso tradicional andaluz

Los estudios de preferencias de productos alimentarios suponen una importante herramienta para mejorar la comercialización en las empresas. Los resultados de estos estudios permiten establecer segmentos de mercado a los que dirigir las producciones, determinar aspectos de mejora en la producción de alimentos y establecer programas de formación y promoción de acuerdo con la información que proporcionan. En este sentido el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA), a través del proyecto TRANSFORMA PP.TRA. TRA2010.5, junto a otros organismos de investigación y asesoramiento de ámbito andaluz, ha testado las preferencias de los consumidores andaluces por las tipologías de quesos que se elaboran actualmente en Andalucía. En el presente trabajo se muestran algunos de los resultados globales de este proyecto.

II – Selección de zonas y consumidores

La primera actividad realizada fue la selección de las zonas de producción de queso tradicionales andaluzas, y la determinación de las tipologías que se elaboraban en cada una de ellas. A través del asesoramiento de expertos y según los resultados de diferentes concursos de quesos de Andalucía, de cada uno de los tipos se seleccionó un representante de máxima calidad (6 zonas y 26 quesos).



Figura 1. Situación de las zonas de elaboración de quesos tradicionales en Andalucía (España).



Valoración de quesos tradicionales andaluces por los consumidores

Las catas consiguientes de los quesos seleccionados fueron realizadas entre los años 2011 y 2012, con 150 consumidores, de tres provincias andaluzas: Córdoba (35% consumidores), Granada (20%) y Sevilla (45%). Dichos consumidores valoraron tres atributos sensoriales de los quesos: aroma, textura y sabor, además de facilitar una valoración global de cada queso. Las puntuaciones que se dieron a los atributos de los quesos antes mencionados se encontraban en una escala hedónica que iba desde 1 (la puntuación más baja, que se corresponde con "no me gusta absolutamente nada") a 9 (puntuación más alta, correspondiente a "me gusta muchísimo").

Para el presente artículo **se han analizado las preferencias de los consumidores** (a partir de las puntuaciones globales), **por tres de los atributos de los mismos: especie animal de la que procede la leche, grado de maduración y presencia o no de algún condimento en la corteza.** Según la especie animal había 21 quesos de cabra, 4 de oveja y 1 de mezcla cabra-vaca. En cuanto al grado de maduración, 4 quesos frescos, 6 semicurados y 16 curados. Finalmente, en cuanto a los aditivos en la cubierta, 21 de los quesos no contenían aditivos y 5 sí (1 en aceite de oliva, 1 en manteca de cerdo, 2 de plantas aromáticas y 1 con una mezcla de aditivos).

III – Resultados

En la Tabla 1 se muestran los atributos y sus niveles ordenados según las preferencias de los consumidores, así como la significación estadística de las diferencias entre dichas preferencias (si $p < 0,05$ existen diferencias entre los niveles correspondientes).

Atributos	Niveles (según preferencias)	Significación (p)
Especie Animal	Cabra Oveja Mezcla	0,0000
Grado de maduración	Curado Semicurado Fresco	0,0012
Aditivos en la corteza	Con aditivos Sin aditivos	0,0000

Los quesos más valorados han sido los elaborados con leche de cabra, frente a los de oveja y a los de mezcla (vaca-cabra). La puntuación media dada a los quesos de cabra fue de 7,28, frente a 6,31 para los de mezcla y 6,05 para los de oveja, entre las que no se han encontrado diferencias en las preferencias.

Los consumidores andaluces, en una encuesta sobre sus hábitos de consumo y compra, dicen que prefieren los quesos de oveja a los de cabra, pero en cata ciega donde no conocen el tipo de leche con la que se elabora el queso las preferencias cambian.

Esta preferencia sensorial por los quesos de cabra es una oportunidad para el sector del queso tradicional en Andalucía, ya que este tipo de queso es más producido en esta Comunidad. La promoción del queso de cabra y la formación al consumidor son, por tanto, estrategias esenciales de valorización.

Los quesos semicurados (7,25) y curados (6,99) son más apreciados (sin existir diferencias estadísticamente representativas entre ellos) **que los quesos frescos (5,4).** Estos resultados son lógicos dadas que los quesos más madurados tienen mayores cualidades organolépticas que los frescos. A pesar de esto, los consumidores dan un mayor uso culinario al queso fresco (ensaladas, postres, desayuno...) que a los más curados, lo cual es una ventaja comercial.

Muchos de los quesos tradicionales andaluces tienen su corteza recubierta con diferentes productos: aceite de oliva virgen, especias, plantas aromáticas, manteca de cerdo ibérico..., tratamiento que se les da o bien para su mejor conservación o bien para su diversificación. **Los resultados muestran preferencias hacia los quesos con condimentos que los que presentan la corteza natural.** Por tipo de condimento los más valorados son los que tienen manteca de cerdo ibérico y aceite de oliva virgen extra, ya que estos productos dan al queso unas buenas cualidades, sobre todo a su textura.

El uso de estos aditivos, además de las particularidades organolépticas que dan al queso, permite diversificar la producción de los queseros, una de las bases más importantes en cuanto a la comercialización de este tipo de productos tradicionales.



Quesos con diferentes acabados de corteza (II Concurso Nacional de queso de cabra)

Agradecimientos:

Queremos agradecer por su participación en este proyecto a las asociaciones de queseros de Andalucía, a Diego Barriga técnico del IFAPA de Hinojosa del Duque por su asesoramiento y al proyecto TRANSFORMA PP.TRA.TRA2010.5 "Mejora Integral de sistemas adhesados andaluces" por la financiación de las actividades.

FERIAS Y CERTÁMENES

Agrogant 2013

XXIV EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y VI CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Del 31 de mayo al 2 de junio de 2013 en la localidad de Antequera, tuvo lugar Agrogant '13 (feria profesional del sector de la agroganadería y la alimentación).

La cabra malagueña, celebró el vigésimo cuarto concurso morfológico de la raza y el sexto concurso de producción lechera, mostrando al público asistente las grandes cualidades que aúna nuestra raza.

Especialmente el pasado año, la feria se convirtió en un espacio en el que analizar el futuro de la raza caprina malagueña y del sector agrario en general. Así, en la mañana del viernes 31 de mayo la secretaria general de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Judit Anda, junto con el alcalde de Antequera, Manuel Barón, el diputado provincial, Jacobo Florido, y el responsable de la Oficina Comarcal Agraria, Vicente Jiménez, inauguraron en el Parador de Antequera las **Jornadas Técnicas Agroganaderas centradas en la Política Agraria Comunitaria (PAC)**, para conocer de manos de expertos, cómo afectará a la agricultura y ganadería de la zona. D^a Judit Anda fue la ponente en la sesión de la mañana dedicada a la influencia de la nueva PAC en la agricultura andaluza. Más de medio centenar de participantes, sindicatos ganaderos y representantes de las principales ganaderías de la provincia participaron en esta mesa, en la que exigieron una nueva PAC dotada de presupuesto suficiente que garantice la rentabilidad de las explotaciones y que apoye al ganadero activo. En la sesión de tarde, D. Armando Martínez Vilela, encargado de seguimiento de la PAC de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía fue el encargado de explicar cuál es la situación de las negociaciones de la PAC y su posible efecto en la ganadería caprina en Andalucía. Los representantes de las organizaciones agrarias alertaron del descenso de ayudas al sector caprino con la nueva PAC ya que los pagos directos se repartirán en base a superficies pastables que no recogen la realidad de nuestra producción en la comunidad y mucho menos en la provincia.

La **inauguración del recinto ferial** tuvo lugar el viernes 31 de mayo al mediodía, en el recinto ferial Parque del Norte, a la que acudió la Secretaria general de Agricultura y Alimentación, Judit Anda; el alcalde de Antequera, Manuel Barón; la Regidora de las Fiestas de Antequera, Chica Jiménez; el delegado provincial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Javier Carnero Sierra; y los diputados provinciales de Desarrollo Económico-Rural, Leonor García-Agua, y el de Turismo y Promoción del Territorio, Jacobo Florido, entre otras autoridades.

El pasado año, con el apoyo del Ayuntamiento de Antequera, pudimos celebrar una edición más del Concurso Nacional de la Raza Malagueña, convirtiéndose uno de los mayores atractivos de la feria. Contábamos con **dos carpas** que sumaban un total de **1040 m²** para la estancia de los animales que los dividía entre las dos actividades que llevamos a cabo: una **carpa para el concurso morfológico y producción lechera** y otra para el área expositiva de chivos y chivas para las actividades dirigidas al público infantil: **"la granja escuela de la Cabra Malagueña"**.

También estuvieron presentes variadas empresas en la **superficie expositiva** donde hubo stands de maquinaria de ordeño, sanidad, alimentación, productos zosanitarios y organizaciones agrarias. Las empresas e instituciones relacionadas con el sector presentes en **Agrogant 2013** fueron: **Ordefrío (De Laval), Agrocabello, COAG, Agrigansur (Nanta), Superfeed** y una empresa de energía solar. También estuvo presente **FARCO**, con una **mesa informativa** sobre el manejo sanitario de la ubre, que fue instalada en la carpa ganadera el sábado de 10 a 14 h.

Asistieron un **total de 190 animales**, de los cuales 59



Jornadas técnicas ganaderas



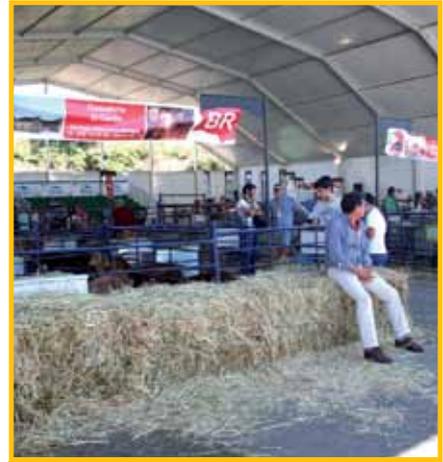
Vista de la sala de las jornadas técnicas



Inauguración del recinto ferial



Vista carpa granja escuela y zona comercial



Vista interior de la carpa ganadera

machos y 131 hembras, que participaron en **7 secciones** según sexo, edad y modalidad de participación. Asimismo, 60 animales correspondían a la sección expositiva de la feria, 30 chivas y 30 chivos que formaban parte de la granja escuela y 13 cabras para la demostración al público del ordeño a mano y a máquina.

Las actividades dirigidas al público infantil se celebraron en la carpa de la **granja escuela**. L@s niñ@s pudieron darles un biberón a un chivo, echarles de comer a las cabritas o disfrutar haciendo queso artesano en los talleres que se programaron. Dichas actividades tuvieron una gran aceptación entre niñ@s y padres, actividades con las que se intenta acercar a la infancia al ganado caprino, con gran arraigo en nuestra tierra, para impulsar las tradiciones y como método de convivencia de los niños en el campo. Debido a la gran acogida de esta granja escuela, estamos seguros de que repetiremos la experiencia en próximas ediciones de Agrogant.

También estuvimos en el pabellón agroalimentario mediante la colocación de un **stand de venta al público de productos de la cabra malagueña**, como son el chivo lechal malagueño y los quesos de cabra.

Durante los tres días tuvo lugar una degustación de Chivo Lechal Malagueño (chuletitas a la plancha, chivo a la pastoril), embutidos (chorizo, salchichón y lacón) y quesos elaborados a partir de leche de cabra de pura raza malagueña en el stand nuestra Asociación en la zona del ganado, para dar a conocer nuestros productos de los que nos sentimos muy orgullosos.

El sábado, a las once y media de la mañana, tuvo lugar el **primer ordeño válido para el concurso de producción**. Los animales a concurso fueron ordeñados a mano por sus respectivos ganaderos. La leche obtenida se iba colocando en un recipiente para su pesaje. El público expectante aplaudía a la **cabra con mayor producción de esta jornada**, perteneciente a la **D. Francisco Romero Arrabal con una producción de 5,9 kg**. Posteriormente, a las 12:00 h. tuvo lugar una demostración al público de **ordeño automático** por una máquina instalada por cortesía de la empresa **Ordefrío**.

A las 12:30 h. se llevó a cabo la **ponencia "El efecto del tránsito intestinal en la calidad de la producción lechera"**, a cargo del veterinario Carlos Contrera, veterinario de **Super Feed**.



Ordeño a mano



Demostración al público de ordeño automático



Ponencia ofrecida por Super Feed

FERIAS Y CERTÁMENES

Posteriormente tuvo lugar el **XXIV CONCURSO MORFOLÓGICO NACIONAL DE GANADO CAPRINO DE RAZA MALAGUEÑA**.

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 6 animales
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 13 animales
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 10 animales
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 28 animales
- **5ª sección:** Lote de 4 hembras primaras (primer parto): 28 animales
- **6ª sección:** Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante): 32 animales

Cinco premios especiales: Mejor Cabra del Concurso (1ª y 2ª), Mejor Cabra de primer parto (1ª y 2ª) y Mejor Ganadería participante.

Relación de ganaderos participantes:

- **Gabriel García Aranda**
- **Francisco Romero Arrabal**
- **Francisco Chicón Podadera**
- **Juan Antonio Pino Murillo**
- **Juan Antonio Márquez Macías**

El **jurado** estuvo compuesto por D. Alfonso Romero Pérez (ganadero de esta Asociación) y D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), quien previamente ofreció una ponencia sobre la calificación morfológica en pista, antes de llevar a cabo la elección en pista de la mejor cabra, la mejor primara y los mejores machos de la feria.



