Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Mayo 2012 Nº40

Agrupaciones del sector:

- "Tiempos de cambio para el sector caprino"

Programa AGROGANT´12 y III Foro Nacional Caprino

artículos técnicos:

- Criterios de diseño y ubicación I
- Preferencias de los consumidoresandaluces por los quesos de Málaga

Rincón técnico:

- ¿Cómo bajar la factura de electricidad en una granja caprina?
- Qué pasa con el precio de las materias primas

AGROGANT´12

FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA

Europa
invierte en las zonas rurales

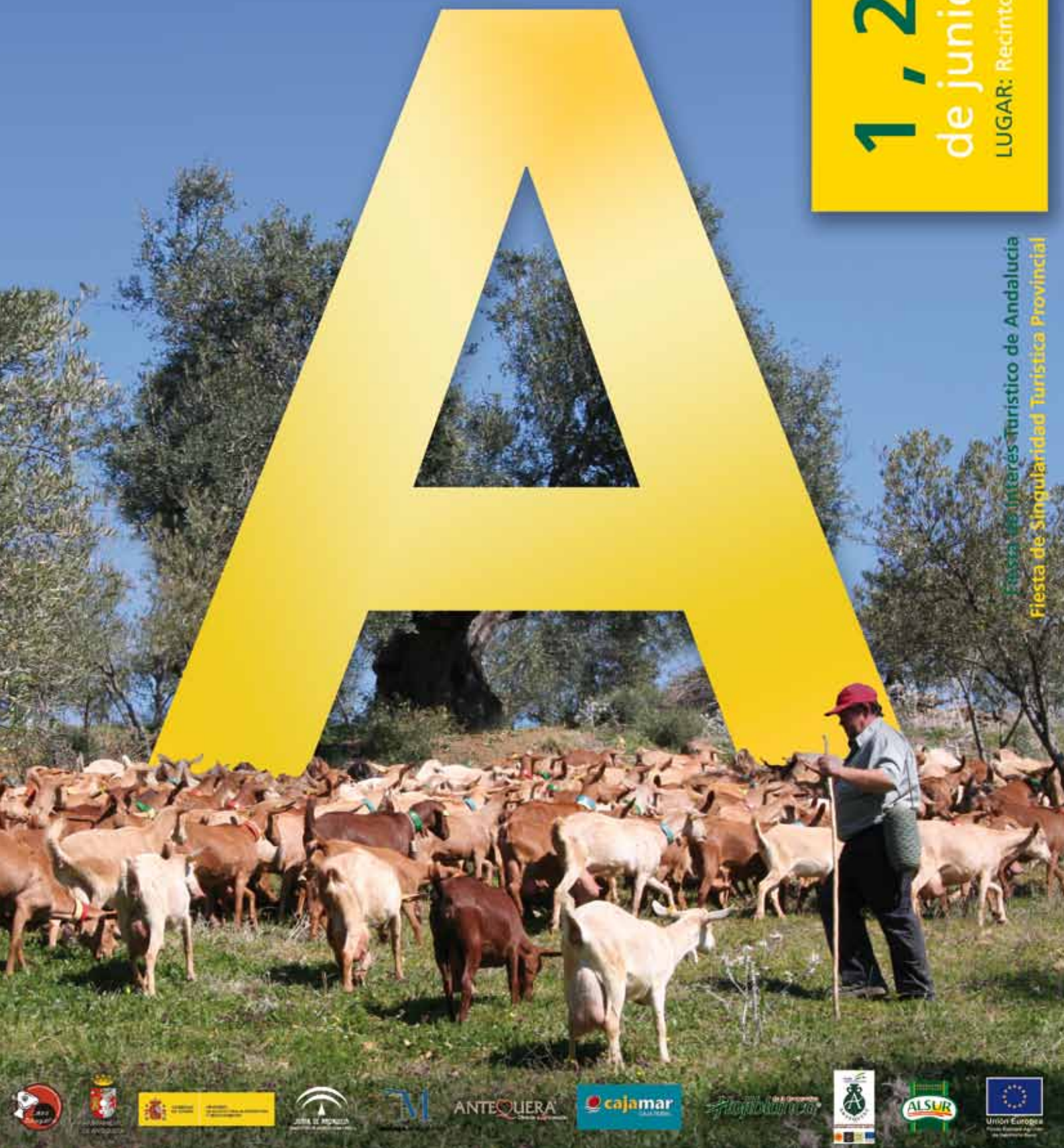
III FORO NACIONAL DEL CAPRINO

XXIII Concurso Subasta Nacional y V Concurso de Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

1, 2 y 3 de junio

LUGAR: Recinto Ferial Parque Norte

Fiesta de Interés Turístico de Andalucía
Fiesta de Singularidad Turística Provincial



ANTEQUERA
cajamar
ALSUR
Unión Europea

Programa AGROGANT´12

XXIII Concurso Subasta Nacional y V Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Jueves 31 de mayo

*11:00 h.: Inauguración III Foro Nacional del Caprino
* Entrada de ganado al recinto

Viernes 1 de junio

* 12:30 h.: Inauguración del recinto ferial
*12:00 h: demostración de ordeño a mano
*12:45 h.: demostración al público de ordeño a máquina
*13:30 h.: actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos)
* 14:00 h.: Clausura III Foro Nacional del Caprino
* 17:00 h.: actividad para niños: ¡échale de comer a las cabritas!

Sábado 2 de junio

*12:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 1er ordeño
*12:45 h.: demostración al público de ordeño a máquina
*10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.
*13:00 h.: Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.
*16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria
*18:00 h.: actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos)
* 19:00 h.: actividad para niños: ¡échale de comer a las cabritas!

Domingo 3 de junio

*12:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 2º ordeño
*12:45 h.: Entrega de trofeos del concurso de producción
*13:15 h.: actividad para niños: ¡dale el biberón a un chivo! (apertura al público de la zona de lactancia de cabritos)
* 13:45 h.: actividad para niños: ¡échale de comer a las cabritas!
*14:00 h.: Presentación II Catálogo de Sementales y I Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña
*14:15 h.: Entrega de trofeos del Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña
*16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria

Durante los tres días estaremos presentes en la carpa agroalimentaria con nuestro stand de venta al público "Chivo Lechal Malagueño"

Foro Caprino
III Foro Nacional del Caprino

"Aunando esfuerzos para construir el futuro"
Antequera 31 de mayo y 1 de junio 2012
Salón de actos cooperativa Hojiblanca

Jueves, día 31 de mayo

10:00 horas. Recogida de documentación y Café.
11:00 horas. Inauguración. Alcalde de Antequera. Presidente Cabrandalucía. Representante de FARCO. Representante de Hojiblanca SCA. Representante de la organización colegial veterinaria. Representante de Consejería de Agricultura y Pesca.

MÓDULO 1: Futuro de la producción caprina ¿hacia dónde vamos en la forma de producir?

Ejes de trabajo:
- Futuro de la Política Agraria Comunitaria: contexto político y económico.
- Alternativas en los sistemas de alimentación: mercado de los cereales, uso del pastoreo, uso de los subproductos agrícolas, sistemas de producción más sostenibles.
- El otro papel de la producción caprina: protección de incendios, creación del paisaje, gestores medioambientales, agroturismo.

11:30 horas. PONENCIA de **D. Vicente Jimeno Vinatea.** Profesor titular del Departamento de Producción Animal de la Universidad Politécnica de Madrid.
Ponencia patrocinada por PFIZER Salud Animal.

12:00 horas. MESA REDONDA.
Mesa patrocinada por BIONA.

- **D. Laurent Garde.** Centre d'Etudes et de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée. France.
- **D. Enrique Ortega Garcia.** Técnico nutricionista de NUTRICOR
- **D. Salvador Sánchez Vargas.** Técnico de alimentación de la sección ganadera de Hojiblanca SCA
- **D. Armando Martínez Vilela.** Jefe de Servicio de Control y Promoción de Agricultura Ecológica y encargado de seguimiento de la PAC de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Modera: Dª Isabel García Sanz. Subdirectora General de Medios de Producción Ganadera del MAGRAMA.

13:00 horas. DEBATE MÓDULO 1
14:00 horas. Almuerzo.

MÓDULO 2: Futuro de la sanidad caprina: ¿hacia dónde vamos en la forma de financiar y organizar la sanidad?

Ejes de trabajo:
- Futuro de las ADSGs: su organización y su financiación.
- Enfermedades emergentes: como actuar ante su aparición.
- Papel regulador de la administración pública.

16:30 horas. PONENCIA de **D. Juan Jose Badiola.** Presidente del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España y catedrático de la Universidad de Zaragoza.

17:00 horas MESA REDONDA
- **D. Jose Luis Paramio Lucas.** Jefe del Area de la Higiene de la Producción Primaria de la Subdirección General de Sanidad del MAGRAMA (responsable del programa de ADSGs).
- **D. José Angel Gómez García**. Veterinario técnico de la ADSG Virgen de los Llanos de Albacete.
- **D. Lorenzo Gonzalez Angulo.** Patólogo veterinario. Lider de Proyectos. Animal Health and Veterinary Laboratories Agency (AHVLA) Scotland, UK.
- **Dª Olga Mínguez González.** Jefa del Servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Comunidades de Castilla y León.
- **D. Jose Manuel Sánchez-Vizcaíno.** Catedrático de Sanidad Animal. Director del laboratorio de referencia de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) Universidad Complutense de Madrid.

Modera: D. Juan Marco Melero. Director de Analítica Veterinaria.

18:30 horas. DEBATE MÓDULO 2

19:30 horas. FARCO DEBATE
Agalaxia contagiosa: la prevención, punto crítico.
Ponentes: **Enrique Fernández Merino y Javier Marcos Sainero.**
Modera: **D. Juan Marco.** Director de Analítica Veterinaria.
20:30 horas. Fin de la primera jornada.
22:00 horas. Cena III Foro.

Viernes, día 1 de junio.

MÓDULO 3: Futuro de la transformación y comercialización de los productos del sector caprino: ¿hacia dónde vamos en la forma de transformar y vender?

Ejes de trabajo:
- La Interprofesión en el sector del caprino de leche.
- Las organizaciones de productores. Las cooperativas ¿grandes o pequeñas?.
- Circuitos cortos de comercio, mercados locales, quesos de granja. Conclusiones del Congreso Europeo de Quesos de Granja realizado en Zafra (Extremadura) en mayo 2012.

10:00 horas. PONENCIA de **D. Fernando de Antonio Jiménez.** Director técnico de Ganadería de Cooperativas Agroalimentarias de España.