Concurso morfológico

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Gabriel García Aranda
Segundo Premio: Gabriel García Aranda

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Juan Antonio Pino Murillo
Segundo Premio: Gabriel García Aranda

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Francisco Romero Arrabal
Segundo Premio: Juan Antonio Pino Murillo

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primaras (primer parto)

Primer Premio: Juan Antonio Márquez Macías
Segundo Premio: Francisco Romero Arrabal

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

Primer Premio: Juan Antonio Márquez Macías
Segundo Premio: Francisco Chicón Podadera

Sección 6ª: Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante)

Primer Premio: Francisco Romero Arrabal
Segundo Premio: Gabriel García Aranda



Mejor primara



Mejor hembra adulta



Mejor Macho adulto

PREMIO A LA MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Juan Antonio Márquez Macías

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Francisco Romero Arrabal

PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA: Francisco Romero Arrabal

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: Juan Antonio Pino Murillo

El Domingo, a las 11:30 h. de la mañana tuvo lugar el **segundo ordeño del VI Concurso de Producción lechera** en su modalidad de ordeño individual a mano.

Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso. **La cabra ganadora**, perteneciente a la ganadería de **Francisco Romero Arrabal** dio una **producción de total 12,3 Kg.** Y el **2ª premio** recayó en la ganadería de D. **Gabriel García Aranda**, con una producción total de **8,4 kg.**

Tras conocer el resultado del concurso de producción lechera, se pudo determinar mediante un sistema de puntos, que participante merecía el premio a la **mejor ganadería del certamen**, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, resultando vencedora la ganadería de **D. Francisco Romero Arrabal**, a la que también se le entregó un lote de productos de higiene de la ubre por cortesía de **FARCO.**

El premio a la **ganadería más productiva de la campaña 2.012** ha recaído sobre la ganadería de **Dª Dolores Falcón Manceras del Valle de Abdalajís** (Málaga) el cual ha patrocinado Cabrandalucía. El **segundo y tercer premio** han recaído sobre las ganaderías de **D. Jesús Alía García de El Barraco (Ávila)** y de la ganadería **D. Francisco Romero Arrabal, de Antequera (Málaga)** respectivamente.

Antes de la entrega de premios tuvo lugar la **presentación del III Catálogo de Sementales y II Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña**, por parte de **D. Juan Manuel Micheo Puig**, secretario ejecutivo de esta asociación, que dio una ponencia sobre la interpretación de los datos reflejados en dicho catálogo. 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. 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. 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.

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de Dª. Belén Jiménez (Teniente Alcalde y Concejala Empleo, Turismo y Comercio), D. Jose L. Ruiz (Delegado Gobierno Junta Andalucía en Málaga), Dª. Eugenia Acedo (Concejala Patrimonio y Juventud), Dª. Mª Dolores Gómez (Concejala Participación Ciudadana y Vivienda), D. Manuel Chicón (concejala), D. Vicente Jiménez (Director OCA Antequera), D. Miguel Conejo Postigo (Presidente de nuestra asociación) y D. Juan Andrés Gaspar Trujillo (Presidente de Cabrandalucía).



El 1º premio de producción recayó sobre la ganadería de D. Francisco Romero Arrabal



D. Juan Andrés Gaspar, presidente de Cabrandalucía entrega el premio a la ganadería más productiva 2012



D. Juan Manuel Micheo, presentando el III Catálogo de Sementales y II Catálogo de Hembras

FERIAS Y CERTÁMENES

cía, que patrocinaba el premio a la ganadería más productiva de 2012), D. José Ortiz, gerente de Ordefrío, empresa que patrocinaba los premios del concurso de producción y D. Antonio Romero de la empresa Agrigansur-Nuter Feed BIONA, que patrocinaba el premio a la mejor cabra del certamen.

Tras la entrega de premios, celebramos un **emotivo homenaje a D. Salvador Amores**, ya que se jubiló recientemente. D. Salvador Amores nació en 1.943 y en 1.949 ya estaba guardando el ganado de su familia. Ha sido tesorero de la AECCM durante 16 años, de la que es socio fundador. Ha acudido a numerosas ferias internacionales de ganado, como las de París (8 veces) o Portugal (12 veces), así como a las ferias internacionales de Zaragoza, Salamanca o Zafra. El homenajeado puede fotografiarse con antiguos ganaderos de la asociación y con el actual equipo técnico, personas que lo han acompañado durante su larga andadura en la difusión y mejora de la raza caprina malagueña.

Y para terminar la Feria se realizó la tradicional comida de clausura, en la que festejamos el éxito de esta edición de Agrogant.

Gracias a la colaboración de las empresas privadas Ordefrío (De Laval), Agrocabello, Superfeed, Nuterfeed BIONA, COAG, Agrigansur (Nanta), y FARCO ha sido posible la celebración de este certamen que ya se ha convertido en un referente a nivel nacional. Por último queremos dar las gracias también al Ayuntamiento de Antequera que sigue apoyando con insistencia y creyendo en nuestro sector, así como a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



Homenaje a D. Salvador Amores

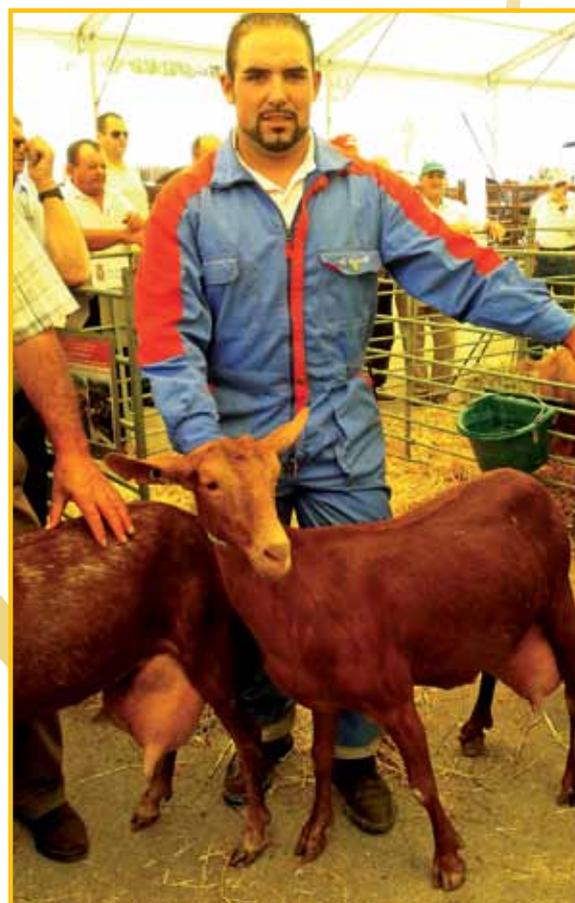
2ª Feria Agroganadera de Alhama de Granada

La 2ª **Feria Agroganadera de Alhama de Granada** se celebró el **sábado 29 de junio de 2013** en dicha localidad. En dicha feria participó la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña con una exposición de animales perteneciente a la ganadería **Cortijo Las Montoras de Ventas de Zafarraya** (Granada), propiedad de **D. Juan Luis Olmos Moreno**, socio recién incorporado a la asociación.

Las hembras adultas de raza malagueña participaron en una demostración de ordeño mecánico, sorprendiendo a los asistentes por la cantidad de leche obtenida así como por la conformación lechera de los animales.

Esta feria también contó con la exposición de animales de la raza caprina murciano granadina y de la raza ovina lojeña. Además se llevaron a cabo multitud de actividades relacionadas con el sector como la ponencia "Breve visión sobre la nueva PAC a partir de 2014" que ofreció D. Manuel del Pino López, Secretario General de ASAJA-GRANADA, o la Demostración de elaboración de queso de Alhama de forma artesanal.

La Feria Agroganadera de Alhama de Granada se está convirtiendo poco a poco en un potencial escaparate de nuestras razas autóctonas.



Hembras malagueñas camino a la demostración de ordeño mecánico

Feria Regional del Campo, Agricultura y Ganadería, FERCAM 2013

FERCAM 2013, se celebró del 3 al 7 de julio de 2013 en Manzanares (Ciudad Real) y acogió una exposición de ganado caprino malagueño 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.

Los productos de nuestra raza también estuvieron presentes en este certamen, gracias a un stand conjunto de la SAT Productos de la Cabra Malagueña y la Cooperativa AGAMMA.



Stand en FERCAM

La Cabra Malagueña estuvo presente en la Feria Internacional Ganadera de Zafra

La feria internacional ganadera, que se celebró del 3 al 9 de octubre de 2013 en Zafra (Badajoz) acogió 10 hembras y 5 machos pertenecientes a la **ganadería de "El oreganal" propiedad de D^a.M^a Amparo Díez Cieza de la localidad de Guadalupe (Cáceres)**.

Esta feria de carácter internacional, constituye uno de los foros ganaderos más importantes de nuestro país. La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, integrada en la Asociación de Asociaciones para el Control Lechero Oficial en Extremadura (ASCOEX), contó con un stand informativo al público común a las razas de aptitud láctea de pequeños rumiantes presentes en este certamen.

El día de la inauguración, se ofreció una degustación gratuita de chuletitas de Chivo Lechal Malagueño al público asistente en dicho stand informativo, para la promoción de nuestros productos en tierras extremeñas.



Feria de Zafra

FEGASUR 2013 (7-9 noviembre): muestra nacional de ganado selecto de Jerez

Del 7 al 9 de noviembre estuvimos presentes en Fegasur 2013 que se celebró en el palacio provincial de ferias de Jerez de la Frontera. 31 animales de raza caprina malagueña perteneciente a la ganadería de **D. Gabriel García Aranda de Álora (Málaga)** participaron en la muestra. Además nuestra asociación contó con un stand de información al público y de venta de los productos derivados de la Cabra Malagueña, montado conjuntamente con la Cooperativa AGASUR.

Asimismo se dió una degustación gratuita de Quesos de cabra de Málaga de las cooperativas AGASUR (Campanillas) y AGAMMA (Colmenar) tras la clausura de las jornadas técnicas del "Centro de Referencia Vacuno de Carne".



El ministro de Agricultura, D. Miguel Arias Cañete visitando la muestra de raza caprina malagueña



Chivas en FEGASUR 2013

Desde estas líneas queremos agradecer el esfuerzo de todos los ganaderos que han hecho posible que estemos presentes con nuestra raza en estos importantes certámenes ganaderos.

144 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia

Del 10 al 13 de octubre de octubre tuvo lugar una de las más importantes y antiguas ferias de ganado Andalucía, la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia, que alcanzó su 144 edición.

También llamada la Feria Grande, viene celebrándose desde 1869. Al ser la última feria de la temporada, aquí se congregaban aquellos compradores a los que no había convencido nada de lo visto en otras ferias o que lo habían dejado para última hora, y aquellos vendedores que no habían obtenido lo que esperaban y era su última oportunidad para realizar una buena venta. Desde hace unos años, se está llevando a cabo una labor de recuperación y potenciación de la feria, por ello cada año acudimos con nuestra raza caprina malagueña. Paralelamente, se celebra una gran feria comercial a base de productos agroalimentarios de empresas de la localidad y de la comarca.

La Exposición de Ganado contó con **45 excelentes ejemplares de raza caprina malagueña pertenecientes a la ganadería de D. Gabriel García Aranda de la Estación de Álora (Málaga)**: chivas, chivos y primales llamaron la atención de los visitantes. También se incluyó la actividad para niños **"¡Dale el biberón a un chivo!"**, para la cual, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña dispuso un corral de chivos lactantes con la idea de que los niños pudiesen disfrutar de esta simpática y divertida actividad.

Para complementar la exposición de ganado este año nos hemos centrado en la **promoción de los productos derivados de nuestra raza**. Así, en la XIV Feria Comercial Agroalimentaria, los quesos de Cabra Malagueña fueron los protagonistas, junto con las chuletitas de Chivo Lechal Malagueño, para lo cual el presente año instalamos una **pequeña carpa a la entrada del pabellón polideportivo**, para que los asistentes pudiesen comprobar de primera mano la excelencia de nuestro producto estrella. Éste también pudo degustarse el sábado al medio día en la Explanada del Nacimiento guisado de forma tradicional por la asociación de mujeres de la localidad. En tan sólo 20 minutos se repartieron más de 130 kgs. de este delicioso manjar.

Otras actividades relacionadas con la promoción de nuestros productos fueron el **Taller de Elaboración Artesanal de Quesos**, impartido por nuestra compañera Thaïs Rucabado y la **Cata dirigida de Quesos de Málaga**, impartida por Elena García.

Una novedad de esta edición fue la **exposición "20 cabras, 20 artistas"**, en la que 20 pintores locales plasmaron su peculiar versión de la Cabra Malagueña en unas siluetas creadas en metal.

El Ayuntamiento también organizó un **concurso de pintura infantil sobre la Cabra Malagueña**. Para ello los escolares recibieron instrucciones de sus respectivos maestros sobre cómo era la Cabra Malagueña, dando rienda suelta a la creatividad utilizando cualquier técnica y material para completar la silueta de una cabra. Los trabajos ganadores se expusieron en el pabellón agroalimentario y los niños recibieron premios consistentes en material escolar.

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, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía y a la Diputación Provincial de Málaga.



D. Gabriel García Aranda y su esposa en la exposición de ganado



¡Dale el biberón a un chivo!



Exposición "20 cabras, 20 artistas"



Concluye el V Foro Nacional del Caprino, con record de participación

Se ha redactado un documento de conclusiones con el que cabreros y técnicos especialistas en ganado caprino de toda España, pretenden dar a conocer las fortalezas, amenazas, debilidades y oportunidades con las que cuenta el sector.

El V Foro Nacional del Caprino se celebró en Sevilla los pasados días **27 y 28 de marzo de 2014**, en las instalaciones del **Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla, en el marco de SIAG, Salón Internacional de la Avicultura y Ganadería**, feria bianual especializada en el ganadería que cuenta con una parte formativa, en la que se ha integrado el V Foro Nacional del Caprino.

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. En esta edición **se ha batido el record en cuanto a número de asistentes** superando con creces todas las expectativas.