10:30 horas MESA REDONDA
- **D. Roberto García Torrente.** Director de Negocio Agroalimentario de CAJAMAR.
- **D. Pedro Valentín-Gamazo y de Cárdenas.** Subdirector General de FENIL.
- **D. Lorenzo Abellá.** Director General de Central Lechera Montesinos SL.
- **Dª Remedios Carrasco.** Técnica de la IGA y Coordinadora Estatal de la Red Europea de Queserías de Granja.

Modera: D. Antonio Casas García. Gerente MEDIVETNOVA y exgerente de Cabrandalucía.

11:30 horas. DEBATE MÓDULO 3
12:30 horas. Pausa café y degustación quesos de cabra.
13:00 horas. Presentación conclusiones del foro.
Con la colaboración de la Revista Tierras de Caprino.

Clausura del Foro

14:00 horas. Clausura del III Foro Nacional del Caprino.
Alcalde de Antequera. Presidente de Cabrandalucía. Representante del MAGRAMA. Representante de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

14:30 horas. Almuerzo patrocinado por CEVA.

Actividades paralelas

Viernes 1 de junio:

16:00 horas. Jornadas CEVA sobre Fiebre Q: zoonosis y enfermedad en caprino. (Salón de actos).
16:00 horas. Presentación de las Jornadas.
16:15 horas. "LA FIEBRE Q EN LA CLINICA HUMANA". **Dr. Francisco Pascual Velasco**, Hospital Comarcal de Laredo. CANTABRIA.
17:15 horas. RELEVANCIA DE LA FIEBRE Q EN ESPAÑA. **D. Juan Pedro Casas Núñez.** Responsable Equipo P.R. CEVA Salud Animal.
18:00 horas. COXEVAC, PROTEGIENDO DE LA FIEBRE Q. **D. Laurent Mascaron.** Manager Corporativo Biológicos Rumiantes. CEVA Animal Health.
19:00 CONCLUSIONES Y FINAL DE LA JORNADA.

17:00 horas. Reunión de INLAC subsector caprino de leche. (Sala de reuniones Cooperativa Hojiblanca, entrada por invitación).

Quizás un poco antes de lo que esperábamos hemos podido editar este nuevo número de Málaga Ganadera. Prácticamente vamos a salir a la luz con el primer número de la revista Tierras Caprino, en la que colaboramos desde Cabrandalucía. Aprovechamos para darle la bienvenida a esta nueva publicación que esperamos se pueda convertir en el referente de las publicaciones de caprino a nivel nacional que nos hacía falta. Desde luego nosotros, vamos a apoyar la iniciativa con todos nuestros recursos disponibles para que aquí sea.

Aprovechando esta coyuntura y con las dificultades económicas que todos atravesamos, vamos a hacer un esfuerzo para optimizar nuestros medios de cara a la distribución futura de Málaga Ganadera. Nuestro interés es seguir publicándola y enviándola gratuitamente a todos nuestros lectores y lectoras, aunque solo podamos editar 2 ó 3 números al año. Pero tenemos serías dificultades para distribuirla por lo elevado de los costes. Nuestras bases de datos están un poco antiguas, existen ganaderos y técnicos que reciben la revista duplicada por distintas vías y en cambio hay otros que no la reciben y que les gustaría recibirla. Por ello hemos decidido actualizar nuestra base de datos y pedir un esfuerzo a nuestros lectores para que nos comuniquen su interés por seguir recibiendo la revista. Os repito que seguirá siendo gratuita la edición y el envío, pero queremos hacer este esfuerzo solo allá donde sea útil, y por lo tanto vamos a dejar de enviarla a todos aquellos y aquellas que no nos comuniquen su interés por recibirla. Así que no lo olvides y comunícanos si quieres seguir recibiendo Málaga Ganadera por algunos de los medios que te indicamos más adelante.

Por lo demás vamos enfrentando con ilusión este difícil año. Convivimos con los problemas de liquidez que sabíamos nos traía este período, pero a pesar de todo seguimos caminando. Nuestro programa de mejora ha asegurado cierta continuidad para los próximos tres años gracias a un programa europeo conseguido a través de la Junta de Andalucía. Cabrandalucía, ASCOEX y UAGCYL siguen llevando con todas las dificultades del momento, el control lechero en sus distintas comunidades autónomas. Seguimos con nuestro proyecto empresarial, la recién creada "SAT Productos de la Cabra Malagueña" que a pesar de las dificultades y excesos de burocracia que nos estamos encontrando, ya está constituida y registrada y ya se han iniciado las obras de nuestra futura planta piloto de transformación de leche de cabra, así como el servicio de asesoramiento a los ganaderos para la creación de queserías de granja. Aprovechamos desde aquí, para hacer un llamamiento de todas nuestras instituciones y organismos públicos relacionados con la creación de empleo y empresas, para que reflexionen sobre los mecanismos y la burocracia existente para la creación de éstas.

Hemos estado en México, invitados en unas jornadas sobre caprino de leche en Guanajuato, en Paris en un encuentro europeo sobre pastoralismo, en las jornadas sobre desarrollo sostenible del parque natural Montes de Málaga, en el congreso europeo sobre quesos de granja en Zafra, en Lanjarón en las 3ª Jornadas de Pastores por el Monte Mediterraneo, en las jornadas caprinas que FAECA organiza en el SIAG en Sevilla y en otras tantas acciones de promoción de nuestros productos en el mundo gastronómico, con lo cual nuestro ritmo no se afloja ni en tiempos de crisis.

Este año con el apoyo una vez más del Ayuntamiento de Antequera, que ha estrujado al máximo sus recursos, vamos a hacer una nueva edición de AGROGANT, si bien será una edición más modesta del Concurso Nacional de la Raza Malagueña, de acuerdo a la situación que vivimos, pero no queríamos dejar que se diera una edición de AGROGANT sin el caprino como máximo exponente. A pesar de todo, se está mejorando y profesionalizando la feria agroalimentaria, vuelve la maquinaria agrícola, habrá presencia de otras razas andaluzas invitadas y sobre todo vuelve el foro caprino a Antequera, donde se va a realizar el III Foro Nacional del Caprino que esta año nos trae un programa intenso de ponencias, mesas y debates sobre el futuro de la producción y la sanidad caprina y sobre la comercialización de los productos derivados, y especialmente sobre el futuro de la interprofesión. Como podréis ver en el programa, nos han apoyado muchas entidades y empresas que han apostado por este foro y vienen verdaderos "espadas de primer nivel" con lo que esperamos que haya grandes debates, análisis y propuesta para el futuro. Así que no te lo pienses más e inscríbete, que te esperamos del 31 de mayo al 3 de junio en Antequera.

Por último y como ya hicimos en el número anterior con la Diputación Provincial y el Ministerio, queremos dar la bienvenida a los nuevos representantes políticos de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medioambiente de la Junta de Andalucía, con los que esperamos contar al menos como con el equipo anterior, al que desde aquí agradecemos el esfuerzo que han hecho en los últimos años por elevar el nivel de las relaciones con el caprino andaluz.

Un saludo y os esperamos en Antequera.

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

Málaga Ganadera

SUMARIO

Instalaciones

Criterios de diseño y ubicación I 06

Artículo técnico

Preferencias de los consumidores andaluces por los quesos de Málaga 08

Compra y venta

Tabón de anuncios y anuncios de ganaderías 12

Rincón técnico

El rincón de ORDEFRIO: "¿Cómo bajar la factura de electricidad en una granja caprina?" 14

El rincón de PICASAT: "Qué pasa con el precio de las materias primas" 16

Agrupaciones del sector

COAG: "Tiempos de cambio para el sector caprino" 18

Artículo técnico AECCM

Mercados de Futuros, especulación y derivados de productos primarios 20

Gastronomía y recetas

Noticias gastronómicas y recetas 22

Noticias

Noticias del sector 28

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación cuatrimestral

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

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

INSTALACIONES

Criterios de diseño y ubicación I

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

1. Introducción

El correcto diseño y ubicación, así como el adecuado cálculo de las dimensiones de las diferentes dependencias e instalaciones que conformen la explotación, serán elementos determinantes en la rentabilidad de la explotación, en la calidad de la leche obtenida, en el bienestar y sanidad animal, así como en las condiciones de trabajo del personal.

En esta fase inicial de cálculo y diseño de la explotación es fundamental que, además de ser establecidos técnicamente, que sean un reflejo de las necesidades del promotor. Por tanto, es importante que el ganadero participe en el proceso de diseño, para que el resultado final se ajuste lo mejor posible a sus necesidades y objetivos.

2. La normativa

Este es un aspecto de vital importancia, ya que cualquier actividad productiva, incluida la ganadera, está sujeta a un marco de leyes y reglas de obligado cumplimiento. En la fase inicial **es indispensable asegurarse que el terreno donde se pretende llevar a cabo la explotación, cumple con los requisitos legales.**

Foto 1. Las instalaciones han de asegurar unas adecuadas condiciones de bienestar animal, no sólo por requerirlo la normativa, sino porque tendrán su reflejo en las producciones y en la sanidad de los animal.

Las normas, tanto las que regulan las actividades constructivas, como las que regulan las actividades ganaderas parten de un marco legal básico definido por el **Estado y/o la Unión Europea**. En este sentido la **Comunidad Autónoma y los Organismos Locales** pueden introducir otras exigencias mediante normativa regional y/o local.

Destacar, entre la **normativa** de aplicación a lo que es actividad ganadera, las relativas a **Epizootias, Protección Animal, Condiciones Sanitarias aplicables a las producciones, Gestión de Residuos Ganaderos, etc.** Así como las relativas a **Edificabilidad y/o Construcción**, sin olvidar las de **Protección Medio Ambiental**, entre otras muchas.

Para cumplir con toda esta normativa es fundamental un adecuado asesoramiento por personal técnico cualificado, que asegure, ya desde un primero momento, que se cumple con los requisitos legales.

3. Aspectos ganaderos

En una explotación caprina lechera, aunque son muchos los aspectos relacionados con el ganado que afecta a l diseño de la explotación, veremos los más importantes, como por ejemplo el tamaño de rebaño, el sistema de producción y cría.

3.1. TAMAÑO DEL REBAÑO

Este es un factor que **va a condicionar el diseño final de las instalaciones** que compongan la explotación ya que, además de afectar a la **superficie total a construir**, también podrá ser determinante en el **tipo de construcción a realizar**, en especial a la **distribución** y forma de ubicar las diferentes dependencias que existan en la explotación.