Esta edición ha acogido un gran número de técnicos y ganaderos de fuera de Andalucía. En la inauguración el Presidente de Cabrandalucía, Juan Andrés Gaspar estuvo acompañado de D. Francisco Pérez Guerrero, Teniente Alcalde de Triana y portavoz del gobierno municipal de Sevilla y D. Rafael Bazán Sánchez Jefe de Servicio de Producción Ganadera de la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

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 15 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 27 con el módulo de producción en el que se analizó la problemática de las aflatoxinas en la leche de cabra.

El siguiente módulo estuvo dedicado a la sanidad caprina y su repercusión en la economía de las explotaciones, ya sea por sus efectos sobre la producción o sobre la comercialización.

La última jornada, celebrada el 28 de marzo, acogió el módulo sobre comercialización: el futuro de la leche de cabra en Europa, con una ponencia magistral de D. Carlos Buxadé Carbó: *"El mercado de la leche de cabra en Europa y sus canales de distribución"*.

El comité de redacción de conclusiones del V 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 D. Javier Pleguezuelos, secretario ejecutivo de la Asociación Nacional de Criadores de Caprino Raza Murciano-Granadina y los tres moderadores de cada una de las mesas redondas: D. Jorge Díaz (Técnico departamento de ganadería FAECA), D. Manuel Fernández Morente (Jefe de Servicio de Sanidad Animal, Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía) y D. Adolfo Falagán Prieto (Catedrático de Producción Animal de la Universidad Politécnica de Cartagena -Murcia-); 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.



Palacio de Congresos y Exposiciones de Sevilla FIBES



Inauguración del V Foro Nacional del Caprino



Público asistente al V Foro Nacional del Caprino



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. Federico Castelló, director del Salón Internacional de Avicultura y Ganadería SIAG.

CONCLUSIONES DEL V FORO NACIONAL DE CAPRINO



Clasura del V Foro Nacional del Caprino

Módulo 1: Producción: La problemática de las aflatoxinas en la leche de cabra

-La presencia de **aflatoxinas es un hecho común en algunos alimentos básicos para ganadería** que puede incrementarse bajo condiciones de mayor temperatura y humedad, tanto en su producción, como en su transformación y almacenamiento, y que al ser consumidas por los animales son metabolizadas rápidamente y **secretadas por la leche**.

-Al sobrepasar ciertos límites, en los que la legislación de la Unión Europea es muy estricta, se convierten en un **problema serio para la salud pública** al estar catalogadas como **carcinógenas**.

-Se parte con la **ventaja** de que en **ganado caprino la tasa de transferencia de aflatoxinas excretadas** respecto a las ingeridas **es inferior** que en el ganado vacuno. Sin embargo, estas aflatoxinas presentes en la leche tienen una marcada afinidad por la caseína, lo que hace que su concentración se incremente en los quesos, destino principal de nuestra producción.

-Existe suficiente conocimiento y herramientas para **controlar su incidencia**, siempre y cuando se contemple como un problema general del sector agrario, y se aborde mediante un plan integral de vigilancia y control en todos los niveles, producción agrícola, alimentación animal y sector ganadero.

-Los **ganaderos**, como último eslabón deben **exigir garantías en este sentido a sus proveedores**, basadas en el autocontrol y verificación con controles oficiales. Pero ellos deben igualmente actuar con un protocolo de buenas prácticas ganaderas y de almacenamiento de los alimentos, para continuar este control y poder limitar así la existencia de estos residuos en sus producciones lecheras.

-En este sentido, el uso racional de **productos secuestrantes de micotoxinas** en la alimentación del ganado ha demostrado ser efectivo para ayudar a controlar estas incidencias.

-Los **kits rápidos de detección de aflatoxinas** son una herramienta válida para el autocontrol, pero se debería trabajar para adaptar mejor estos kits a las particularidades de la leche caprina, y en todo caso, cuando se detecten problemas hay que verificarlos con analíticas más fiables en laboratorios autorizados o acreditados.

-Por último, hay que reconocer que todo este proceso de control y prevención conlleva un **incremento en los costes de producción** de los ganaderos que difícilmente podrá trasladar al consumidor final.

Módulo 2: La sanidad caprina: El gran reto para el comercio

-El **sector caprino español**, basado en la producción lechera con **razas autóctonas**, **necesita** para seguir desarrollándose adecuadamente, **trabajar los aspectos sanitarios** que afectan a los animales.

-Los **criterios** que se han de seguir a la hora de plantear **programas sanitarios** son:

- a- Repercusión en la salud pública
- b- Repercusión en la sanidad animal
- c- Repercusión en la economía

-El objetivo es **conseguir productos libres de patógenos** y la **estrategia de lucha ha de estar basada en la prevención, erradicación y control**. Para ello se hace necesario avanzar en protocolos de bioseguridad y manejos adecuados.

-A las enfermedades que actualmente podrían estar implicadas en el comercio, se ha incorporado el **Scrapie**, que a partir del 1 de enero de 2014, pasa a ser una barrera comercial para los movimientos intracomunitarios.

-Aunque el nuevo escenario que se plantea con el **Scrapie** pueda parecer complejo, un aspecto importante que introduce la **nueva legislación europea**, es que los **casos positivos** que pudieran aparecer en las explotaciones de caprino **no supondrán automáticamente el sacrificio de todos los animales de la explotación**, como ocurría hasta ahora, aunque se trate de un caso de "Scrapie clásico".

-Para el **comercio de animales vivos en Europa**, la opción más adecuada pasa por calificar a las explotaciones como de **"Riesgo controlado frente a Scrapie"**; ya que los países que pudieran ser objeto de intercambio para nosotros en Europa, van a optar por esta misma opción.

-En cuanto a la puesta en marcha del **"Plan Nacional Sanitario del Caprino"**, que persigue la calificación de explotaciones de selección de cara a desarrollar el comercio exterior de animales y material genético, se está en una situación adecuada para que se comience a trabajar. El objetivo que se persigue con este plan es la obtención del título de **"Granja de Calificación Sanitaria Especial"**, para aquellas explotaciones que consigan tener sus **animales libres de Tuberculosis, Paratuberculosis, CAE y Agalaxia**. Desde el Ministerio y algunas Comunidades Autónomas se está trabajando con las Asociaciones de Criadores para poner en marcha este Plan. En breve, se realizarán las últimas consultas a todos los actores implicados.



-En los últimos años, la **Fiebre Q** ha centrado el interés del sector por la incidencia ocurrida en Holanda. El brote sufrido en 2007 ha tenido repercusión en la población humana, y los costes que han supuesto en salud pública se han cifrado en 500 millones de € y miles de personas afectadas desde 2007 a 2013.

-La primera conclusión que se tiene respecto a esta enfermedad es que estaba, está actualmente y estará presente en el futuro, tanto en Holanda, como en el resto de países de nuestro entorno. De ello se deduce que hay que combatir la enfermedad a partir de la declaración de los posibles focos que puedan presentarse en las explotaciones, ya que éstos pueden conllevar la implicación de casos en humana.

-La experiencia de Holanda ha mostrado a la **vacunación** como una gran herramienta para el control de la enfermedad, y lo que es más importante, para la reducción de la excreción de Coxiella al medio ambiente. Esta estrategia de vacunación ha de incluir a todos los animales de la explotación: cría y animales adultos.

-Para controlar la situación, tanto de la Fiebre Q, como del resto de enfermedades, las experiencias nos demuestran que es imprescindible el trabajo conjunto y coordinado del sector, administración, y en el caso de enfermedades zoonóticas, de la salud pública.

-Desde la experiencia de lucha frente a la **Agalaxia Contagiosa** en la región francesa de Alpes/Saboya, se han conseguido muy buenos resultados para erradicar la infección por Mycoplasma agalactiae con una **estrategia basada en:**

1. La calificación anual de los rebaños en base al diagnóstico de la presencia de micoplasmas
2. La definición de zonas en base a la calificación de los rebaños
3. La aplicación de medidas en los rebaños infectados
4. La incentivación del sacrificio en los rebaños infectados y la reposición con animales procedentes de animales procedentes de rebaños libres de la infección

-Experiencias similares realizadas en España basadas en el análisis sistemático de muestras de leche de tanque y de mamitis clínica por PCR y cultivo específico, ha permitido determinar la existencia e rebaños donde no se detecta la presencia de micoplasmas asociados a la agalaxia contagiosa tras varios años de análisis sistemáticos. El uso de la serología a nivel diagnóstico no es válido en los rebaños españoles en la actualidad, debido al uso generalizado de la vacunación.

-A nivel técnico, las experiencias de control permiten definir algunas cuestiones en referencia al **control de la agalaxia contagiosa:**

- A.** Por las características intrínsecas de los micoplasmas el uso de antibióticos para el control de la enfermedad no produce la curación bacteriológica de la infección, y favorece la cronicación de la misma en los rebaños; si bien su uso puede reducir la sintomatología de los animales afectados. Asimismo, las vacunas disponibles en la actualidad no evitan la infección de los animales vacunados, si bien se puede observar la atenuación de la sintomatología en determinadas ocasiones por mecanismos desconocidos en la actualidad. El uso de la vacunación para el control de brotes clínicos no se recomienda por su efecto negativo sobre el estado inmunitario de los animales.
- B.** La existencia de portadores asintomáticos en los rebaños crónicamente infectados, incluidos los colectivos

de sementales, cuyo movimiento incontrolado se asocia a la aparición de brotes clínicos graves de la enfermedad. En este sentido, se ha demostrado la presencia de Mycoplasma agalactiae y Micoplasma mycoides en semen de sementales portadores asintomáticos.

C. Es necesario definir los rebaños libres de la infección, al objeto de poder disponer de una fuente segura de reposición para todos los rebaños que quieran erradicar la enfermedad.

D. Es necesario realizar la identificación a nivel de especie de los micoplasmas que se aislen en ganado caprino, por la presencia de otros micoplasmas apatógenos en esta especie.

E. El control de la agalaxia contagiosa es complejo y difícil. Es necesario y urgente el planteamiento de un Plan Nacional de Control de la enfermedad con una estrategia consensuada y dinámica que permita definir el estatus de la infección en los rebaños, y la adopción de las medidas de control oportunas. Dicha estrategia debe reorientarse periódicamente en función de los resultados obtenidos y la información que generen los trabajos de investigación de la enfermedad.

Módulo 3: Comercialización: El futuro del mercado de la leche de cabra en Europa

-En el **mercado lácteo mundial vamos a asistir hasta el año 2022 a una tendencia de estabilidad**, aunque se presentará también un incremento de la demanda, por lo que hay que esperar un escenario de tranquilidad en los precios, a no ser que se presenten factores de riesgo, especialmente climatológicos.

-El **consumo de lácteos aumentará en general a nivel mundial**, y muy especialmente en **África del Norte**, lo que puede ser muy positivo para nuestro sector si se actúa adecuadamente.

-La **producción de leche de cabra en España** sigue siendo **muy estacional** y está concentrada en muy pocas regiones, lo que genera debilidades comerciales importantes.

-**Existe un fuerte déficit de industrialización en el sector español**, el valor añadido de buena parte de nuestra producción es absorbido por Francia. Por tanto, estamos ante un subsector pecuario industrial y comercialmente poco desarrollado con una falta clara de empresariado.

-Hay que **fomentar el consumo interno de productos del caprino y la exportación de productos transformados**, para conseguirlo es fundamental el papel de la **interprofesional**.

-Como aspectos positivos se pueden destacar la existencia de buenos ganaderos, que producen con gran calidad y tan eficazmente como los del a Unión Europea.

-Por tanto, tenemos un gran producto, sabemos lo que hay que hacer: potenciar la industrialización y comercialización. Si además, somos capaces de desarrollar una interprofesional fuerte, podremos mejorar significativamente el sector.

-A partir del desarrollo del **Paquete Lácteo** en la Unión Europea ya se habla siempre de leche de vaca, de cabra y de oveja, y no sólo de vaca como antes. En esta línea, INLAC incorpora la leche de cabra y de oveja en 2012.

-El Paquete Lácteo surge tras la crisis de 2007-2009,



cuando la Unión Europea cree necesario crear nuevos mecanismos para regular el sector lácteo, basados en reequilibrar las relaciones entre los diferentes eslabones del sector, dar mayor transparencia a las operaciones comerciales en base a los Contratos, y por último, con un apoyo a las interprofesionales a nivel de toda la Unión Europea.

- Toda esta nueva normativa está ya recogida en la legislación española desde el año 2012, y deja claro que los **Contratos en España son obligatorios**, y fija unas reglas claras que deben cumplirse, recayendo en la interprofesional la gestión de todos estos contratos.

- En estos momentos, **de las más de 7.000 explotaciones de caprino de leche que hay en España sólo el 11,6% de los productores tienen contrato firmado**, presentándose además una tendencia a la baja en los últimos meses.

- La fijación del precio es un punto clave en los contratos lácteos, por lo que disponer de una serie de índices de referencia para su establecimiento, realizados con a partir de estudios sólidos e independientes, es muy importante para dar fiabilidad a los mismos y confianza a los operadores.

- Los **índices de referencia** se tienen que basar en parámetros objetivos, tienen que ser revisables y no pueden ser manipulables.

- Para el establecimiento de estos índices se han analizado los precios del periodo 2004-2013, lo que ha permitido determinar los factores que han sido más importantes en la formación del precio de la leche, abarcando una primera etapa de expansión de los mismos, una etapa de caída y fuerte crisis, y una última fase de recuperación.

- Parece evidente que los factores más determinantes en esta evolución han sido siempre la oferta y la demanda, pero hay que analizar también otros factores que determinan en buena medida a los dos primeros.

- Los **factores** que se han tenido en cuenta ha sido los siguientes:

- 1º. Coste de alimentación
- 2º. Precio del queso de cabra
- 3º. Precio de la leche de vaca
- 4º. Importaciones de queso
- 5º. Exportaciones de leche de cabra
- 6º. Estacionalidad en la producción

- Es importante que existan diferentes índices, por lo que se han hecho 4, el INDICAB 1, 2, 3, y 4. En el 1º pesa más el precio del queso de cabra, en el 2º no se tienen en cuenta las exportaciones de leche de cabra, en el 3º de refleja la opinión del sector, que ve más importante las importaciones de queso, las exportaciones de leche y el peso de la alimentación. En tanto que el 4º se puede denominar como "índice de consenso", y se realiza con medias móviles mensuales lo que suaviza las fluctuaciones y sube más el peso del coste de la alimentación.