Superficie. Si la explotación se plantea para un número de animales mucho mayor del que finalmente se tiene, los costes de amortización de las instalaciones pueden llegar a ser insuperables. En el otro sentido, el tamaño del rebaño final es muy superior al previsto, las instalaciones resultarán insuficientes y repercutirán negativamente sobre las condiciones de alojamiento de los animales, que podrá llegar a producir problemas sanitarios y de calidad en la producción.

Es normal el diseño de explotaciones pensado en un tamaño de rebaño inicial que con el paso del tiempo pueda ir aumentando. En esta situación **es muy importante tener claro cual va a ser el tamaño final del rebaño, planteando un diseño en fases** hasta alcanzar el tamaño de explotación previsto.

Tipo de construcción. En función del tamaño del rebaño para el que se pretenda diseñar la explotación se podrá optar entre un diseño donde las diferentes áreas que componen la explotación se concentran en una única construcción, lo que se puede definir como **núcleo compacto**, o bien que las diferentes áreas se ubiquen en diferentes construcciones o módulos, lo que se denomina **núcleo disperso**.

Este último tipo de diseño se recomienda en el caso de grandes rebaños y/o cuando se hace un diseño donde se prevé que el tamaño del rebaño se vaya a ir incrementando, ya que permite mejor la ampliación de las diferentes áreas.

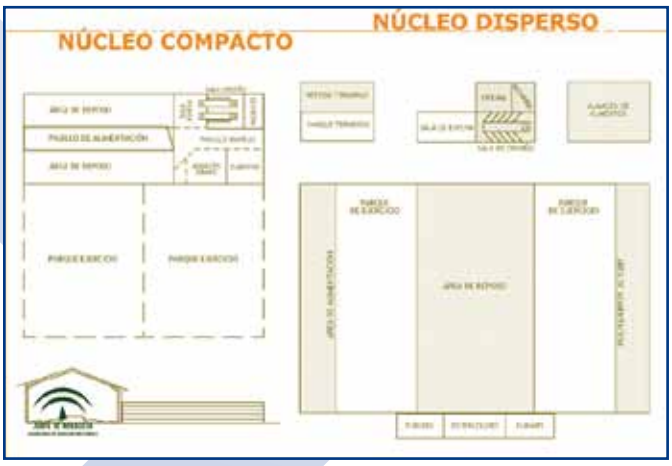


Foto 2. Ejemplo de distribución de las diferentes áreas que componen una explotación caprina lechera en núcleo compacto y en núcleo disperso.

3.2. SISTEMA DE PRODUCCIÓN Y CRÍA

Aunque los sistemas de producción los abordamos en el artículo anterior, hemos de destacar que es un factor determinante en el diseño de la explotación, en el de las diferentes áreas que componen la explotación y en las construcciones que son necesarias.

En este sentido, los **sistemas más intensivos** se caracterizan, de forma general, por unos **mayores requisitos constructivos en comparación con los sistemas extensivos**, ya que el ganado va a pasar todo su ciclo de vida, cría y producción en las diferentes instalaciones que compongan la explotación.

Foto 3. Los sistemas de cría de cabritos con lactancia artificial, determinarán unas necesidades específicas de las instalaciones y equipos que conformen el área de alojamiento de la cría.

Otro aspecto que hemos de destacar, independientemente de si la explotación va a ser intensiva o extensiva, es el de **sistema de cría de los cabritos**, y más concretamente si se va emplear un sistema de cría materna o a un sistema de lactancia artificial.

En el supuesto de la lactancia artificial, el diseño, dimensionado y ubicación del **área de alojamiento de los cabritos**, así como el diseño y mantenimientos de los equipos que puedan ubicarse en el, han de realizarse con especial atención para asegurar unas adecuadas condiciones de sanidad y bienestar animal.

Preferencias de los consumidores andaluces por los quesos tradicionales de la provincia de Málaga

por Ruiz, F.A.[1]; Navarro, L.[1]; Searle, S.[2]; Castel, J.M.[3]; Sayadi, S.[1]
[1] Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA; Junta de Andalucía, Camino de Purchil s/n, 18080, Granada. e-mail: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es
[2]Universidad Católica de Temuco, Facultad de Veterinaria, Temuco, Chile.
[3] Área de Producción Animal, ETSIA, Universidad de Sevilla; Ctra Sevilla-Utrera km.1, 41008, Sevilla.

Introducción

La provincia de Málaga se caracteriza por la elaboración de quesos con leche de cabra de la raza "Malagueña". Estos quesos, de **alta calidad**, presentan una **gran variedad de especialidades**, desde algunos de gran tradición, reconocidos por la Unión Europea como el Queso de Málaga o Montes de Málaga y el Queso de Ronda o de la Serranía de Ronda, hasta otros innovadores como el Queso al vino Pedro Ximénez. Málaga cuenta actualmente con un **sector quesero en aumento**, formado por un total de veinte queserías artesanales y dos cooperativas ganaderas que se dedican a la elaboración de queso. Además, **el comportamiento de los consumidores malagueños hacia estos productos es positivo**, valorando el origen de los mismos frente a otros atributos que pueda tener el queso como son el grado de curación o el modo de elaboración (Navarro et al., 2007)

Desde el Área de Economía y Sociología Agrarias del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) y desde el Área de Producción Animal de la Universidad de Sevilla, junto a los diferentes actores del sector ganadero y quesero andaluz, se vienen impulsando actividades y proyectos de experimentación para la mejora de la comercialización de los productos lácteos andaluces (Castel et al., 2011). Los resultados que a continuación se presentan, derivan de una de las **acciones del proyecto TRANSFORMA PP.TRA.TRA2010.5 "Mejora Integral de los sistemas adehesados andaluces"**, y tienen por finalidad determinar las preferencias de los consumidores andaluces hacia los más destacados representantes de los distintos tipos de quesos elaborados en las comarcas queseras andaluzas más tradicionales.

Los estudios de preferencias sensoriales 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.** A continuación se exponen los **resultados de las catas sensoriales de quesos de Málaga** (los más valorados de cada uno de los tipos existentes) realizadas a 161 consumidores de Sevilla, Córdoba y Granada durante los meses de febrero y marzo de 2011.

Selección de los quesos y consumidores

El primer paso de la metodología seguida en este estudio ha consistido en **definir e identificar las tipologías de queso más frecuentemente elaborados en las queserías de la provincia de Málaga.** La selección de los tipos y la elección de las muestras de cada uno de ellos se ha realizado teniendo en cuenta por una parte la opinión de expertos de los organismos siguientes: IFAPA, Universidad de Córdoba, Universidad de Sevilla y Asociación de queseros artesanos de Andalucía "Quesándaluz, y por otra parte los premios otorgados a los quesos de Málaga en los últimos años en los certámenes celebrados en Teba (Málaga) y Villaluenga del Rosario (Cádiz).

Material utilizado para la realización de cata "Quesos de Málaga"

Los quesos seleccionados para el estudio fueron tres, todos ellos **elaborados con leche de cabra pasteurizada** y diferenciados según el grado de maduración: **uno fresco, otro semicurado y el tercero curado.** Estos quesos se asemejan a las características descritas para el queso tradicional **"Queso de Málaga o Montes de Málaga"**, es decir, son quesos de coagulación enzimática y pasta semidura, prensada, compactada y no cocida. Los quesos frescos son cremosos al paladar y presentan un sabor ligeramente ácido y dulzón al mismo tiempo, que recuerdan a la leche de cabra; mientras que los madurados tienen un regusto persistente y proporcionan una amplia gama de matices olfato-gustativos en la boca. Ambos tipos de

quesos suelen tener un nivel de sal medio o bajo y un ligero toque picante en los de mayor curación.

Las catas fueron realizadas a **161 consumidores, de tres provincias andaluzas:** Córdoba (64), Granada (41) y Sevilla (56). Dichos consumidores valoraron tres atributos sensoriales de los quesos: **el aroma, la textura y el sabor**, además de facilitar una **valoración global de cada ques**o. 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"). Junto a estas valoraciones, los consumidores que realizaron la cata opinaron sobre otros aspectos relativos a los quesos: origen de la leche con la que se elaboraron los quesos que probaron, **el precio que estarían dispuestos a pagar por cada uno de ellos** y **los usos que darían**, también a cada uno de ellos, en su hogar. Finalmente, independientemente de la cata, se realizó una encuesta a los consumidores que habían participado en ella sobre hábitos compra y consumo de quesos en general, para relacionar los resultados de esta encuesta con los de la cata

Preferencias de los consumidores por los quesos de Málaga

Las valoraciones de los distintos atributos de los quesos (aroma, textura, sabor y valoración global) que dieron los consumidores que participaron en esta experiencia, se muestran en la Figura 1.

El queso mejor valorado en todos sus aspectos fue el curado de cabra, seguido por el semicurado y el fresco. De entre los atributos organolépticos, el menos valorado en todos los quesos fue el aroma, ocurriendo esto de forma más destacada en el caso del queso fresco.

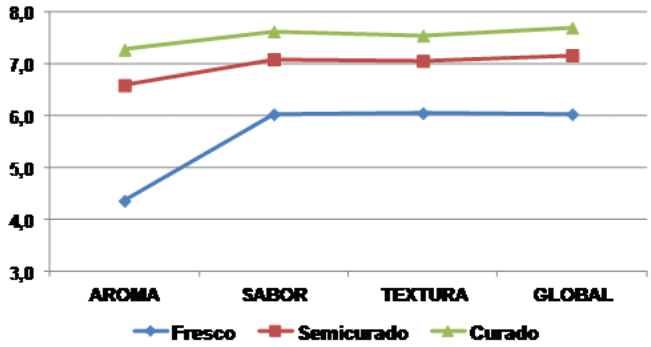


Figura 1. Resultados de la cata sensorial de los quesos de Málaga (1-valor menor; 9 – valor máximo)

Los consumidores indicaron las características más sobresalientes para cada uno de los tres quesos catados. En el queso fresco destacaron el sabor y textura agradables, al mismo tiempo que su escaso aroma. En el queso semicurado destacaron el aroma y sabor agradables, así como la textura cremosa que la hace muy atractiva, de modo que en general identifican este tipo de queso como bueno. Finalmente, en el queso curado destacaron el aroma intenso, el sabor agradable y algo picante y la textura mantecosa.

Como se ha dicho se realizó también una encuesta a los consumidores sobre hábitos de compra y consumo: **frecuencia de consumo, preferencias según el tipo de leche, el grado de curación de los quesos, los usos en la cocina, etc.** No se ha encontrado relaciones importantes entre los resultados de esta encuesta y las valoraciones dadas a los diferentes quesos que se cataron, lo que muestra que las preferencias mostradas en la cata son independientes del tipo de queso que compran y consumen normalmente.