- Todos los índices han sido capaces de reflejar con un buen ajuste la evolución de los precios de la leche de cabra en el periodo analizado.

- Desde la industria se piensa que el **incremento de los precios de la leche se ha debido fundamentalmente al descenso de la cabaña caprina y al aumento de las exportaciones de leche hacia Francia**, conjugado con el desvío de la leche holandesa hacia otros destinos.

- **En España se ha doblado** prácticamente el **consumo de quesos de cabra** en los últimos años, con unas cifras actuales de **0,7 kg/persona/año**.

- Hay una enorme **carencia de marcas de calidad en quesos de cabra en España**, que parece la forma más eficaz para introducir mayor valor añadido, por lo que sería muy importante trabajar en el desarrollo de **nuevas Denominaciones de Origen Protegidas**.

Sevilla, 28 de marzo de 2014

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

imaq

WWW.INTEMAQ.COM

Piensos Compuestos Eficientes

IMAQ PIENSOS, S.L.U.

Planta de Producción y envasado en Archidona (Málaga)

Tlfno: 952 717 172 • info@intemaq.com

PARATUBERCULOSIS CAPRINA: una enfermedad insidiosa muy frecuente que provoca graves pérdidas económicas

Por JAVIER MARCOS SAINERO,
Director veterinario de FARCO Veterinaria

La Paratuberculosis es una enfermedad del ganado caprino que:

- Está presente en más del 70% de los rebaños; **es contagiosa**.
- Se manifiesta con **pérdida continua de peso y diarrea crónica**, y finalmente sacrificio o muerte.
- Provoca **gravísimas pérdidas económicas** por descenso prematuro de la producción de leche y carne, y por desecho de animales.
- Se combate mediante la **vacunación con una única dosis** en la vida del animal, a los 6 meses de edad.

Qué es la Paratuberculosis

La paratuberculosis es una enfermedad infecciosa de enorme presencia en las explotaciones caprinas. No es específica de las cabras pero la gran susceptibilidad que esta especie tiene hace que esté **presente en más del 70% de los rebaños de España**.

Una característica de esta enfermedad es que en los rebaños que tienen a alguno de sus miembros afectados, **la diseminación de la bacteria que la causa es constante**, lo que provoca que todos los individuos presentes en el rebaño entren o hayan entrado en contacto con la bacteria, que es el primer paso para la adquisición de la infección y el posterior desarrollo de la enfermedad. Hay que tener presente que en esta enfermedad no todos los animales que entran en contacto con el agente causal se infectan y no todos los animales que se infectan desarrollan la enfermedad clínicamente visible.

Es ésta una enfermedad de las llamadas **consubuntivas**, es decir **provoca una pérdida continua de peso** en los animales afectados. Su curso es lento y progresivo, **causando un deterioro creciente** del estado de carnes y de las

producciones de los animales en los que se manifiesta, debido a que se dificulta la asimilación de los nutrientes que se necesitan para la vida del animal.

"provoca una pérdida continua de peso en los animales afectados"



Cómo se manifiesta

La paratuberculosis no cursa como otras enfermedades infecciosas habituales. Su **desarrollo es siempre muy lento y progresivo**. Desde el momento de la adquisición de la infección hasta la aparición de los primeros síntomas y lesiones suelen transcurrir muchos meses. Una vez aparecidos estos síntomas, entre los que predominan la **diarrea crónica y la pérdida de condición corporal**, el progreso es imparable y conduce en el plazo de semanas o meses a la muerte del animal por hambre a pesar de que normalmente su apetito y su ingesta aumentan.



Todo esto es debido a que la paratuberculosis cursa con una inflamación intestinal de carácter crónico que va haciéndose más patente con el tiempo. La inflamación dificulta y llega a impedir la absorción de los nutrientes de los alimentos, de modo que los animales enfermos, aun ingiriendo más alimentos de lo normal, empiezan a presentar síntomas de desnutrición progresivos así como diarrea crónica.

"La vacunación se hace una sola vez en la vida del animal"

Qué repercusiones económicas tiene

Las repercusiones de la enfermedad son graves siempre. La pérdida de producción es muy precoz en los afectados; **antes de la aparición en ellos de síntomas clínicos ya se observan descensos notables en la leche y en la**

carne. Estas mermas son acumulativas y su cuantía depende del porcentaje de enfermos en el rebaño.

La consecuencia económica siguiente en importancia provocada por la enfermedad es el **desecho de animales jóvenes**. Se trata de cabras cuya vida productiva se ve truncada de manera precoz, antes de los 2 años y medio, porque les sobreviene la muerte o porque deben ser enviadas a sacrificio prematuramente.

La paratuberculosis no tiene tratamiento, una vez declarada la clínica en un animal su final es la muerte irremediablemente.

Cómo se puede combatir

A lo largo de la historia de la veterinaria se han ensayado diversos métodos para el control de la enfermedad tanto en las cabras como en otras especies susceptibles. Se han intentado procesos como las desinfecciones intensas, el vacío sanitario, la recría separada, etc. pero su resultado no ha sido nunca satisfactorio. El **único método cuyos resultados son siempre positivos** en el control de la paratuberculosis caprina es la **vacunación**. Esta práctica se ha llevado a cabo con éxito en múltiples circunstancias, muchas de ellas haciéndola obligadamente compatible con las políticas de control y erradicación de la tuberculosis caprina arrojando grandes beneficios en la sanidad de los rebaños.

La **vacunación se hace una sola vez en la vida del animal** por lo que el momento de su aplicación debe ser cuidadosamente elegido puesto que **no se revacuna**. No es obligatorio que se haga de forma precoz a las cabritas de poca edad. La finalidad de la vacunación no es proteger frente a la infección sino frente al desarrollo clínico de la enfermedad y a la diseminación masiva de la bacteria en el medio ganadero, cosa que **se consigue de manera más eficaz vacunando animales más maduros**, de 6 meses o más de edad.

En conclusión

Se trata por tanto de una enfermedad frecuente en los rebaños de cabras en cuyas producciones hace estragos. Ante ella sólo cabe valorar la vacunación como medio de prevención, puesto que otras medidas no darían el fruto deseado y no existe medio alguno para curar a los animales que enferman.

Las cabras nacen, crecen, se reproducen,...
se vacunan y dan producción



Plan Ilovet de vacunación

específico para caprino



Consulte a su veterinario



* En lotes de preñadas, se recomienda administrar la segunda dosis en el período de los 4 meses anteriores al parto, preferentemente a los 30 días (Dilphes P) o a los 45 días (Algotex) preparto.

** El calendario vacunal, en el caso de la REPOSICIÓN, se puede ajustar también a vacunaciones con intervalos de una semana.

Observaciones

	DILPHES P	CUBOLAC	GUDAIR	ALGONTEX
ADULTAS	No coincide la fecha de vacunación con ALGONTEX. La Revacunación debe aplicarse con al menos 4 meses antes del parto y preferiblemente 30 días preparto.	Puede coincidir con DILPHES pero no con ALGONTEX.		
REPOSICIÓN	Recomendación estándar sin sintomatología. Con síntomas de enfermedad vacunar al TERCER día de vida y revacunación en el día 30 de vida.	La primera debe estar separada de ALGONTEX al menos 10 días. Revacunación a los 30-40 días (puede hacerse coincidir con DILPHES).	Una única dosis subcutánea en la vida del animal. Preferiblemente en la Reposición, a partir de los 6 meses. Si no es posible se puede vacunar a las adultas en cualquier momento. Administrar conjuntamente Vitamina E y Selenio.	Recomendación estándar en rebaños sin presencia de casos clínicos de AC y asistencia analítica de AK. Igualar/ir en la leche colectiva. Recomendación estándar sin sintomatología. En casos clínicos de AC en la explotación, protocolo de vacunación a los 40, 70 y 100 días de vida.

www.planilovet.es

Nos protege la lignocelulosa

Por Carlos Contera y Francisco Linares
Veterinarios Super Feed

Desde hace dos años, el equipo técnico de Super Feed ha confiado en Maxicell, la lignocelulosa condensada de acción nutricional y prebiótica. Fue incorporada inicialmente a sus piensos de recría de chivas y se aplica ya en toda la gama de caprino de leche. La investigación de sus propiedades nos descubre ahora otra de sus facetas naturales: la potente acción de captura de micotoxinas en intestino por su configuración envolvente.



Maxicell es la marca de lignocelulosa que Super Feed incorpora a sus piensos, núcleos y mezclas.

La lignocelulosa en la alimentación de la cabra lechera permite regresar al origen de la especie en términos de fibra alimentaria y dotar a la alimentación de las cabras lecheras de un sustrato de fibra con lignina, hemicelulosa y celulosa con perfil parecido al que una cabra obtendría en un proceso de pastoreo natural con ramoneo incluido. La lignocelulosa como ingrediente vegetal natural confiere a la alimentación intensiva de la cabra esa aspiración del ganadero: alcanzar resultados industriales con alimentación de pastoreo. Es un hecho comprobado en términos químicos y nutricionales.

El uso de material arbóreo –brotes, ramas, hoja- para el ganado es tan antiguo como la propia ganadería. Y sin embargo algunos nutricionistas han calificado modernamente el uso de la lignocelulosa procesada como una revolución en nutrición animal. Las necesidades de fibra en los animales no se cubren bien en las dietas ultra concentradas que requiere la producción lechera actual. Así que la fracción fibrosa de la ración juega ahora un papel preponderante en el equilibrio del tránsito intestinal, especialmente cuando las producción se exaltan y la genética de los rebaños mejora por su capacidad productiva. La inclusión de fibra vegetal completa mejora el proceso de fermentación en el intestino grueso y estimula el crecimiento del segmento de bacterias beneficiosas, que producen ácido láctico y ácidos grasos de cadena corta, que estimulan la salud del epitelio microvellosidades intestinales y mejoran la reabsorción de agua. Las bacterias benéficas pueblan el colon y el resto de intestino grueso con una lucha activa frente a infecciones intestinales. También se han descrito efectos beneficiosos de la fibra en procesos intestinales vinculados al estrés, la acidosis, los cambios súbitos de dieta, los cambios de forrajes y la ingesta de alimentos contaminados por hongos y micotoxinas.

La lignocelulosa condensada del Maxicel es una fibra completa de origen madera y se usa como fuente de fibra de alta calidad en nutrición de rumiantes con efecto **prebiótico**. Maxicell es un extracto condensado de lignocelulosa tratada y fermentada dirigida a alimentación animal. Su composición denota un perfil equilibrado en fibras no digeribles y fibras digeribles. Maxicell alcanza un efecto de concentración fibrosa con un aporte equilibrado de lignina más celulosa y hemicelulosa. Su mínima aportación en el programa de formulación nos ha permitido concentrar la adición de fibra sin desplazar otros nutrientes necesarios (fuentes de alta proteína, alta energía) en producción lechera. Su efecto 'prebiótico' consiste en que resulta un componente no digerible de los alimentos beneficioso para las cabras en crecimiento y producción porque produce estimulación selectiva del crecimiento de uno o varios tipos de bacterias en el colon. El efecto lignocelulosa asegura el desplazamiento al intestino grueso de fermentaciones saludables, que incrementan la microflora intestinal saludable, quien proporciona ácidos grasos esenciales más butírico y láctico favoreciendo así la protección de la mucosa y haciendo de barrera biológica y química a los agentes patógenos reforzando la salud intestinal.

Una de las aplicaciones más exitosas de la inclusión de Maxicell en la dieta de las cabras de alta producción es la regulación de la acidosis ruminal. La presencia de alto contenido de hidratos de carbono en las dietas de alta energía llega a provocar fermentaciones desmesuradas en rumen e intestino delgado. Es un cuadro muy conocido en vacas de leche y terriblemente dañino en cabras lecheras. El uso de lignocelulosa consigue reducir los picos de ácido láctico en rumen y traslada parte de la fermentación al intestino grueso, con lo que se consigue una glucomodulación en sangre y una estabilización del pH del rumen. La implantación de sensores de acidez en la redcilla de vacas experimentales nos ha dado diagramas de acidosis siempre por encima del grado pH 5,8 que se considera de riesgo. Así que los núcleos con una dotación suficiente de Maxicell han demostrado equilibrar la fermentación digestiva de las dietas ricas en cereales grano, proteger de forma natural el epitelio intestinal y amortiguar subidas energéticas o cambios bruscos en la ración.



En chivas, hemos superado una temporada de parideras con la captación de dos mil chivas en 2013 con una recría exitosa de las jóvenes reproductoras. El efecto conseguido en recría de chivas se obtiene en granjas de alta producción con nuestro programa de transición a sólido Capristar Oro, un pienso microgranulado de gran apetecibilidad y seguridad digestiva, seguido de una crianza de la cegaja con 'Chivas Cría' el producto más solicitado de nuestra gama que incluye Maxicell desde un buen principio. Estudiando crecimiento, buena maduración de la cabrita y su introducción de primera cubrición entre siete y ocho meses, lo que reduce el tiempo de recría y sus accidentes, abarata el proceso y acelera la cubrición con una lactación segura, precoz y rentable. Encontrará indicios de salud en el desarrollo de la futura cabra: pelo brillante, ojos limpios, crecimiento lineal, reducción de bajas, amortiguador digestivo de cambios en los forrajes.