Consumidores realizando la cata "Quesos de Málaga"

Los precios medios que estarían dispuestos a pagar por los quesos catados varían de **7 €/kg** (max-15 €/kg y min-4 €/kg) para el queso fresco; **10,4 €/kg** (max-20 €/kg y min-4€/kg) para el semicurado; y **12,8 €/kg** (max-25€/kg y min-6 €/kg) para el queso curado. Estos precios, a excepción del correspondiente al queso semicurado, están por debajo de los precios que tienen los quesos en el mercado.

Aunque los tres tipos de quesos catados eran de leche de cabra, **se les pidió a los consumidores que identificaran la especie animal de la que procedía la leche** con la que se habían elaborado los quesos que cataban, con el fin de medir su capacidad para diferenciar cada tipo de queso según la especie de la que procedía la materia prima (Figura 2). Los resultados a esta cuestión indican que **hay un alto porcentaje de consumidores que reconoce no saber la procedencia de la leche de los quesos** (por encima del 25%). De entre los consumidores que creían conocer la procedencia de la leche, el queso fresco fue identificado en unos casos como de vaca, otros como de cabra y otros como de mezcla. En relación al queso semicurado, la respuesta más frecuente fue que se elaboraban con mezcla de diferentes tipos de leche; y, finalmente, el queso curado dijeron mayoritariamente que procedía de leche de oveja.

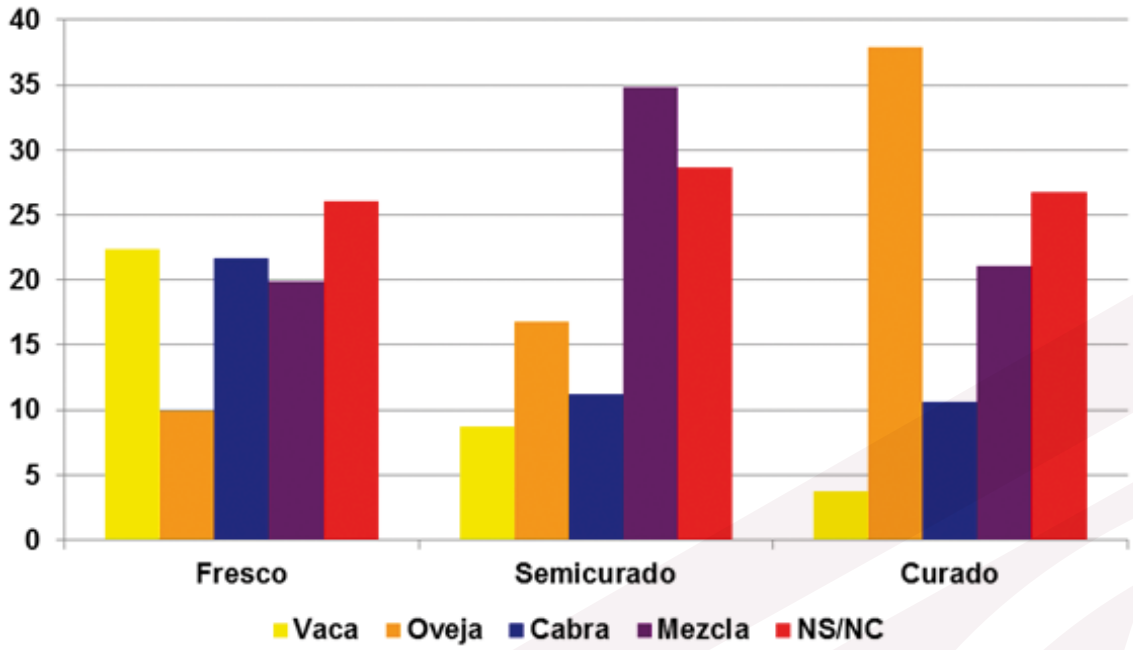


Figura 2. Apreciación de la capacidad de los consumidores para identificar el tipo de leche con la que están elaborados los quesos catados (en %).

Los resultados de este trabajo ponen en evidencia la **poca capacidad que los consumidores andaluces tienen en diferenciar tipos de quesos según el origen de la leche.** Por lo demás, este desconocimiento puede trasladarse de modo general a casi todos los productos alimenticios de calidad, como se demuestra en distintos trabajos relacionados con los aceites de oliva, los vinos, etc. Por lo tanto, **la educación del consumidor es básica para avanzar en el reconocimiento de productos de calidad, como es el caso de los quesos objeto de este trabajo.**

Para finalizar, es muy interesante observar las **respuestas que los consumidores han dado en relación al uso de los distintos tipos de queso.** Este asunto es de suma importancia para buscar nuevos utilidades gastronómicas a los quesos. El queso fresco, a pesar de haber sido el peor valorado por los consumidores, ha sido considerado como el más versátil, pudiendo usarse como entremés, pero también como postre o pudiendo ser incluido en ensalada. En cambio, los quesos semicurado y curado son utilizados por los consumidores casi exclusivamente como aperitivo.

Conclusiones

Este estudio de preferencias sensoriales aporta **información de gran utilidad para aspectos relacionados con la comercialización de los quesos tradicionales.** Los resultados aportan información objetiva que permite establecer **estrategias de mejora del sector**, al mismo tiempo que suponen una herramienta para **la gestión y asesoramiento del mismo.**

Los resultados, de una forma resumida, reflejan que **los consumidores andaluces prefieren el queso semicurado o curado**, especialmente el segundo, independientemente de sus hábitos de consumo de queso y de sus características sociodemográficas. Asimismo, los consumidores no son capaces de diferenciar sensorialmente el tipo de leche con la que se elabora el queso.

Como consecuencia, **se plantean dos estrategias generales: i) realizar campañas de promoción y formación para el conocimiento de las características diferenciales de los quesos tradicionales** y **de los atributos sensoriales de los mismos**, y **ii) en la medida de lo posible potenciar la producción de quesos artesanales más curados.**

En relación a la **primera estrategia** (realizar campañas de formación y promoción), dado el escaso conocimiento que los consumidores andaluces tienen de los quesos producidos en esta región, es necesario abundar más en las labores incipientes de formación, además de las de promoción, que se vienen realizando por parte algunos queseros en particular, y por las asociaciones, por ejemplo en el marco de las diferentes ferias de quesos tradicionales que se desarrollan en Andalucía.

Respecto a la **segunda estrategia**, a pesar de que la elaboración de quesos curados (o semicurados), si se

compara con la de quesos frescos, presenta mayores costes y no permite una rápida rotación de capital, son más puntuados por los consumidores en las catas sensoriales. En el mercado es sobre todo en el marco de las ferias, donde el consumidor busca estos productos diferenciados, siendo estos eventos un buen escaparate para dar a conocer estos quesos madurados, y por tanto un impulso para su posterior comercialización.

Es positivo el hecho de que **los quesos frescos sean los quesos artesanos más versátiles** para los consumidores andaluces (se usan como aperitivo o postre y en ensaladas), ya que es el producto quesero de mayor volumen de fabricación. Pero también sería conveniente investigar, presentar y divulgar, a través de **recetarios**, la inclusión de los quesos semicurados y curados en distintas facetas de la gastronomía, no considerándolos, como suele ocurrir, como meros aperitivos.

El establecimiento de criterios de calidad y de mejora continua en los procesos productivos, la vertebración del sector y la realización de acciones que destaquen los aspectos que potencien la singularidad de los quesos artesanos (como es el uso de razas autóctonas, el uso de leche cruda o la importancia de algunos procesos manuales en la elaboración de los quesos) son ejes claros de valorización de estas producciones frente a otras más industriales.

El éxito de las estrategias y acciones de valorización que se han citado, dadas las circunstancias del sector, se conseguirá en mayor medida si la comercialización de los quesos artesanos se lleva a cabo mediante **circuitos cortos en los que es posible informar directamente al consumidor y fidelizarlo hacia el consumo de este excelente producto**.

AGRADECIMIENTOS

Por la selección de los quesos: Diego Barriga (IFAPA Hinojosa del Duque), Hortensia Galán (Tecnología de los Alimentos – Universidad de Córdoba) y Quesándaluz. Por la financiación: TRANSFORMA PP.TRA.TRA2010.5 "Mejora integral de los sistemas adehesados andaluces", Fondo Social Europeo.

BIBLIOGRAFIA

Castel, J.M.; Navarro, L.; Ruiz, F.A.; Mena, Y.; Sayadi, S.; Hevilla, S.; Jiménez, M. 2009. Le secteur caprin laitier andalou : Stratégies de recherche, développement et formation afin d'augmenter la valeur ajoutée des fromages artisanaux. Options Méditerranéens A-91, 227-231.

Navarro, L.; Castel, J.M.; Sayadi, S.; Ruiz, F.A.; Hevilla, S.; Jiménez, M. 2007. Distribution and consumer perception of the quality of handmade andalusian goat cheeses. Libro de actas del International Symposium: The quality of goat products: models and tools for evaluation and promotion. Bella (Italy), 31-34.

tablón de anuncios

Se ofrece joven con experiencia en cuidado de ganado caprino. Zona de Casabermeja, con posibilidad de desplazarse
Tlf.: 615020206

Busco trabajo. Amplia experiencia como cabrero
José Bandera:
Tfno: 659-85-50-19.

Se venden machos pura raza malagueña
Tlf.:
636 88 19 53

Se venden 140 chivas nacidas en octubre y enero de pura raza malagueña en Castilla y León
Tlf.: 605 79 23 47

Se ofrece cabrero para trabajar a jornada completa
Luis Alberto:
665 89 47 64

Busco trabajo como pastor
Roberto:
630-14-57-67

Se vende máquina de ordeño con 12 amarres y unidad final y tanque de frío de 550 litros
Tlf.: 620 21 88 54

Se venden 100 chivas puras malagueñas nacidas en diciembre de 2011
620 208 235

Vendo 450 cabras de pura raza malagueña, en control lechero e inseminadas. Regalo ordeñadora y tanque frío.
Tlf.: 635 67 55 01

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

Milk star®

LECHE DE CABRA PARA TODOS !!!

Expendedoras a granel manuales y automáticas.

Instálelas en panaderías, fruterías, carnicerías, hostelería, etc...

SISTEMA SUPER ECONÓMICO

Expendedoras BAG IN BOX con capacidad hasta 30 litros.
Frontal iluminado a leds personalizable a su gusto.
También vitrinas para quesos y otros lácteos, y kits completos de Bag in Box y vitrina.
Gas ecológico R600a.

R600a

ENVASADO FÁCIL SUMINISTRO

LLENADORAS BOLSAS BAG IN BOX O BOTELLAS

En acero inox, con contador digital. Disponible modelo con paro manual y modelo semiautomático con cantidades programables.

También expendedora automática.
Depósitos en acero inox 316 L.
Pantalla táctil.
Entrega ticket de compra.
Devolución de cambio.

CE TÜV Rheinland CERT ISO 9001 ecoasimelec

GPE Vendors España s.l. – C/ Suissa nº 29, 08917 Badalona, Barcelona. Tel. 902 998 104.
info@milkstar.es – www.todobaginbox.com - www.milkstar.es

¿Cómo bajar la factura de electricidad en una granja caprina?

por José Ortiz
Gerente Ordefrio

En estos tiempos de ajustes, donde intentamos rebajar costes para poder subir un poco los beneficios (que buena falta hace en un sector tan maltrecho como es el sector caprino), tenemos un gasto que normalmente no le prestamos mucha importancia: el consumo eléctrico. En los últimos años las explotaciones caprinas han tenido que crecer y montar maquinaria cada vez más potente. Las grandes bombas de vacío y los tanques de frío, de gran capacidad, han disparado el gasto de electricidad.

Para rebajar este incremento en el consumo eléctrico, hoy día disponemos de tres herramientas: los variadores de frecuencia para las bombas de vacío, los intercambiadores de calor para enfriar la leche y los recuperadores de calor para calentar agua.

Variadores de frecuencia:

Hasta hace muy poco tiempo montábamos bombas de vacío grandes, para que en caso de entradas fortuitas de aire en la instalación de ordeño (como caída de pezoneras…), tuviéramos una gran reserva de vacío que mantuviera la estabilidad del sistema. Ello implicaba generar una gran cantidad de vacío, que la mayor parte del tiempo no se necesitaba y se "tiraba" a través del regulador. O lo que es lo mismo: **gastar electricidad para producir un vacío que en gran medida se desperdiciaba.** A su vez, teníamos que mantener limpio este regulador para que el vacío fuese estable.

Hoy, ese problema lo hemos resuelto con el variador de frecuencia. Este instrumento electrónico, conecta un sensor a la tubería de vacío que detecta la presión que hay en la misma, y sube o baja las revoluciones de la bomba según las necesidades, para mantener estable el sistema. Con ello **bajamos el consumo de la bomba entre un 40 y un 60% y reducimos el ruido entre un 70 y un 80%.** La bomba va mucho más despacio y el regulador deja de meter ruido al no tener que compensar el exceso de vacío en la instalación. Además, la estabilidad de vacío es mucho mejor por que se regula electrónicamente, y la limpieza del regulador deja de ser importante.

En esta tabla puede ver el ahorro (anual) de su ordeñadora. Busque la columna del consumo eléctrico del motor de su bomba y multiplíquelo por las horas de ordeño diarias en su granja. Podrá ver el coste de su consumo eléctrico sin variador y con variador, y el ahorro total por año.

Consumo Electr.(Kw./hora)	2.2	3	4	5	7	9	12
Sin variador (€/año)	132	181	241	301	422	542	602
Con variador (€/año)	44	60	100	140	180	200	240
Ahorro (€/año)	88	121	161	201	282	282	362

(Por ejemplo: Si su bomba de vacío tiene un motor de **5 kw/hora** y tiene **5 horas de ordeño diarias** su Ahorro será de **1005 € al año**.)

Enfriadores de placas:

El enfriador de placas es un sistema muy sencillo, que no gasta energía. Consigue enfriar la leche, antes de llegar al tanque, haciéndola pasar por un **circuito de placas de acero**, paralelas y juntas a otras por las que va pasando agua, sin entrar ambos líquidos en contacto. **Por la dife-**

rencia de temperatura, la leche se enfría y el agua se lleva el calor. El consumo de agua es tres veces la cantidad de leche, pero este **agua la podemos recoger en un deposito y utilizarla para que beban los animales** en invierno, pues nos saldría por encima de los 30º, y en verano para **lavar la sala y otras necesidades de la granja.**

La leche cae al tanque a una temperatura de entre dos y cuatro grados por encima de la temperatura de entrada del agua. Es decir: si el agua de la granja sale a 16º, la leche llegaría al tanque a unos 20º. Como podemos ver, nos **estamos ahorrando casi la mitad de la corriente utilizada para enfriar la leche.** Esto lo podemos comprobar sólo con ver el tiempo que está el motor del tanque en marcha, para bajar la temperatura de la leche a 20º.

Recuperadores de calor:

Es un **aparato que se conecta a las tuberías de gas caliente del tanque de refrigeración de leche y que aprovecha el calor que se saca de la leche para calentar agua sin coste alguno.** Por cada 100 litros de leche que se enfrían de 36º a 4 º se pueden calentar 70 litros de agua desde 18º a 55º C. Esto supone un **gran ahorro en la factura de electricidad** si se utiliza un calentador eléctrico. Si necesitamos agua a 80º para limpiar la instalación del ordeño y el tanque, el termo eléctrico sólo consumirá la energía necesaria para elevar la temperatura desde 55º hasta 80º en vez de calentarla desde 16º.

DeLaval

ORDEFRIO S.L.L.

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

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

"Qué pasa con el precio de las materias primas"

por Salvador Sánchez
Técnico veterinario Picasat-Los Remedios

Las materias primas con las que alimentamos a nuestros animales no parecen tener techo esta primavera. Aunque en los últimos días el maíz ha cedido algunos céntimos la harina de soja está absolutamente desbordada. Ya vale hoy unas 40 centimos de euro el kilo y podría llegar hasta los 50 centimos según algunas previsiones. La fuerte demanda de China y la especulación financiera parecen ser la causa de la fuerte subida unida a los bajos stocks mundiales de producto según el último informe del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos.

La harina de soja no es la única fuente de proteínas para nuestras cabras, existen muchas alternativas: Alfalfa, Semilla de algodón, Harina de girasol, DDGS de maíz, Gluten de maíz, y las muy aprecidas por nuestros ganaderos Habas, Guisantes, Altramuces, Yeros como alimentos ricos en proteínas muy habituales en nuestras explotaciones. De todas formas **su precio siempre va en consonancia con el precio de la soja**. Todos estos alimentos tienen menos proteína que la soja, pero cuando esta sube, proporcionalmente todos estos alimentos suben de forma paralela manteniendo siempre el mismo diferencial de precio.

Cuando un alimento escasea en el mercado su precio sube. A veces la escasez no es real por ejemplo cuando los fondos de inversión deciden comprar materias primas para provocar su retirada momentánea del mercado para provocar una subida. Pero no siempre este es el problema. En los últimos 2-3 meses estamos sufriendo un auténtico **desabastecimiento** de muchas de estas mercancías en los puertos, lo que está provocando una **"tensión"** en los mercados que se traduce en mayor precio. La causa no es otra que la **falta de liquidez** de muchas empresas importadoras habituales de materias primas. Si antes era habitual tener varios barcos descargando la misma mercancía en distintos puertos andaluces ahora la tónica es que el barco "nunca llega" y hay que esperar otra semana más que lleguen los guisantes, los altramuces o las habas por lo que entre barco y barco el precio se dispara. Productos que jamás han faltado en el mercado andaluz como el pelet de girasol a precios de 12 -15 céntimos de euro muy económicos ahora vienen en barcos a cuenta gotas desde Argentina y por supuesto a 20 centimos de euro.

Otras veces los problemas son **"administrativos"**. Los DDGS y el Gluten de maíz son subproductos de la industria del maíz para obtener **bioetanol** y otras sustancias como el almidón del maíz. Estos subproductos son ricos en proteínas y además muy digestibles para los

rumiantes. El maíz producido en Estados Unidos es mayoritariamente modificado genéticamente y existen muchas tipos de modificación genética. Cada una de estas modificaciones tras ser aprobada en Estados Unidos tiene que ser aprobada en la Unión Europea para permitir su importación. A veces los plazos no se cumplen y esto provoca la imposibilidad de importar barcos de DDG o de Gluten. En el último mes la repercusión de la retirada del DDG de maíz de nuestras fórmulas de cabras provocó el aumento del precio del pienso en aproximadamente 1 a 1.5 pesetas por kilo de pienso.

Por todos los motivos antes expuestos tenemos una **situación de mercado "tenso" con precios de materias primas especialmente las ricas en proteínas con precios muy altos**. A esto **se une** nuestra **sequía**, falta de hierba más necesidad de pienso etc.

¿Qué solución tiene este problema ? Difícil porque la proteína es fundamental en la dieta de las cabras para una óptima producción de leche, pero lo que tampoco podemos es "abusar" de la proteína como se hace de forma habitual en muchas explotaciones. En general existe una tendencia en muchos ganaderos a decir que un pienso es más "fuerte" que otro en función de su nivel de proteína. Esta creencia no tiene fundamento. En los piensos o en las raciones el coste mayor lo representa la Energía (60-65 %) y la proteína ocupa un 20-30 % del precio del pienso. El resto son minerales y vitaminas.

En todo caso hay que **usar piensos "Equilibrados" en Energía y Proteina** de forma que el animal reciba todos los nutrientes necesarios para producir la máxima leche al menor coste posible.

Una **fuente importante de proteína** puede ser el **forraje de calidad**, especialmente la **alfalfa en heno o deshidratada**. Para muchos ganaderos a veces conseguir forraje de calidad es complicado por lo que **desde Los Remedios Picasat SCA queremos poner en marcha un servicio de suministro de alfalfa de calidad con acuerdos estables con proveedores y ganaderos.**

Desde nuestra Cooperativa ofrecemos a nuestros asociados un **servicio de formulación personalizado para aquellos ganaderos que lo demanden intentando adaptarnos al máximo a las necesidades de los animales para conseguir la mejor producción posible al mínimo coste.**

Tiempos de cambio para el sector caprino

Artículo de opinión de Antonio Rodríguez García,
cabrero y responsable nacional del sector caprino de COAG.

Un año más, y ya son tres, nos preparamos para participar en una nueva edición del **Foro Nacional Caprino**, un evento que se consolida como lugar de encuentro preferente para el sector. Uno de los secretos de su éxito consiste en que ha sabido adaptar sus contenidos a la actualidad de nuestra profesión, debatiendo y proponiendo soluciones a los problemas que preocupan a ganaderos, técnicos, industrias y, en resumen, a todos los que nos movemos en este mundo.