Sus resultados de la lignocelulosa en recría de chivas por sí mismos justificarían este artículo. Y sin embargo, queremos resaltar aquí que el efecto físico más sorprendente que obtiene la lignocelulosa en la luz del tubo intestinal es la captación de toxoides y micotoxinas. Tan de moda ahora en el

EL RINCÓN DE SUPER FEED

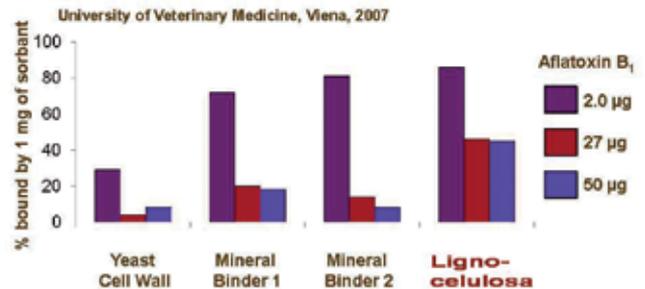
Efectos físicos de la lignocelulosa en intestino

Fuerte ligado de micotoxinas



Efectos físicos de la lignocelulosa en intestino

Ligado de micotoxinas



panorama nacional de la producción de leche. Muchas empresas multinacionales han optado por soluciones minerales en la captura de micotoxinas, aflatoxinas y ocratoxinas. Pero sus resultados están siendo desiguales en campo y la alarma técnica continúa. La inclusión de tierras raras en la dieta de vacas o cabras lecheras es una acción contra natura. Desde nuestro punto de vista, la solución vegetal es más natural y se enfrenta eficazmente al problema de micotoxinas en los ingredientes. La lignocelulosa puede favorecer su resolución a la vez que se alcanzan ventajas en la dinámica digestiva del intestino del rumiante. Su capacidad de captura de moléculas tóxicas es cuatro y cinco veces superior frente a los métodos habituales (tabla primera, Universidad de Viena). Además, la fibra vegetal preserva los suplementos del corrector, no interfiere la absorción de vitaminas y microminerales y es inocuo en los tratamientos preventivos.

La lignocelulosa ha demostrado niveles de actividad ligante superiores a los minerales y muy superiores datos en cap-

tación de aflatoxinas comparándolo con cortezas de levaduras como adsorbentes. La molécula de la lignina es grande y verdaderamente tridimensional y su capacidad envolvente de tóxicos es un efecto natural especialmente en rumiantes. Su dimensión no solo adsorbe y capta más aflatoxinas que los medios inorgánicos, sino que es más eficaz en la captación selectiva de ciertas toxinas de mayor tamaño y potencia. Su eficacia y competitividad han quedado demostradas, especialmente si lo comparamos con los caros tratamientos preventivos a base de derivados de las levaduras y en la lucha contra aflatoxinas de mayor tamaño (tabla 2, Universidad de Viena). En la feria de Antequera 2013 nos invitaron a explicar los efectos nutricionales innumerables de la lignocelulosa. Sus efectos adicionales en la prevención de micotoxinas le confieren un papel protector del ganado y sus producciones con mucha seguridad y a bajo coste. Nuestra apuesta es una decisión técnica meditada y documentada. Haga usted como nosotros y elija la lignocelulosa de Maxicell como indispensable en las dietas de sus animales.

HAY UN HORIZONTE EN CABRAS



COMPRUEBE LA DIFERENCIA

MICRO GRÁNULO & MULTIPARTÍCULA



Rincón Técnico

Micotoxinas.

por Manuel Caro Carrera
Veterinario de Biona
Núter Feed S.A.U

¿Qué son las micotoxinas?

Son el resultado del metabolismo de los hongos (seres vivos que están entre las plantas y los animales).

¿Cuántos tipos de micotoxinas hay?

Gran cantidad de ellas: aflatoxinas, ocratoxinas, zearalenonas, tricotecenos...

La etiología de estas micotoxinas depende del tipo de hongo que la produzca, pueden ser; *Aspergillus*, *Penicillium*...

Para que estas toxinas aparezcan además han de darse una serie de circunstancias apropiadas para que se desarrollen estos hongos.

Nos vamos a centrar en unas de ellas: las aflatoxinas.

El sustantivo aflatoxina, deriva de *Aspergillus flavus*, principal hongo fabricante de este metabolito.

Son micotoxinas producidas en pequeñas concentraciones por hongos del género *Aspergillus*, de este género, las especies más interesantes desde el punto de vista micotóxico son el *flavus*, *niger* y *parasiticus*.

En menor medida pueden proceder de hongos del género *Penicillium* (*P. verrucosum*).

Son compuestos tóxicos para los animales, incluidos los humanos.

Aunque el grado de sensibilidad a la intoxicación, sobre todo la aguda, varía con las especies animales a las que afecta, **siendo los rumiantes especialmente resistentes.**

Se engloban químicamente dentro de las difuranocumarinas.

Son inodoras, insípidas e incoloras. Estables en los alimentos y resistentes a su degradación mediante los procesos habituales de cocción.

Pero **¿por qué se acumulan estas aflatoxinas?** Habitualmente esto es un problema de naturaleza más grave en países de la zona tropical, por sus particulares condiciones climatológicas de temperatura y humedad..

Es evidente que las condiciones medioambientales y sobre todo en lo referente a humedad y temperatura favorece el desarrollo de estos hongos del género *Aspergillus* y que a su vez como resultado metabólico da esta aflatoxina.

Antes de cosechar, el riesgo es mayor en los **periodos secos** por la gran **difusión de esporas** de estos hongos que existe **en el ambiente.**

Una vez cosechado, intervienen los **insectos como vectores de estas esporas** además facilita su implantación la degradación de estas materias primas en la que se desarrolla el hongo.

Si a esto le unimos un **incremento de la temperatura y humedad de almacenamiento**, tenemos las condiciones ideales para el desarrollo de este *Aspergillus*, que vive en el suelo.

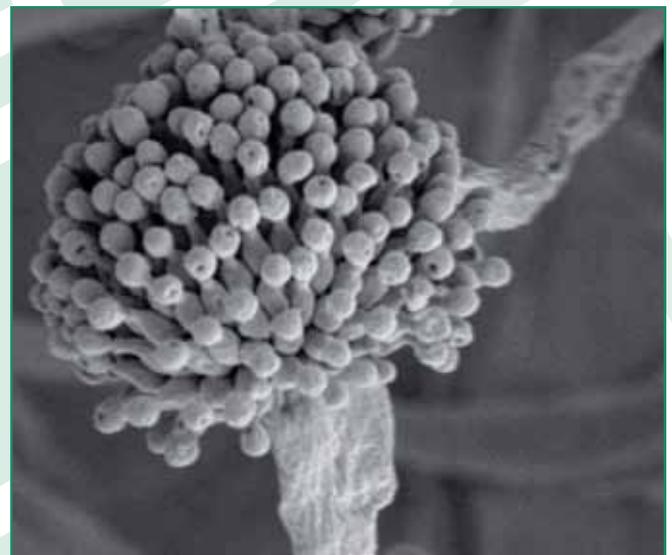
Los cultivos más sensibles son: los cereales tales como maíz, sorgo, mijo, arroz, trigo...oleaginosas como la soja, girasol, algodón...Cacahuets, avellanas y otros frutos secos. Especies como la pimienta negra.

Incluso se dan intoxicaciones por consumo de pastos contaminados.

Pero ¿cuántos tipos de aflatoxinas hay?

Se reconocen unos 18 tipos: A-1, B-1, B-2, G-1, G-2, M-1, M-2...

De todas la más tóxica es la B-1, producida por el *Aspergillus flavus* y/o también por el *Aspergillus parasiticus*.



Aspergillus

La aflatoxina M-1 y M-2, son metabolitos resultantes de la ingesta de alimentos contaminados con la aflatoxina B-1 tanto en humanos como en animales.

Inicialmente esta M-1 y M-2 fue detectada en la leche, orina y heces de animales que ingirieron la B-1, por eso la denominaron M-1 (Milk:leche en inglés).

Díez et al (2004) y Kiermeier (1973) indicaron que la aflatoxina M-1 (afM1) aparece en leche 12 horas después de la ingestión de la afB-1. El pico de concentración en leche ocurre 24 horas después de la ingestión.

También se elimina muy rápido, desaparece de la leche 4 días después de que dejen de ingerirla (Díaz



EL RINCÓN DE BIONA

et al,2004 ; Frobish et al 1986).

¿Dónde radica la importancia epidemiológica de estas aflatoxinas y más concretamente la B-1?

La exposición a altos niveles de estas toxinas tienen efectos hepatotóxicos, teratogénicos e inmunodepresores, desarrollándose al final procesos hepáticos graves.

La exposición a estas se realiza **por ingestión de comida contaminada.**

Como se ha dicho ningún animal es ajeno a los efectos tóxicos de este metabolito, aunque si es verdad que el grado de sensibilidad varía con las especies, teniendo los humanos una alta tolerancia a la exposición de estas aflatoxinas y raramente aparecen cuadros agudos de intoxicación.

En los rumiantes son los bovinos los más sensibles, siendo alta también su tolerancia.

Tras todo lo expuesto podemos suponer la importancia que para las diferentes administraciones tiene desde el punto de vista alimentario las intoxicaciones posibles por estas aflatoxinas y más concretamente por la B-1.

Se establecen unos límites de aflatoxina B-1 en los

productos destinados a consumo, mediante reglamento comunitario.

Actualmente la Junta de Andalucía tiene un Plan de Vigilancia sobre aflatoxinas en alimentación animal.

En este plan se definen todos los procedimientos a seguir por todos aquellos involucrados en la alimentación de nuestros animales.

Como curiosidad aparece el nivel que se establece para la leche cruda de aflatoxina M-1 que es de 50 ppt -0'05 ppb (o 0'05 microgramos por Kilogramo).

En USA y en la mayoría de países de Latinoamérica, el nivel máximo de afM-1 en leche es de 0'5 ppb, mientras que en la Unión Europea es 0'05 ppb (o 50 ppt, que es como suele exponerse en los análisis).

Como conclusión, lo único que cabe esperar de todo esto es que cada vez seamos más conscientes de la importancia que tiene la Seguridad Alimentaria, que todos los que formamos parte de la cadena estamos directamente implicados en el producto final de tan alto valor nutricional como es la leche de cabra y que la sensibilidad de los consumidores ante cualquier alarma alimentaria cada vez es mayor.

Rincón Técnico

Caprigen 
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



AGRUPACIONES DEL SECTOR

Por una PAC que defienda la ganadería andaluza

Servicios técnicos COAG Andalucía

En el momento de publicar este artículo ya se habrán tomado las decisiones finales sobre la aplicación de la nueva PAC en España. Conscientes de que esta reforma podía perjudicar gravemente los intereses de los ganaderos y ganaderas de toda Andalucía, desde COAG hemos desarrollado una intensa actividad durante los últimos tres años con el objetivo de influir en la toma de decisiones de las administraciones comunitarias y estatales.

Como colofón a toda esta actividad, desde nuestra organización hemos promovido la suscripción de un manifiesto denominado "Por una PAC que defienda la ganadería andaluza", en el que se exigen una serie de medidas que reduzcan los efectos negativos que la citada reforma puede ocasionar a los sectores ganaderos de nuestro territorio, entre ellos el caprino. Dicho manifiesto ha sido firmado por más de 2000 ganaderos y ganaderas profesionales de Andalucía, entre ellos muchos cabreros malagueños.

Tan sólo dos días antes de la celebración de la Conferencia Sectorial que concluyó el debate, los ganaderos de COAG hicieron entrega en la Subdelegación del Gobierno en Sevilla del manifiesto y de las firmas recogidas. La entrega la realizaron cinco ganaderos andaluces en nombre de todos los firmantes.

El documento, que reproducimos a continuación, recoge las reivindicaciones de COAG para una PAC más justa, que retribuya los esfuerzos de las personas que producen y que realmente mantienen vivo nuestro mundo rural. Es un resumen de nuestra línea de trabajo durante todo este proceso, que esperamos responda a la confianza que muchos productores andaluces han depositado en nosotros.

POR UNA PAC QUE DEFIENDA LA GANADERÍA ANDALUZA

Las sucesivas reformas de la PAC han ocasionado enormes perjuicios a los sectores ganaderos andaluces. La reducción del presupuesto, la progresiva eliminación de los mecanismos de regulación de los mercados y el desacoplamiento de las ayudas han contribuido a la **pérdida de rentabilidad de la actividad ganadera y el consiguiente abandono de las explotaciones**, poniendo en peligro la enorme contribución de la ganadería al desarrollo económico, social y medioambiental de múltiples comarcas andaluzas donde no existen alternativas desde el punto de vista productivo.

En estos momentos asistimos a las etapas finales de una nueva reforma que supone una amenaza para la continuidad de nuestra actividad. **Se trata de una PAC en la que no tiene encaje la ganadería andaluza porque se ha diseñado sin tener en cuenta las particularidades de nuestra actividad.** En un sistema basado en hectáreas y no en la actividad real en la explotación, no se han valorado aspectos como



Ganaderos de COAG haciendo entrega en la Subdelegación del Gobierno en Sevilla del manifiesto y de las firmas recogidas



el régimen de tenencia de la tierra en Andalucía, el problema generado por nuestras administraciones a través de los derechos especiales o la brutal reducción de superficies provocada por la aplicación de un coeficiente reductor en los pastos de nuestros ganaderos. A través de esta reforma se puede provocar el desmantelamiento de determinados sectores productivos mediante el trasvase de fondos desde actividades generadoras de empleo y riqueza a superficies y perceptores que no tienen ningún tipo de vocación productiva.

Aunque muchos elementos de esta reforma ya están cerrados y no hay posibilidad de modificarlos, aún existen muchos aspectos que están sujetos a discusión, a través de unos grupos de trabajo de los que se ha excluido a los agricultores y ganaderos españoles. Se están tomando decisiones importantes para nuestro futuro sin tener en cuenta nuestra opinión, diseñando un modelo completamente alejado de la realidad del campo.