Si el año pasado el Foro se enmarcaba en el contexto de una grave crisis de rentabilidad del sector, la presente edición se produce en un **momento crucial, en el que una serie de iniciativas legislativas han sido o están a punto de ser publicadas**. En los próximos meses asistiremos a **cambios estructurales profundos en el caprino español**, que debemos ser capaces de gestionar correctamente con el objetivo de garantizar la continuidad de nuestras explotaciones y de todo el tejido económico que las rodea.

El primer gran reto al que nos enfrentamos es el de la **aplicación del coloquialmente conocido como "paquete de leche"**, tras la publicación del **Reglamento (CE) 261/2012** el pasado mes de abril y que, entre otras cosas, permitirá a los Estados miembros hacer obligatorio el **uso de contratos formalizados por escrito para regular los intercambios comerciales entre productores y transformadores de leche cruda**. En España queda mucho trabajo pendiente: modificar el precipitado Real Decreto actualmente vigente; dotar a la Interprofesional del sector lácteo, INLAC, de la capacidad de actuación necesaria; articular la figura de las Organizaciones de Productores, y progresar en el aumento de la transparencia y la disposición de datos estadísticos fiables. En este sentido, resulta particularmente gratificante la respuesta a una de las grandes demandas de nuestra organización, la publicación de un Real Decreto que contemple la obligatoriedad de la comunicación de las entregas de leche en el sector caprino, a semejanza de lo que ya ocurre en el caso de la leche de vaca.

Paralelamente, todo el sector agrario europeo continúa inmerso en el debate de las **propuestas de Reglamentos de la Política Agraria Común.** Una **nueva reforma**, la enésima, que **perjudica** muy gravemente los intereses de los agricultores y ganaderos de nuestro país, y de manera particular a los cabreros, que no encajamos en el nuevo modelo propuesto. COAG ha rechazado activamente los términos de la reforma por considerar que pone en peligro el modelo social agrícola actualmente vigente.

A nuestro juicio, la Comisión Europea vuelve a dejar la **alimentación en manos de los fondos especulativos**, **sin** contemplar **medidas de regulación y control de los mercados ni de la cadena agroalimentaria.** Además, en un contexto de reducción presupuestaria, la nueva PAC no prioriza la figura del verdadero agricultor activo, aquel que legitima los pagos de la PAC, favoreciendo una transferencia de rentas desde estos profesionales agrarios hacia grandes extensiones de tierra improductiva e inactiva.

A todo lo anteriormente citado, debemos añadir la inminente publicación de la **Norma Técnica de Quesos Artesanos**, que deberá contribuir al desarrollo de esta actividad en Andalucía, o la tramitación de la **Ley de la Cadena Agroalimentaria**, destinada a corregir los desequilibrios existentes y que debe sentar las bases de unas **relaciones comerciales más justas por parte de todos los operadores del sector.** Esta última propuesta legislativa despierta gran expectación dentro de COAG, pues da respuesta a una de nuestras demandas históricas, la regulación del negocio alimentario en beneficio del interés general.

Aún es pronto para conocer el alcance de la puesta en marcha de todas estas medidas, muchas de las cuales han sido reclamadas continuamente por nuestra organización agraria. De la voluntad de las partes y de la capacidad de acometer los cambios de manera profesional dependerá el futuro de nuestra actividad, que se enfrenta a múltiples amenazas en un contexto de crisis económica generalizada.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS

COAG Málaga

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

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

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

Mercados de Futuros, especulación y derivados de productos primarios

Artículo de opinión de Javier Escalona,
Técnico Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Trataré de iniciar un tema que me preocupa desde hace tiempo debido a mi implicación en el sector de la ganadería. Desde mi punto de vista es responsable de la desarticulación ganadera y agrícola del planeta, junto con el mayor problema que existe en la humanidad y del que me da vergüenza hablar, el HAMBRE.

Mi objetivo es tratar de explicar para todos en que consiste esto de los **mercados de futuros** centrándome en la **especulación alimentaria**, con la idea de que no sea un tema tabú para la sociedad, y ni mucho menos para expertos, que es como se consideran muchos de los agentes que operan en las bolsas.

En principio aclararé que **un especulador financiero** es alguien que nunca pretende disfrutar del bien que compra, sino beneficiarse de las fluctuaciones de su precio. En un sentido amplio, cualquier forma de inversión es especulativa, pero nos centraremos en aquella compra de cualquier producto que tiene por objetivo que el precio del mismo suba por encima de su valor real. Cuando el aumento de este precio sube constantemente y durante un tiempo prolongado distanciándose de forma significativa de su valor real, entonces hablaremos de una **burbuja especulativa**; esto da lugar a que muchos compradores sean atraídos con el objetivo de **comprar el producto y venderlo a un precio mayor en el futuro.**

Los **contratos de futuros o "futuros"** son una forma de lo que hoy denominamos **"derivados" financieros** (también existen las opciones de futuros). Consisten en acuerdos que obligan a las partes contratantes a comprar o a vender un número determinado de bienes o valores en una fecha futura determinada. El **valor de un futuro 'deriva' del precio de la mercancía.** Por ejemplo, el valor de un futuro sobre el trigo, se refiere al precio del trigo, en este caso se denomina **commodity** por ser un futuro referente a una materia prima, también son commodities los referidos a materias energéticas y metales. Con el tiempo, se han ido elaborando futuros sobre: hipotecas, bonos y letras (deuda pública consecuencia de tan polémica "prima de riesgo"), tipos de interés, divisas, acciones, índices bursátiles y commodities.

El problema es sencillo de entender: **los precios de los granos suelen seguir las tendencias de los contratos de futuros**, **cuanta mas demanda tenga un contrato de futuro más subirá su precio,** aumentará el precio que tendrá el grano en una fecha futura, y esto es lo que hará subir el precio actual del trigo en este momento.

Empezaré por enumerar **diferentes formas de especulación que afectan directamente sobre el precio de los productos primarios**, que yo sepa hay tres, quizá exista alguna más (esto bajo mi punto de vista es denunciable y debería someterse a controles gubernamentales):

1- La **compra y venta de los contratos de futuro en las bolsas con el objetivo de conseguir beneficios**, sea cual sea el tipo de transacción (al alza o a la baja); esto, por supuesto, con total independencia de que los contratos lleguen a su fin.

2- Lo que en economía denominamos ingeniería financiera actual: me refiero al hecho de encontrar por ejemplo numerosos **productos de inversión ligados a los productos de primera necesidad** a través de estos contratos de futuro, como por ejemplo, pensiones y otros fondos de inversión.

3- El propio **almacenamiento con el objetivo de apartar y mantener un producto primario a la espera de que suba su precio**: desde aquí también denuncio el atraque perpetuo de grandes barcos rellenos de cereales entre otros, en lugares del Atlántico como las Azores que actúan como almacén del mundo con el único objetivo de controlar su precio.

Las **transacciones de la bolsas mueven sumas colosales que aunque que parezca mentira equivalen aproximadamente a 10 veces el PIB mundial** y más de 30 veces los contratos de comercialización de los mercados de futuro.

"Gracias" a la liberación de los granos y al comercio de los transgénicos se han desmantelado las políticas de control de precios que desde entonces no han dejado de aumentar, en todo me he documentado por organizaciones como vía campesina (http://www.viacampesina.org/sp/).

En definitiva, los grandes perdedores son los mil millones de seres humanos que se ven totalmente empobrecidos. Estas prácticas tampoco favorecen a las pequeñas explotaciones agrícolas del norte de Europa cuyo papel se compromete simplemente a entregar la mercancía al precio que sea con lo que no han parado de ver como disminuyen sus beneficios en los últimos años, como ejemplo pondría que **la diferencia entre lo que paga un consumidor y lo que se le remunera a una pequeña explotación ganadera es de un 324%.**

En cuestión de diez meses, **un camión de 8000 Kilos de pienso, ha pasado a valer entre 700 y 1000 euros más**; por otro lado los productores de leche y carne no han parado de mal vender sus productos al precio que sea a las grandes industrias: **no podemos seguir dependiendo del grano de exportación, haremos inviable a cualquier explotación ganadera.**

Los pequeños productores de todo el mundo que se agrupan en **"vía campesina"**, no paran de denunciar la liberalización de la agricultura y el poder de la agroindustria, no piden ni siquiera una intervención de control del mercado, solo hablan de algo de lo que nosotros empezaremos a hablar, este es el concepto de **"Soberanía alimentaria"**. Sus propuestas, que enlazan perfectamente con el consumo responsable, pasan por una **producción a escala local**, por un **consumo de proximidad** (aunque nos guste aquí comer cerezas en Diciembre, no es ni normal, ni saludable, ni sostenible traerlas, ni mucho menos ecológico), apuestan por un consumo con una participación activa de todos los productores en las políticas agrarias, de forma que decidan que es lo que se debe cultivar en la tierra que trabajan, y **cual es el precio de su producto**; todo con un prioritario objetivo de **respetar** un poquito más a la **naturaleza** y la **sostenibilidad social.**

Actualmente es imposible competir con las **políticas de "Dumping"** que por otro lado subvencionan a los granos de exportación, que consiguen en muchos casos vender el producto por debajo de su precio real de producción, para luego subirlo cuando han conseguido hacer totalmente dependientes a los consumidores. Por otra parte estas políticas son las responsables del **abandono masivo del campo a las ciudades**: en los últimos años se han recibido subvenciones en Europa que apoyan las tierras sin cultivar y el abandono de ciertos cultivos, esta problemática unida al control de las semillas de los transgénicos ponen en peligro la biodiversidad y las especies autóctonas. Son además responsables de la proliferación de enfermedades en los cultivos, de los grandes cultivos transgénicos de cereales en el mundo de los que son propietarias muy pocas multinacionales y que se crean con el objetivo de controlar los precios a nivel mundial, y no existe responsabilidad ninguna y ningún reparto equitativo que solucione el problema, es más, éste es en sí mismo el problema.

Debemos **apoyar el modelo campesino familiar**, que potencia la mano de obra, la tradición alimentaria y el respeto por el medio, es decir la ecología, la diversidad y la preservación de los recursos por pensar un poco en nosotros y en los que vienen, un modelo que practique la justicia social a nivel alimentario (no entraré en esta ocasión en analizar la pésima calidad y salubridad de los productos de consumo final, que generan las grandes industrias, algo que todos conocemos y debería ser suficiente para frenarlas).

Ni socialmente, ni de una forma sostenible los dos sistemas de los que hablo podrán competir.