Entre estos elementos aún sujetos a discusión, existen algunos que correctamente aplicados pueden constituir una herramienta para reducir los daños que esta reforma podría ocasionar al conjunto de los sectores ganaderos de Andalucía. Aspectos como la figura del agricultor activo, la actividad mínima exigible para poder percibir las ayudas o el diseño de un sistema de pagos acoplados deben servir a nuestras administraciones para garantizar un nivel mínimo de apoyos públicos para todos los ganaderos que garantice la continuidad de su actividad.

Es por todo lo anteriormente expuesto que los ganaderos y ganaderas firmantes de este manifiesto **reclaman, tanto a la administración central como a la autonómica, que se contemplen las propuestas que se detallan en el siguiente decálogo:**

1. Que todos los esfuerzos de esta reforma vayan dirigidos a la consecución de un objetivo principal: **el mantenimiento y potenciación de los sectores productivos, y la generación de empleo en el medio rural.**
2. Concentrar los recursos y **focalizar los apoyos de una manera eficiente** en torno a la actividad productiva.
3. **Definir claramente la figura del agricultor activo** en la nueva PAC, de tal manera que se priorice a las personas que tengan en el campo su principal fuente de ingresos, que produzcan alimentos y participen en el desarrollo del territorio en que se ubican.
4. **Que se exija una actividad ganadera en los pastos que reciban ayudas, de tal manera que se evite la especulación y el trasvase de fondos** hacia superficies improductivas.
5. Que los sectores ganaderos sean considerados prioritarios en el diseño de un sistema de ayudas acopladas a la producción, de tal manera **que existan apoyos vinculados a la realidad productiva de las explotaciones andaluzas.**
6. **Que las ayudas acopladas contribuyan a la conformación de una renta apropiada en nuestras explotaciones**, apoyando con mayor intensidad a aquellas que resulten particularmente perjudicadas por la aplicación de esta reforma, como por ejemplo las explotaciones de ovino y caprino que dispongan de escasa base territorial propia.
7. **Que el subsector de vacas nodrizas no pierda presupuesto en el nuevo marco**, garantizando que se mantenga un pago acoplado que favorezca el mantenimiento de esta actividad.
8. **Que los fondos destinados al apoyo a los cultivos de proteaginosas sirvan para poner en marcha un programa específico de suministro de proteína de origen vegetal para la alimentación animal**, disminuyendo nuestra dependencia de los mercados internacionales y de la volatilidad que los caracteriza.
9. **Que los sectores ganaderos puedan acceder a medida que les permitan adaptarse a sus condiciones especiales de producción**, ya sea por las limitaciones del medio natural o por la elección de medios de producción más restrictivos y beneficiosos para el agrosistema. En este sentido reclamamos una modificación del sistema de indemnizaciones compensatorias y la inclusión de los sectores ganaderos, con un presupuesto adecuado, en la futura programación de medidas agroambientales.
10. **Que se apoyen los esfuerzos de los sectores ganaderos en la mejora de la competitividad de sus explotaciones**, particularmente en materia de concentración de la oferta, mejora genética y, especialmente, en el ámbito sanitario a través de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (**ADSG**), pilar fundamental de la sanidad animal en Andalucía.

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

Sección compra y venta



Ganadería perteneciente a la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, siglas OM

VENTA DE GANADO DE PURA RAZA MALAGUEÑA

Cartijo Las Montoras
Ventas de Zafarraya (Granada)

Tlfno.: 958341001 | 661856989

juanluisolmos1@hotmail.com

tablón de anuncios

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

Javier:
695179677

Busco trabajo como cabrero.
José. Tfno.:
609-62-98-91

Somos una pareja de pastores, que hasta el año pasado trabajábamos con un rebaño en El Bierzo (León). Nos apasiona el ganado y tenemos amplios conocimientos técnicos sobre el sector (Técnico Superior en gestión de explotaciones agropecuarias), a la vez que experiencia profesional en todo lo relacionado con el manejo del rebaño: cuidado del rebaño en el careo diario, curas de pedero, alimentación en cuadra, pandera, desollado de cabritos, etc. Estamos deseando incorporar de nuevo al trabajo en el gremio que más nos gusta. Somos serios, responsables y muy trabajadores. Ganaderos interesados llamar al: 618 98 29 37 o 942 25 90 88

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

Se ofrece cabrero para ayudar en las ganaderías de caprino de los alrededores de Málaga. Disponible de lunes a viernes.
Formado en la Escuela de Pastores. Con experiencia en manejo, ordeño y pastoreo.
Manuel, tfno 625847970.
Referencias en la propia asociación.

Soy un chaval de Murcia y acabo de terminar el curso de pastor de 900 horas en Astgair. Excola en el País Vasco, me pongo en contacto con ustedes para ofrecerles mis servicios o si conocen a alguien que necesite un pastor, ya que no tengo dudas de que me quiero dedicar a esto porque me encanta, un saludo y muchas gracias por atenderme. Mi número de teléfono es 658230511.

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

Finca para alquilar en Cuevas Bajas (Málaga). 1.000 m de instalaciones ganaderas. 100 ha de pastos todo cercado. pozos de agua, electricidad, dos accesos, vivienda... Precio a convenir.
María José Artacho:
659-20-94-43.

Venta de Ganado de pura raza malagueña
Ganadería con alta producción lechera:
2,54 l/cabra/día en la actualidad (50% primíparas) y alto rendimiento en grasa (5,14%) y proteína (3,55%) -medias anuales-.
Bajo recuento en células somáticas (826 C.S.).

Ganadería "MI" Cristobalina y Juan



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



OH

GOAT!

MY



El periódico Diario SUR de Málaga y la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña han puesto en marcha la iniciativa: OH MY GOAT!, proyecto que pretende reivindicar el valor económico de la cabra malagueña en la provincia, un sector que mueve cada ejercicio nada menos que 90 millones de euros.

Se trata de una **exposición itinerante compuesta por 40 figuras de cabras de tamaño real que han sido pintadas por 40 artistas malagueños** que le han impreso su particular estilo de manera totalmente gratuita para apoyar y reconocer la importancia del sector.

Esta muestra tiene como **principal objetivo poner en valor este sector ganadero de la provincia y crear sinergias a través del mundo del arte, la gastronomía, la empresa y el propio sector agroganadero.** Unas **cuarentena de empresas han apadrinado a una cabra** para mostrar su apoyo. El sector lo merece y se lo ha ganado a pulso.

Los datos son clarificadores. Hay unos 300.000 ejemplares de cabra malagueña en España, de las que unas 200.000 están en la provincia de Málaga. En cuanto a las explotaciones ganaderas de caprino, hay censadas 1.500. Más allá del número de explotaciones ganaderas, la industria malagueña en torno al

sector caprino la conforman otra treintena de empresas de diferentes segmentos de actividad. El grueso está formado por queserías ubicadas en distintos municipios, aunque también hay que contar dos cooperativas que transforman y venden la leche, así como una pequeña red de distribuidores de alimentos y de piensos, o compañías de transporte y de logística.

Toda la industria se basa fundamentalmente en la venta de la leche y de carne de chivo, dos productos cuya fama ha ido en aumento. Entre ambos, suman un volumen de ventas superior a los 90 millones de euros solo en Málaga. Con estos datos, el rebaño merece una exposición.

La campaña OH MY GOAT! arrancó el pasado 4 de octubre de 2013 con la exposición de estas 40 cabras en la arteria principal de la capital malagueña: la céntrica **calle Laríos**.

La exposición que duró 20 días tuvo una acogida estupenda por parte de la ciudadanía. Todos los viandantes querían inmortalizar el momento haciéndose fotos con su cabra preferida. Las cabras han sido pintadas por artistas del colectivo **APLAMA: Asociación de Artistas Plásticos de Málaga**.

La campaña además consistió en la creación de un microsite (<http://ohmygoat.diariosur.es/>) donde

OH MY GOAT!

se puede **visitar virtualmente la exposición** y dónde el público tuvo un papel muy relevante, ya que cualquier ciudadano de a pie podía colgar una instantánea de su visita a la exposición. Así mismo la campaña se vio reforzada por la redacción de artículos, entrevistas y reportajes sobre la Cabra Malagueña y sus productos publicados en el Diario SUR durante los 20 días que duró la exposición.

Esta campaña, desarrollada por Diario SUR en colaboración con la agencia El Cuartel y promovida por CABRAMA para impulsar la industria de la Cabra Malagueña, ganó el **premio a la mejor campaña de comunicación** en los premios del Club de Marketing Málaga el pasado 30 de octubre.

Pero OH MY GOAT! no sólo es una exposición. Tras la muestra en calle Larios de Málaga, del 22 de noviembre al 9 de diciembre Diario SUR organizó el **III Concurso de Tapas "Málaga en la Mesa", donde había un premio especial a la "Tapa de Cabra Malagueña- OH MY GOAT!"**. Un gran número de establecimientos participantes apostaron por los productos de la Cabra Malagueña en sus propuestas, en concreto **39 de las 88** presentadas a concurso. De las **10 tapas resultantes finalistas, 9 eran con Productos de la Cabra Malagueña**, lo que muestra el potencial de dichos productos. El primer premio recayó sobre el **"Rollito crujiente de chivo con mostaza antigua y hierbabuena con su chupito de sopa de queso"** del restaurante **óleo** del Centro de Arte Contemporáneo de Málaga. El premio especial OH MY GOAT! recayó sobre la **"Milhoja de queso de Cabra Malagueña y batata con reducción de vino Málaga Virgen"**, del Restaurante El Pasillo de Jesús de Fuengirola. Y la tapa que obtuvo el premio del público fue **"Cuajada de queso de cabra malagueña con entrañas de chivo y su crujiente"**, de la Brasería Paco Mari de Nerja.

Como hemos comentado anteriormente, se trata de una **exposición itinerante**. Del **20 de diciembre al 6 de enero**, el original rebaño invadió el **Paseo de Larios de Torre del Mar (Vélez Málaga)**. Dicha muestra se complementó con una edición especial de navidad del ya tradicional **"Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía"**, así como con unas **Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño** en las que participaron cinco restaurantes del municipio (Lo Pepe Molina, Bracamonte, La Vendimia, Padre Pío y Rinconcillo).

Del 24 de enero al 2 de febrero de 2014, las cabras con más arte estuvieron expuestas en la **explanada del edificio de la Diputación Provincial de Málaga**. Con motivo de la exposición se celebraron unas Jornadas para dar a conocer a la población de la provincia de Málaga, la importancia de la raza caprina malagueña en nuestra provincia, sus productos y sus posibilidades de desarrollo agroalimentario, gastronómico, social y cultural.

El viernes 24 de enero CABRAMA instaló la **Granja Escuela de la Cabra Malagueña**, donde niños de toda la provincia disfrutaron de un desayuno con leche y queso de cabra, le dieron el biberón a un chivo,

hicieron queso con sus propias manos en los talleres de elaboración artesanal de quesos y conocieron a la mascota de la cabra malagueña. El sábado 25 estuvo dirigido a profesionales y se hizo un maridaje especializado en los productos derivados de esta raza: **"La Cabra Malagueña en la Gastronomía"**. En este encuentro participaron alumnos de varias escuelas de la provincia, restauradores, Comunidad de Bloggers gastronómicos Sabor a Málaga, la Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Málaga y reconocidas figuras de la gastronomía malagueña.

En los próximos meses este rebaño seguirá con su particular trashumancia: podremos verlo próximamente en diversos puntos de la geografía malagueña, como la Feria de Ganado de Antequera Agrogant'14 e incluso puede que el rebaño recorra media España... ¡estad atentos!



Exposición en Calle Larios de Málaga capital



D. Fernando Rueda miembro del jurado del concurso de tapas de Diario SUR entrega el primer premio a Sergio del Río



D. Elias Bendodo, Presidente de la Diputación Provincial de Málaga, dándole el biberón a un chivo

La entrevista

En este número entrevistamos a D. José Luis Romero Silva, director general de Prensa Malagueña, S.A., editora del Diario SUR.



José Luis Romero Silva

Nacido en Málaga en 1959, licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Málaga, auditor de cuentas, comenzó su carrera profesional en 1983 en la firma Arthur Andersen, de la que fue gerente entre 1989 y 1992. Se incorporó a Vocento en mayo de 1992 a través de Prensa Malagueña, S.A., sociedad de la que fue director gerente hasta 2002. Con posterioridad, ha sido director general de Árbol Producciones, S.A. (grupo que integra entre otras sociedades a la productora audiovisual Globomedia), y director general de 'Abc'. Desde septiembre de 2009 era subdirector general de Medios Regionales de Vocento a través de la sólida implantación de las marcas 'El Comercio', 'El Norte de Castilla', 'Las Provincias' y 'La Verdad'. En junio de 2010 se incorpora a Prensa Malagueña hasta la actualidad.

¿Cómo surgió la iniciativa de que Diario SUR apoyara la causa de la Cabra Malagueña?

Pues puede decirse que fue "amor a primera vista". Juan Manuel Micheo nos habló de un buen producto, autóctono, casi desconocido y... de poco dinero para publicidad. Nosotros vimos la ocasión para hacer un plan de comunicación integral, algo distinto y muy notorio, que nos permitiera fijar la atención sobre el sector mediante una aproximación insólita. Algo que garantizara el cumplimiento de tres objetivos: fuentes de financiación alternativas; una estrategia de colaboración para vincular elementos culturales, autóctonos y de negocio; y máxima relevancia para el sector.

¿Cómo ha acogido el público el movimiento OH MY GOAT?

De manera excepcional. El reconocimiento ha sido unánime y muy elogiado. Hemos obtenido dos premios a la campaña de comunicación y una identificación plena con la audiencia. Por otra parte, hemos conseguido sorprender primero, y centrar la atención a continuación. Creemos que muy pocos malagueños han sido ajenos a la campaña. La han visto cercana, propia, y les ha permitido reconocerse en ella. Pocas veces se obtiene una valoración tan unánime. Y lo más importante: ha permitido sumar voluntades y esfuerzos de muy diferentes ámbitos (establecimientos hosteleros, restaurantes, comercios, pintores, instituciones, asociaciones, mundo de la cultura) a favor del sector y nos ha enseñado el camino para explotar otras iniciativas con un potencial análogo. Creo sinceramente que hoy, en Málaga, al sector caprino se lo ve de una manera más positiva.