Los paises ricos que se dedican a exportar sus excedentes y a producirlos, nunca ponen en juego su seguridad alimentaria, que es, lo que realmente han perdido los paises pobres al dejar sus cultivos autóctonos y ser totalmente dependientes de los granos de exportación y de las semillas transgénicas.

Bajo mi punto de vista debemos **iniciar una lucha que califique estas prácticas como "crímenes económicos contra la humanidad"** como defiende continuamente el economista y profesor *Juan Torres: "La alimentación es un derecho humano fundamental, cualquier práctica ejercida por agencias bursátiles, entidades financieras, gobiernos o quien sea que contribuya a crear mas hambre en el mundo debería estar perseguida".*

I 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, Axarquia Mgusta y el Parque Tecnoalimentario de la Costa del Sol-Axarquía organizaron el I Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía, que tuvo lugar el domingo 12 de febrero en el Paseo de Larios de Torre del Mar (Málaga).

Con el objetivo principal de potenciar la difusión de la calidad excepcional del queso artesano y del vino, así como acercar estos productos al público de la comarca se celebró dicho evento siendo todo un éxito tanto de participación como de asistencia de público.

El mercado se colocó en el Paseo de Larios de Torre del Mar, y estuvieron presentes 7 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia, 5 bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pan, embutidos y pasas. Los visitantes tuvieron la posibilidad de degustar, consumir y comprar los productos expuestos en dicho mercado, ya que junto a los puestos se instalaron una serie de mesas para que el público pudiese sentarse y deleitarse con ellos.

Como actividad complementaria al mercado, se celebraron unas Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño en 4 restaurantes de la localidad, aportando cada uno de ellos su interpretación culinaria en distintas recetas de este manjar. Los restaurantes participantes fueron: Cafetería el Edén, Safari Lounge, El Toné y Mesón Oasis.

La gran acogida por parte del público axárquico de este evento nos plantea la celebración de su segunda edición, que esperamos sea muy pronto.

La Cabra Malagueña en el I Día de la Molienda de Riogordo

Con el fin de promocionar la cultura del aceite de oliva y difundir el conocimiento del aceite de oliva verdial de Riogordo, la Concejalía de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de Riogordo y el Museo Etnográfico Municipal organizaron el primer día de la molienda tradicional.

El extenso programa del evento ha contó con actividades y conferencias de gran interés para los amantes de lo tradicional y las costumbres populares. El programa de actos incluía entre otros una visita a las instalaciones de la Cooperativa Agro-Olivarera de Riogordo, una recogida simbólica de aceitunas y diversas actividades que se desarrollaron en el Museo Etnográfico Municipal: charlas, estreno de una obra de teatro sobre el aceite de oliva, exposiciones, cata de aceite y, como acto central, una molienda en la que se molturó la aceituna con tracción animal, como se hacía tradicionalmente.

A lo largo del fin de semana, los asistentes pudieron disfrutar de la gastronomía local elaborada con aceite de oliva virgen extra, de la variedad verdial y del Chivo Lechal Malagueño, en los 7 bares y restaurantes de Riogordo: La Esquina, Bar Molina, Bar Tómate otra, Veleta, la Tapería de María y la Posada.

Para complementar el evento se instaló un mercadillo de productos malagueños donde pusimos a la venta nuestros productos derivados de la cabra.

Esperamos que esta jornada pueda celebrarse en años venideros para el disfrute de todos.

El Chivo Lechal Malagueño estuvo presente en Fórum Gastronómico Santiago 2012

Del 26 al 28 de febrero, el Palacio de Congresos de Santiago de Compostela acogió el Fórum Gastronómico 2012 donde reputados chefs de España y Portugal cocinaron en directo revelando sus secretos de cocina. Talleres, degustaciones, catas y conferencias fueron los pilares de este evento por el que han pasado más de 15.000 visitantes.

El Chivo Lechal Malagueño estuvo presente en este gran evento gastronómico de la mano de dos prestigiosos cocineros: Samuel Perea y Victor Gloger, ambos fundadores de la ONG Cocina por la Paz.

Llevaron a cabo un taller activo: "APERITIVUS" Cocinando en miniatura,", una interpretación original de registros y sabores que estos dos cocineros reconstruyen de la cocina tradicional sefardí.

Para su intervención en el Fórum, Victor Gloger y Samuel Perea eligieron productos procedentes de varias comarcas de Málaga. El chivo lechal de cabra malagueña, el aceite ecológico de Sierra de Yeguas y Benagalbón , las aceitunas verdes de Álora, vinos de Moclinejo o el pan de Alhaurín el Grande, sirvieron para ilustrar y recrear sus recetas, tales como las Tortillitas de cous cous de chivo lechal malagueño o el Humus con costillitas de chivo lechal de cabra malagueña.

El taller estuvo vinculado al programa de excelencia RASGO de las 23 ciudades de la Red de Juderías de España.

Desde estas líneas queremos agradecer a estos dos grandes cocineros la gran labor que están llevando a cabo con su ONG Cocina por la Paz, traspasando fronteras por el mundo con sus sabores y aromas.

Los Quesos de Málaga y el Chivo Lechal Malagueña en la feria líder de la industria turística mundial (ITB Berlín)

La Bolsa Internacional de Turismo (ITB) de Berlín se celebró del 7 al 11 de marzo. El Patronato de Turismo de la Costa del Sol y el Ayuntamiento de Málaga inauguraron la ITB de Berlín con ´Tapearte´, un importante evento gastronómico destinado al sector profesional y a medios de comunicación especializados.

´Tapearte´ se ha celebrado en la escuela de gastronomía más prestigiosa de Berlín para mostrar la oferta culinaria de la provincia de Málaga como reclamo turístico transversal del destino.

Según los organizadores "se trata de llevar a la capital alemana los sabores y olores de nuestros productos y nuestra tierra", entre los que se encontraban los Quesos de Málaga y el Chivo Lechal Malagueño.

La ITB es la principal feria de turismo a nivel europeo y gracias a ella se pretende acercar al turista alemán, uno de los más activos y con mayor poder adquisitivo a la hora de viajar, los recursos turísticos de la provincia de Málaga. Además, la ITB es una cita fundamental para la Costa del Sol, ya que el mercado alemán es el segundo emisor extranjero, después de Reino Unido, hacia nuestro destino turístico. Málaga y la Costa del Sol son un destino abierto los doce meses del año, con una amplia oferta de la que forma una parte fundamental la gastronomía.

El Guadalhorce homenajea al Chivo Lechal Malagueño en las jornadas gastronómicas "Saborea Guadalhorce"

Una decena de restaurantes del Valle del Guadalhorce participaron del 2 al 25 de marzo en las terceras jornadas gastronómicas que dedica esta comarca a nuestro producto estrella.

Gratamente sorprendidos por la gran aceptación que han tenido. Así se muestran los nueve restaurantes que durante tres semanas han participado en las jornadas gastronómicas Saborea Guadalhorce 2012, el Chivo Lechal Malagueño, lo que da pie al interés entre buena parte de ellos en participar en las próximas jornadas que organizará el Guadalhorce Turismo.

El Chivo Lechal Malagueño, uno de los estandartes de la gastronomía malacitana, fue el protagonista de la séptima edición de Saborea Guadalhorce, las jornadas gastronómicas que dos veces al año organiza Guadalhorce Turismo. Del 2 al 25 de marzo, nueve restaurantes de las localidades de Alhaurín el Grande, Álora, Coín, Pizarra y Valle de Abdalajís ofrecieron platos elaborados con este producto como empanada de chivo, chivo lechal al jerez, canelones de chivo, suprema, carré, o chivo relleno de boletus. Incluso algunas empresas de repostería de la comarca se atrevieron a elaborar postres como el arroz con leche de cabra, el helado de leche de cabra o la pata de cabra.

Las jornadas gastronómicas han contado con la celebración de un apretado paquete de actividades destinado a llamar la atención sobre la gastronomía del Valle del Guadalhorce.

Para calentar motores, el 1 de marzo se organizó un acto general de **presentación** de las jornadas que unión jornadas formativas, encuentro gastronómico y presentación a medios de comunicación.

Las jornadas formativas contaron con la participación de **Adolfo Jaime y Fernando Rued**a en la ponencia introductoria, poniendo en evidencia la importancia que tiene el uso de productos de un territorio para definir la identidad de su cocina. La formación se completó con un show cooking sobre nuevas elaboraciones de Chivo Lechal Malagueño a cargo de **Mauricio Giovanini, del Restaurante Messina (Marbella).**

Los establecimientos partipantes elaboraron una serie de aperitivos a base de productos de la Cabra Malagueña para dicha presentación:

- Caramelos de costilla en crujiente con salsa de queso de cabra (Rest. Cortijo del Arte, Pizarra)
- Empanada de Chivo Lechal Malagueño con Verduritas de la Huerta (Rest. Carolina, Alhaurín el Grande)
- Paletilla de Chivo Al horno de leña regada de Moscatel (Venta Los Arcos, Alhaurín el Grande)
- Carré de chivo relleno de boletus y frutos secos (Rest. Los Candiles, Alhaurín el Grande)
- Chivo lechal al jerez frito con ajo y laurel (Rest. Hacienda Los Conejitos, Álora)
- Canelones de Chivo Lechal Malagueño en Bechamel Valle del Guadalhorce (La Garganta - El Chorro)
- Suprema de Chivo con espuma de requesón, miel de caña y verduritas frescas (Casa Paco, Coín)
- Chivo con verduras especiado (Los Atanores, Valle de Abdalajís)
- Helado de Requesón de Cabra con Miel y Nueces (Heladería Valero, Pizarra)
- Mousse de Arroz con Leche de Cabra (José Miguel Pasteleros, Alhaurín el Grande)

Presentación de las jornadas en el Cortijo del Arte (Pizarra)

Adolfo Jaime, Fernando Rueda y Mauricio Giovanini en las jornadas formativas

Caramelos de costilla en crujiente con salsa de queso de cabra

En el **encuentro gastronómico** participaron una veintena de empresas de restauración de toda la provincia y agroindustrias de la comarca del Valle del Guadalhorce (repostería, panadería, cárnicas, aderezo, mieles, quesos, vinos, producción ecológica) con el claro objetivo de establecer nuevas líneas de trabajo y de comercialización.

Posteriormente, se han ido **presentando en distintas localidades** las jornadas con el objetivo de informar a los vecinos de los distintos pueblos los restaurantes que participaban en las jornadas además de las distintas promociones de las que se podían beneficiar con las jornadas. Por último se has desarrollado degustaciones y presentaciones en el Parque Tecnológico de Andalucía, el Hospital Materno Infantil de Málaga, la Conferencia de Carta Malacitana en el Ateneo de Málaga o los mercadillos Guadalhorce Ecológico de Huelin.