¿Qué potencial cree que tiene el sector caprino en la provincia de Málaga?

Extraordinario, con sinceridad. El consumo de leche o carne de cabra es muy pequeño (el 2% del total), pero las propiedades nutritivas y alimenticias de ambas son altísimas. La homologación sanitaria de las explotaciones es absoluto y la aplicación de tecnologías modernas está dando un fruto evidente. Hay propuestas para exportar madres o embriones... y no nos engañemos, hay tanto por hacer en comercialización, distribución, imagen o marca que los retornos pueden ser extraordinarios a poco que nos lo propongamos. El queso de cabra ya es un producto "gourmet": el chivo malagueño puede alcanzar un estatus equivalente al que tiene el cordero lechal en otras zonas de España; la leche de cabra acabará siendo reconocida por sus cualidades... Muy alto, ya digo.



Exposición en la Diputación Provincial



Exposición en el Paseo de Larios de Torre del Mar



Representantes del asociación, Diputación y Diario Sur junto con algunos de los pintores

V Fiesta de la Cabra Malagueña Casabermeja

Podemos calificar de éxito rotundo la gran acogida por parte del público de la V Fiesta de la Cabra Malagueña, celebrada del 20 al 22 de septiembre de 2013 y organizada por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Casabermeja (Málaga), con el apoyo de la Exma. Diputación Provincial y la Consejería de Turismo y Comercio.

A tan sólo 16 kilómetros de Málaga capital nos encontramos con un municipio de amplia tradición ganadera caprina, prueba de ello es la gran cantidad de ganaderías en activo aún existentes en la misma. Asimismo Casabermeja es conocida mucho más allá de sus fronteras por su rica y variada gastronomía en la que los productos derivados de la cabra malagueña (leche, queso y chivo) siguen siendo en la actualidad parte de la dieta fundamental de los habitantes de la localidad, y ese es precisamente el objetivo principal de estas jornadas: la **revalorización de la Cabra Malagueña y de sus productos derivados**, el cual se ha cumplido con creces.

En cuanto a la fiesta, se diseñó un amplio programa para que tanto locales como visitantes pudieran disfrutar de una jornada gastronómica y cultural. Por una parte, gracias a la **'Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña'** los visitantes pudieron encontrar una gran variedad de tapas, platos y postres gracias a la participación de once bares y restaurantes de la localidad. Según Manuel Maeso, Presidente de la Asociación Carta Malacitana la Fiesta de la Cabra Malagueña es "Un poema gastronómico sin parangón en los festejos gastronómicos de la provincia", "se trata de la muestra de cocina temática más amplia y diversa jamás realizada en nuestra tierra", y es que **88 recetas distintas de platos elaborados con los productos derivados de la cabra malagueña** se dieron cita en este evento: entrantes a base de casquería del Chivo Lechal Malagueño, embutidos y quesos de cabra, platos principales a base de chivo y una amplia gama de postres elaborados con leche y quesos de cabra conformaban esta ruta.

Además, cada establecimiento participó con una tapa a concurso que fue evaluada por un jurado de expertos gastronómicos pertenecientes a la Asociación Carta Malacitana. La convocatoria del **III Concurso de Tapas La Carta Malacitana**, por su carácter temático, obligó a los participantes a centrar sus propuestas en el arte de cocinar con la **Miel de Málaga**, aceites de oliva vírgenes de producción cercana y maridarlos con vinos de la tierra. El concurso, además del interés culinario que estas alianzas gastronómicas garantizan, se convierte en un factor importante de dinamización económica local y de promoción conjunta de los productos malagueños, adquiriendo así una dimensión sociocultural. Los ganadores de esta edición fueron:

- **Primer premio: Bar-Restaurante El Tapitéo: *Croquetas de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra sobre bechamel y toque de miel de abeja "del lugá"**, elaborado con aceite de cosecha propia y acompañado por Vino Tinto Listón, de la Bodegas y Viñedos Montes de Málaga. Con D.O.P. Málaga*

- **Segundo premio: Restaurante El Puerto: *Tosta de queso de Cabra Malagueña con sardina ahumada y miel de aguacate** elaborado con aceite de cosecha propia y acompañado por Vino blanco joven Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina o Vino blanco de Bodegas Lagar el Duende de Torrox, Con D.O.P. Sierras de Málaga*

- **Tercer premio: 1996 Restaurante Alba: *Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero** elaborado con aceite de cosecha propia de Casabermeja y acompañado de Vino tinto joven Montespejo, de la Bodega Tierras de Mollina. Con



Cartel del evento



Vista del ambiente de la fiesta



Tapa ganadora del III Concurso de Tapas

D.O.P. Sierras de Málaga*.

Además de la ya conocida y exitosa Ruta Gastronómica y Concurso de Tapas, el **mercado de quesos y de productos locales**, la exposición de ganado caprino malagueño, las degustaciones gratuitas, etc..., en esta edición se ha intentado repetir aquellas actividades que en años anteriores han tenido un éxito rotundo como los **talleres** de elaboración artesanal de quesos, el taller de chapas, las actuaciones de verdiales o la actividad de Granja Escuela dirigida a los más pequeños: "Dale el biberón a un Chivo", y se han ampliado y añadido otras actividades novedosas como el Recital de Flamenco, el Taller "de oficio Cabrero", talleres de elaboración de velas con cera de abejas o la **creación de instrumentos de percusión con pieles de cabra** entre otros.

El viernes, a las 20.00 horas, tuvo lugar la lectura del **pregón** que corrió a cargo de **Esperanza Peláez Navarrete**, periodista coordinadora del suplemento Málaga en la Mesa de Diario Sur y del Club Gastronómico km0. El emotivo pregón, organizado por Carta Malacitana, se celebró en la Fuente de Abajo (junto a la zona del mercado de quesos) y fue amenizado por la Banda Municipal de Música. Tras el mismo tuvo lugar una degustación gratuita de Quesos de Málaga, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga.

Un total de 34 puestos daban la posibilidad al visitante de conocer y poder adquirir productos de la tierra en su tradicional mercado, que este año se ha visto **ampliado por puestos de artesanía y cerámica**. También, el programa contemplaba una **exposición de ganado caprino malagueño** perteneciente a la **ganadería de D. Francisco Romero Arrabal de La Joya (Antequera)** así como actuaciones de pandas de verdiales y de churripampas (baile típico de Casabermeja interpretado por la asociación de mujeres de la localidad).

Finalmente, se llevaron a cabo una serie de **visitas guiadas** de los rincones más significativos de Casabermeja como el cementerio de San Sebastián, el Museo de la Cerámica y la Iglesia de Nuestra Señora del Socorro, Peñas de Cabrera, incluyendo como novedad este año la visita al Olivo Milenario de Casabermeja de Arroyo Carniceros (auténtica catedral de madera viva, que se alza en tres troncos de más de 7 metros de perímetro cada uno y datado fehacientemente como milenario por la Universidad de Córdoba, este majestuoso prodigio de la naturaleza se convierte en el primer olivo de Andalucía en alzarse con el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España) y la almazara Molino del Hortelano.

En 2014, la VI Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja se celebrará del 19 al 21 de septiembre y vendrá cargada de novedades. ¡No faltéis a la cita!



Mercado de Quesos y productos locales



Exposición de ganado



Taller de instrumentos de percusión con pieles de cabra

Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño

El Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, IEAMED organizó la séptima edición del Concurso de Cocina Mediterránea que este año se ha aunado con el la octava edición del Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño, el cual estaba dirigido a estudiantes de las distintas escuelas de hostelería y de Formación Profesional de la rama de Cocina.

En esta ocasión, los participantes debía elaborar sus recetas con un **ingrediente primordial: el Chivo Lechal Malagueño**, habiéndose presentado más de treinta alumnos de 10 escuelas y centros formativos andaluces. El "Chivo Lechal Malagueño", primera carne caprina española ligada a una marca de calidad, forma parte de nuestra cultura gastronómica, posee una carne tierna y jugosa, con una grasa de fácil digestión y alto contenido ácidos grasos monoinsaturados como el ácido oléico, lo que lo convierte en un producto con características cardiosaludables.

El primer premio a la mejor receta y plato presentado, fue otorgado a **D. Diego Guerrero Guerrero de la Escuela de Hostelería de Benahavis**

Tras la celebración del sorteo que determinó el orden de entrada a cocina, los 10 finalistas del concurso elaboraron sus

GASTRONOMÍA Y RECETAS

recetas siguiendo el protocolo establecido en las bases del concurso.

El jurado de reconocido prestigio estuvo compuesto por: Dña. Charo Carmona (Restaurante "Coso de San Francisco"), D. Juan Robles (Restaurantes "Robles"), D. Mauricio Giovanni (Restaurante "Messina"), D. Juan Carlos Trujillo (Restaurante "Canela en Rama"), D. Amador Fernández Van Vlijmen (Restaurante "Amador"), D. Santiago García Schiaffino (Gerente de la empresa comercializadora de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña) y D. Pablo Amate (Crítico Gastronómico) falló a favor de los siguientes premiados, cuya entrega se hizo la entrega de premios en el acto de clausura de la **Feria Andalucía Sabor**:

Escuela de Hostelería de Benahavis, con un **mayor número de alumnos participantes en el concurso**. Premio que entregó D. Jesús Domínguez Corrales, Consejero Delegado del Hotel Vértice Aljarafe que entregó a D. David Hernández Mesa, profesor de dicha escuela.

El **segundo premio a la receta** fue otorgado a **D. José Luis Biedma Ruiz** de la Escuela de Hostelería **CIO Mijas**, con la receta "Cuello de chivo lechal malagueño confitado a baja temperatura y glaseado en su propio jugo, merengue de queso de cabra, colmenillas y verduritas baby". Entregó el premio D. Santiago García Schiaffino de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

El **primer premio a la mejor receta y plato presentado**, fue otorgado a **D. Diego Guerrero Guerrero** de la **Escuela de Hostelería de Benahavis**, que preparó un "Cucucrucho de tartar de chivo malagueño con falsa trufa de queso de cabra sobre ajo verde.". Entregó el Premio la Excm. Sra. Dña. Elena Víboras Jiménez, Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.



D. Diego Guerrero, ganador del primer premio



Concursantes en la entrega de premios

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 Mgusta han organizado en los últimos meses 2 Mercados de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía.

Como hemos comentado anteriormente en el artículo de OH MY GOAT!, aprovechando que la exposición de cabras se expuso en el céntrico Paseo de Larios de Torre del Mar (Vélez-Málaga) durante la **navidad de 2013**, celebramos una edición especial del ya tradicional "Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía" que duró 3 días y para lo cual se instaló una carpa cubierta, donde uno de los productos estrella fue el salchichón de cabra malagueña con tocino ibérico de castañas. Este mercado se complementó con unas Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño con menús especiales que se ofrecieron al precio de 15 euros gracias al portal de cupones descuento de Diario SUR Oferplan.

Y el pasado **9 de marzo de 2014 se celebró la III edición de este mercado**. Estuvo compuesto por un total de 30 stands donde podrían encontrarse quesos artesanos de cabra malagueña y otros productos locales como vino, miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, ajobacalao, cervezas artesanas... Con esta tercera edición puede afirmarse que se trata de una **cita obligada para el sector quesero de la provincia**, pues la **gran afluencia de público tanto de locales como de extranjeros residentes** sirve de escaparate a estos productos de gran calidad. Muchos puestos se quedaron sin mercancía a mediodía, cosa difícil que ocurra en otros eventos de este tipo. Para la presente edición se han llevado a cabo 3 actividades paralelas:

- **Ruta del Chivo Lechal Malagueño de Vélez-Málaga:** Del 6 al 9 de marzo se han celebrado unas Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño en **9 restaurantes de la**



Edición Especial de Navidad



Edición de marzo

localidad. En ellas podíamos encontrar sugerentes y atrevidas propuestas como Ravioli de pasta fresca relleno de Chivo Lechal Malagueño o Lengua de chivo malagueño en salsa genovesa. Estas jornadas han tenido una gran acogida por parte del público y muchos de los restaurantes mantendrán en carta los productos de la cabra malagueña gracias a las mismas. Los restaurantes participantes fueron: **Taberna padre pío, Restaurante Vintash, Mesón las Tablas, Marisquería El Yate, Casa Andrés, Lo Pepe Molina, Cervecería Donde siempre, El toné y El Rinconcillo.**

- **"Conoce a la raza caprina malagueña":** el sábado 8 de marzo se hizo una visita guiada a la ganadería **Cortijo Baldomero de Almayate (Vélez-Málaga)**. La familia Jimenez nos abrió su casa para enseñarnos su día a día con una gran simpatía. Los turistas pudieron conocer de primera mano cómo se efectúa el ordeño diario, cual es la morfología característica de la cabra malagueña, cuanto produce una cabra, cómo se alimenta el ganado, cómo es su ciclo productivo, por qué Málaga es una tierra de cabras, etc. Los más atrevidos tuvieron la oportunidad de darle el biberón a un chivo. Tras la visita se hizo una degustación de queso fresco y de embutido de cabra malagueña acompañados por vinos de la Bodegas DIMOBE de Moclinejo en la misma ganadería. Los visitantes luego pudieron disfrutar de un menú maridado con estos vinos en el Restaurante Lo pepe Molina de Almayate, donde todos los platos desde el entrante hasta el postre contaban con productos derivados de la cabra.

Los **visitantes definieron la visita como una experiencia muy positiva e interesante.** Algunos de ellos perdieron el temor hacia los animales, e incluso, aquellos que no tenían intención de probar los productos de la cabra por ideas preconcebidas se quedaron sorprendidos por la gran variedad de productos que nos ofrece este animal, la calidad de los mismos y su excelente sabor. Esta visita ha servido como proyecto piloto, ya que CABRAMA pretende desarrollar en los próximos meses paquetes de experiencias turísticas en torno a la Cabra Malagueña, generando vivencias inolvidables para los turistas.

- **I Concurso de tartas de Queso de Cabra Malagueña:** El domingo 9 de marzo se celebró el primer concurso de tartas de queso de cabra malagueña, cuyo objetivo era la potenciación del Queso de Málaga mediante la creación de recetas de repostería. El éxito fue tal que ni las mejores previsiones estimaban algo parecido, 15 tartas venidas de zonas como: Mijas, Archidona, Álora, Granada, Torre del Mar, Vélez Málaga, Málaga... hicieron las delicias y en una apretadísima final los vencedores fueron elegidos por unanimidad por el jurado formado por expertos del mundo de la repostería, el queso y algunas autoridades locales. El jurado concedió tres premios:

Primer Premio otorgado a la tarta "*Sobremesa Malagueña con vino dulce, membrillo y miel de caña*" elaborada por Carmen Bautista Ruiz.

Segundo Premio otorgado a la tarta "*Tarta Blanca Malagueña de Queso de Cabra*" elaborada por Daniela Caro.

Premio Especial Tarta de Queso Axarquía otorgado a la tarta "*Tarta de Queso de Cabra Malagueña con aguacate, mango y almendras de la Axarquía*", elaborada por Rafael Arroyo Martínez.



Visita guiada a una ganadería caprina



I Concurso de Tartas de Queso



Premio Especial Tarta de Queso Axarquía

Los Productos de la Cabra Malagueña en 3 ferias internacionales de Gastronomía y Turismo

En lo que va de año, los productos de la Cabra Malagueña han estado presentes en 3 ferias importantísimas.

La primera de ellas fue **FITUR (Feria Internacional de Turismo en España)** celebrada en Madrid del 28 de enero al 1 de febrero), donde dos restaurantes presentaron sus hamburguesas de Chivo Lechal Malagueño como reclamo turístico y gastronómico:

- El "Restaurante El Lago" de Marbella fue elegido para recrear el golf de la Costa del Sol en FITUR 2014. El chef del restaurante, Diego del Río, eligió la hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño porque es muy cómoda para comer, antes o después de una partida de golf, incluso de pío, tipo coctel.

- El Chivo Lechal Malagueño, junto con el Mollete Antequerano fueron los productos elegidos para representar a Málaga por la Consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía. D. Santiago Garcia Schiaffino, gerente de la SAT Productos de la Cabra Malagueña llevó a cabo una presentación de la Cabra Malagueña y sus productos. Tras la presentación se ofreció a todos los asistentes una degustación de Mollete Antequerano con Hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño, realizada por la Taberna El Moscatel de Málaga capital.

Las otras dos ferias gastronómicas a las que hemos acudido gracias a la **Marca Promocional Sabor a Málaga** han sido el **Salón Gourmet**, feria de alimentación y bebidas de alta gama, celebrada en Madrid del 10 al 13 de marzo, y **Alimentaria Barcelona**, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas celebrado en esta localidad del 31 de marzo al 1 de abril.

Feria Caprina de Chefchaouen (Marruecos)

En septiembre de 2013 estuvimos en la **feria caprina más importante de Marruecos**, la feria de Chefchaouen. En esta localidad, perteneciente a la región de Tánger-Tetuán, la crianza de ganado es esencialmente caprino extensivo y es una de las actividades principales de su medio rural. Cada dos años se celebra esta feria para resaltar la figura de los yebala, considerados pastores de montaña. En la feria hubo ejemplares de raza malagueña, los cuales han sido enviados a este país en los últimos años.

El Presidente de CABRAMA visita ganaderías caprinas francesas junto a COAG

D. Miguel Conejo Postigo, presidente de nuestra asociación visitó en septiembre de 2013 la **región francesa de Poitou-Charentes** junto con Eduardo Morales, Técnico de ganadería de COAG Andalucía, Juan Antonio García Villalba Secretario provincial de COAG Málaga y Antonio Rodríguez, ganadero de Cabra Malagueña y responsable nacional de caprino de leche en COAG.

El motivo del viaje fue explorar el sector caprino en el país vecino, para lo cual realizaron visitas a diversas ganaderías de distinto tamaño y sistemas de explotación así como de diversas razas autóctonas francesas (saanen, alpina...) y queserías. Las ganaderías y queserías pertenecían a la ruta **"Route de Chabichou"**. Esta ruta posee diversas estructuras turísticas como la "Casa del Queso de Cabra", tiendas especializadas, ganaderías, queserías artesanas, etc. y promueve el desarrollo, la promoción y la comunicación de la calidad del queso de cabra con denominación de origen "Poitou-Charentes". También promueve la visibilidad del sector caprino y su reconocimiento en la zona.

La visita terminó en la "Feté de la Chevre", o fiesta de la cabra, que se celebra finales de septiembre y donde celebraron el 20 aniversario de la ruta con conciertos, actuaciones, atracciones, mercado y concurso de quesos...

Para obtener más información sobre esta ruta y sus eventos puedes visitar a web: <http://routeduchabichou.fr/>



Nuestro presidente junto a técnicos de COAG



Quesos en la "Feté de la Chevre"



AGASUR obtiene diversas certificaciones de calidad

AGASUR Sociedad Cooperativa Andaluza obtiene diversas certificaciones de calidad a través de BM TRADA Certification. Ha obtenido la **certificación ISO 9001:2008, de Gestión de la Calidad**, cuyo alcance comprende "la recogida, enfriamiento, venta de leche y fabricación de quesos".

Al mismo tiempo se consigue la **certificación ISO 22000:2005, de Gestión de Seguridad Alimentaria**, con el siguiente alcance: "Recogida, enfriamiento de leche cruda de cabra que puede ser transformada en queso o por el contrario puede ser comercializada como leche cruda. Fabricación de quesos frescos, semicurados y curados a partir de leche pasteurizada de cabra o mezcla de leche de cabra y vaca y fabricación de quesos curados a partir de leche cruda de cabra. Envasado de los quesos fabricados en plástico polimérico termoformable".

Nace la primera APP Caprina en español

Nace una **aplicación para dispositivos móviles Android para intentar de ayudar a los criadores a controlar su rebaño**. La aplicación es gratuita y la intención es ir mejorándola con la ayuda y sugerencias que los criadores pueden ir dando.

El Sistema de Gestión de rebaños de Cabras (SiGesCa) le permite controlar la información sobre la gestión y la producción de los animales de su rebaño: le permite controlar la producción de leche, controlar los partos y el número de cabritos de cada parto. Así mismo le permite gestionar: información individual de cada animal (raza, edad...), información sobre tratamientos sanitarios, información sobre ordeños, información sobre partos, así como obtener gráficas y tablas.

Si queréis podéis probarla a través de Google play bajo el nombre de **SiGesCa** o en el enlace <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.wordpress.sanchezhitadevs.sigescaLite>



Culmina con éxito la SEOC en Málaga

La Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia culminó con éxito su **38 Congreso**, celebrado en Málaga los días 18, 19 y 20 de septiembre de 2013 con más de 300 asistentes, que han mostrado una enorme satisfacción con los contenidos y la organización del encuentro. El atractivo programa científico, con temas de alto interés, cumplió con las expectativas creadas y convocó en todas sus sesiones a un importante número de asistentes, que con sus intervenciones en los turnos de preguntas, enriquecieron de forma notable todas las sesiones.

Los contenidos del Congreso son muy amplios y diversos, por lo que se convierten en un material de consulta del mayor interés para todos los socios y para otros expertos que trabajan en el mundo del ovino. Con el fin de facilitar su manejo y conocimiento se ha elaborado el **Libro de Actas del Congreso**, que puede consultarse en la web: www.seoc.eu



Inauguración de la SEOC en Málaga

Criadores de ovino y caprino turcos se interesan por nuestra raza

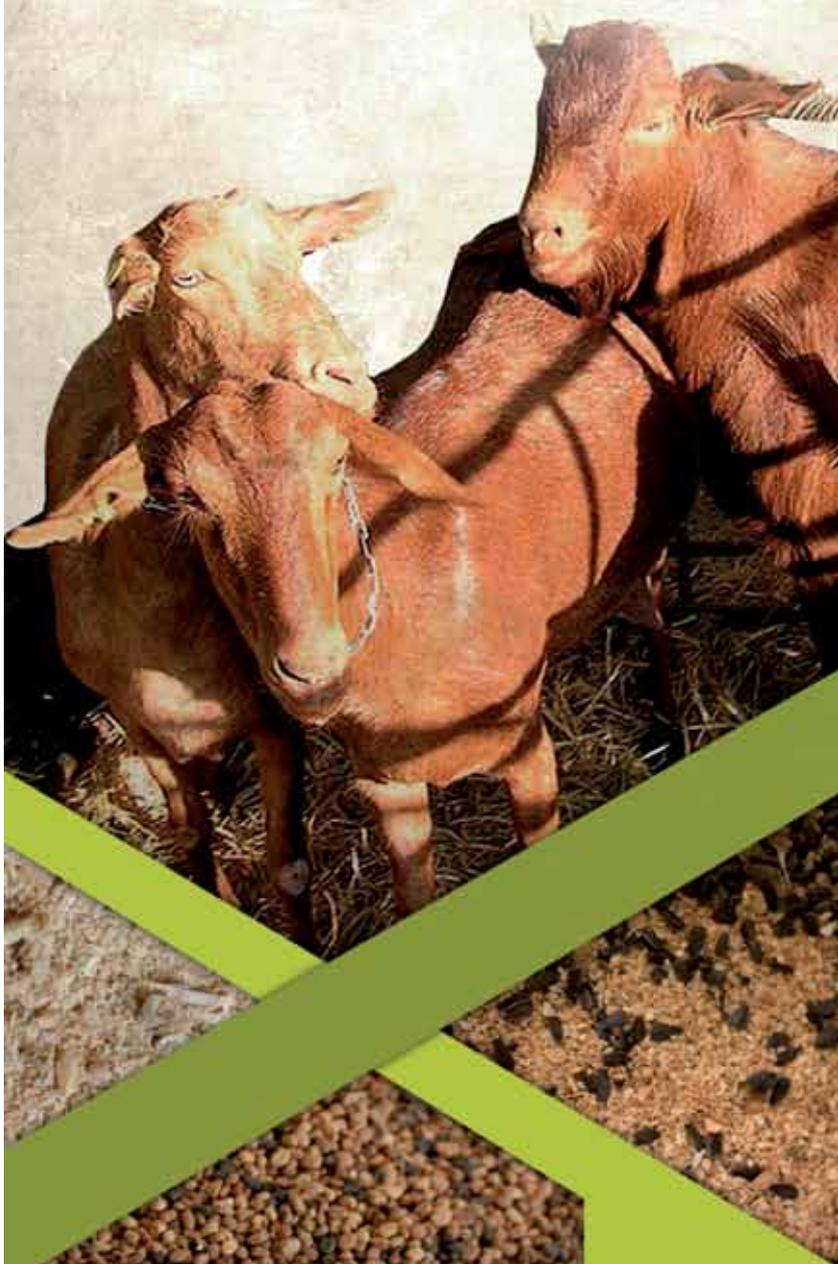
Una delegación de asociaciones de ovino y caprino procedente de Turquía se reunió el pasado mes de octubre con nuestra asociación para intercambiar información y experiencias acerca de la conservación, mejora, uso sostenible y desarrollo de las razas de ganado en ambos países. Las Asociaciones turcas de criadores de ovino y caprino son organizaciones no gubernamentales, que tienen en torno a 500 empleados y la forman 200.000 miembros nacionales de base. Entre sus objetivos están el de desarrollar los modelos de mejora animal en las provincias que tienen presencia e incrementar la calidad de vida de la población rural que depende de estas razas, la mayoría autóctonas.

Uno de los motivos de esta visita ha sido conocer el trabajo de forma más particularizada y práctica de las explotaciones ganaderas, así como informar en qué consiste el trabajo diario y el funcionamiento de CABRAMA a los representantes ganaderos turcos. Para ello, asistieron a un Control Lechero Oficial en la ganadería de D. Francisco Rubio Perez, de Casarabonela (Málaga) y visitaron la ganadería de El Cepillar, de La Joya (Antequera), en la que pudieron apreciar excelentes ejemplares de la raza y conocer el trabajo diario de una explotación cuyos animales se encuentran inscritos en el libro genealógico de la raza: valoración morfológica, control de partos, etc. También visitaron el Centro de Selección Ganadera de CABRAMA, donde han podido conocer de primera mano cómo se lleva a cabo la selección de los sementales de este centro así como el desarrollo del programa de inseminación artificial. Desde CABRAMA se ha valorado muy positivamente esta primera toma de contacto con la organización turca para el Ovino y el Caprino, confiando en estrechar estos nuevos lazos de colaboración y poder seguir trabajando en beneficio de las razas puras con el intercambio de conocimientos e investigaciones entre ambas asociaciones.



AgroCabello
Cereales. abonos. piensos y semillas

SIEMPRE AL SERVICIO
DE LA AGRICULTURA
Y LA GANADERÍA



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



30, 31 y 1
de mayo y junio

LUGAR: Recinto Ferial Parque Norte

AGROGANT'14

FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA
DE ANTEQUERA

Europa
invierte en las zonas rurales

XXV Concurso Subasta Nacional y VII Concurso de
Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

Exposición OH MY GOAT!
del 28 de mayo al 6 de junio

Ruta de la tapa del Chivo Lechal
Malagueño, Antequera del
28 de mayo al 8 de junio



Fiesta de Interés
Turístico de Andalucía
Fiesta de Singularidad
Turística Provincial

SUR
MURCIA



Toda la información en www.cabrama.com



ANTEQUERA