Aunque aún no se ha producido el recuento de comensales que han participado en las jornadas, la mayoría de los restaurantes consultados muestran una **visión muy positiva de las jornadas**, afirmando que ha asistido mucho público a los establecimientos movido por la celebración de las jornadas. Según Antonio Ruiz, del restaurante Casa Paco de Coín, "es impresionante la acogida que han tenido las jornadas, han venido gente de todos los rincones de Andalucía llamados por el chivo lechal malagueño". Es más, Ruiz afirma que algunos de los platos creados con motivo de las jornadas los mantendrán en carta gracias a la gran aceptación que han tenido.

Teniendo en cuenta que se han elaborado aproximadamente **700 kilos de chivo lechal malagueño**, los restaurantes han servido en torno a **4.000 raciones de este producto** bastión de la gastronomía malagueña, en decenas de versiones. Sin lugar a dudas, el chivo asado al natural ha sido el plato más demandado, aunque nuevas elaboraciones como el chivo lechal al Jerez, las croquetas enamoradas de Moscatel o el carré relleno de boletus y frutos secos han tenido también muchísima demanda.

Los comensales se han beneficiado, igualmente, de una serie de **promociones** tales como muestras de Queso de Andalucía de Cabra gratuitas, sorteos de bonos por valor de 50€ para consumir en la red de establecimientos participantes o bonos de fidelización gracias a los cuales, y con el previo sellado de al menos 2 establecimientos, podrán acceder a descuentos de un 30% en noches de hotel en establecimientos de la comarca colaboradores.

Esperamos poder seguir celebrando muchas más ediciones de Saborea Guadalhorce. Desde estas líneas nuestro más sincero agradecimiento al personal técnico del GDR Guadalhorce y a la Asociación Guadalhorce Turismo por su gran esfuerzo y por la gran apuesta que han hecho por nuetros productos.

Aquí os dejamos con una de las recetas de las jornadas: ¡que apoveche!

Croquetas de Chivo Lechal Malagueño Enamoradas de Moscatel

Receta de Fernando Garcia (Queco)
Complejo Turístico Rural LA GARGANTA
Teléfono 952495000
Fax 952495298
info@lagarganta.com www.lagarganta.com
Bda. El chorro s/n, 29952 Álora, Málaga (Spain)

Ingredientes:

- Chivo Lechal Malagueño
- Cebolla
- Harina
- Leche
- Vino Moscatel
- Pan rallado
- Huevo
- Azúcar
- Almendra
- Sal
- Aceite Manzanilla Aloreña

Elaboración:

Hervimos la carne con una hoja de laurel para posteriormente sofreirla con cebolla y almendra picada. Una vez sofrito todo, añadimos leche y harina poco a poco, hasta espesar una masa que dejamos enfriar para la posterior elaboración de las croquetas, que bañamos en el huevo y empanamos antes de freir.

Acompañamos con una reducción de moscatel que se elabora reduciendo a fuego lento el vino con el azúcar.

Nuevo Éxito de Agasur con su Queso Madurado El Pinsapo

La cooperativa malagueña Agasur S.C.A. ha obtenido un nuevo reconocimiento, esta vez al otro lado del Atlántico, con su Queso Madurado de Leche Cruda de Cabra El Pinsapo en Aceite de Oliva, que se ha hecho acreedor del 2º Premio de su categoría en el World Championship Cheese Contest 2.012, celebrado en Madison (Wisconsin, EE.UU.) en marzo del presente año.

El WCCC es el concurso de quesos más prestigioso de América y sin duda entre los más relevantes del mundo, que viene celebrándose desde 1.957, organizado por la Wisconsin Cheese Makers Association y al que este año concurrieron más de 2.500 quesos de las más diversas procedencias.

Cabe destacar que el Cabra Madurado "El Pinsapo" en Aceite de Agasur mereció una valoración de los expertos del jurado de 99,50 puntos sobre 100, para alzarse hasta la segunda posición en una de las categorías más disputadas del concurso "Hard Goat's Milk Cheeses", en la que los cinco primeros clasificados superaron los 99 puntos, apenas separados por 25 centésimas, siendo los otros dos integrantes del podium quesos estadounidenses.

El mismo queso que ya fue premiado con el "SuperGold" y seleccionado entre los mejores 50 quesos del mundo en la última edición de los World Cheese Awards en el Reino Unido el pasado Noviembre, por lo que se reafirma su éxito de nuevo a nivel internacional.

¡Enhorabuena!

Los productos de la Cabra Malagueña en Saprovin 2012

La segunda edición de Saprovin Axarquía (Salón de los Profesionales del Vino) se celebró en la Escuela de Hostelería y turismo Castillo del Marqués en Valleniza, Vélez Málaga los días 19 y 20 de Marzo, organizado por las bodegas DIMOBE (Bodegas Antonio Muñoz Cabrera).

Saprovin es un salón estrictamente profesional al que asistieron a presentar y compartir sus productos más de 20 bodegas de toda la geografía española y cuyos enólogos, propietarios o directores comerciales estuvieron presentes para hablar sobre sus vinos. Y también estuvimos nosotros, con nuestro paté de chivo, los embutidos de cabra y quesos de nuestros asociados El Arquillo y Quesos Blanca Serrana, y quesos de las cooperativas AGASUR y AGAMMA.

Slow Food Marbella Costa del Sol

El Viernes 11 de Mayo en el Estudio gastronómico de Marbella se celebró el encuentro Slow Food Marbella y Costa del Sol.

Esta iniciativa en la que participaron activamente Diego del Rio como Chef de El Lago y el GDR Guadalhorce, tiene como objetivo revindicar la riqueza y el placer vinculados a la alimentación, la diversidad de las recetas y de los sabores, la variedad y riqueza de las zonas producción o el respeto al ritmo de las estaciones, entre otros muchos valores.

Diego del Rio, hizo una demostración de cocina en vivo con unas keftas de Chivo Lechal Malagueño que pudieron degustar los asistentes.

Así mismo hubo una muestra de productos locales para que los visitantes pudiesen adquirirlos, entre los cuales se encontraban los quesos de cabra de la Quesería Artesanal El Pastor del Valle y nuestro Chivo Lechal Malagueño.

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

Una carne para disfrutarla con los cinco sentidos

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Productos de la Cabra Malagueña

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)
Teléf.- Fax: 952 75 85 63 Móvil: 647 21 31 48
pedidos@cabrama.com
www.cabrama.com www.chivolechalmalagueño.com

La cabra malagueña en México

D. Juan Manuel Micheo, secretario ejecutivo de la nuestra asociaicón, ha participó en el Simposium "Pequeños rumiantes lecheros, un negocio de buena leche", que tuvo lugar en León, Guanajato (México) el pasado sábado 18 de enero, en el marco de la Feria Estatal Ganadera de León 2012.

Participó en dicho simposium con dos conferencias "Herramientas de la mejora genética en caprino lechero" y "Comercialización y transformación de productos derivados del caprino lechero", al que han acudido más de 250 asistentes del sector ovino y caprino, entre técnicos y ganaderos.

Este simposium ha tenido como objetivo mostrar los aspectos relevantes de la producción de leche de ovino y caprino y comunicar las experiencias de países con tradición en la producción y consumo de leche de oveja y cabra. En México productores visionarios han incursionado en estos nuevos nichos y muchos quieren conocer más sobre esta variante de la producción de ovinos y caprinos.

En la actualidad el sector caprino en México es muy emergente, hoy por hoy existen pocas explotaciones, pero algunas de ellas tienen un gran nivel. Así mismo se está trabajando en la transformación de los productos procedentes del sector caprino, por lo que también se están instalando y desarrollando queserías.

En cuanto a razas caprinas, hasta ahora trabajan solo con saanen, alpina y toggemburg, pero la raza caprina malagueña ha gustado bastante y hay ciertas expectativas, sobre todo por el alto rendimiento quesero de su leche, ya que ésta contiene un 5% de grasa y hasta un 4% de proteína.

El simposium se ha celebrado en el marco de la Feria Estatal Ganadera de León 2012. D. Juan Manuel Micheo asistió también al juzgamiento del concurso morfológico de las 3 razas (saanen, alpina y toggemburg) como se puede apreciar en la imagen. Así mismo estuvo dos días visitando ganaderías del estado de Guanajato.

Nuestra compañera recién llegada al equipo, Rocío Monge, encargada de gestionar la planta de transformación láctea y de dar servicios a los ganaderos para transformar e instalar sus queserías de granja, también viaja estos días a México. Ha sido invitada a dar una ponecia en la "IX Expo Nacional de la Cabra,el Queso y la Cajeta" en Celaya,Guanajuato(México) durante los días 17,18,19 y 20 de Mayo, organizada por la Asociación Nacional de Criadores de ganado de Registro (ANCGCR) donde se tratarán temas de actualidad en la industria caprina en cuanto a manejo,reproducción,selección,genética,nutricción,enfermed ades,comercialización y organización. Nuestra asociación también contará con un stand donde se podrá encontrar folletos,posters,etc...Se han organizado varios talleres relacionados, como el **"Curso de queso de pasta prensada y curado"** de tres días de duración que será impartido por Rocío Monge.

Habrá así mismo un Area comercial donde se expondrán ordeñadoras,equipos agrícolas,forrajes...y una zona donde los ganaderos exhibiran y pondrán a la venta más de 350 ejemplares de hembras caprinas de las razas alpina,Boer,La Mancha, Nubia,Toggenburg y Saanen.

Jornada de Pastoralismo en París

la Association Française du Pastoralisme (AFP), nos invitó a participar el pasado 1 de marzo con motivo del Salón Internacional de la Agricultura en un encuentro-coloquio a escala nacional e internacional, con la colaboración del Ministerio de Agricultura y la Asamblea Permanente de las Cámaras de Agricultura sobre la Ley de Pastoreo francesa, en vigor desde 1972.

A dicha jornada acudieron 400 asistentes, entre representantes de los Ministerios de Agricultura y Medio Ambiente (Francia) y de la Comisión Europea así como una respresentación de ganaderos de cada zona geográfica.

El objetivo, con motivo del 40 aniversario de la ley de pastoreo en Francia, era abrir un debate sobre la realidad, las acciones desarrolladas, las dificultades y las expectativas del pastoralismo de cada región desde el punto de vista de las políticas nacionales y europeas. Se trataba de celebrar un evento que representara una gran fiesta del pastoralismo europeo ante las nuevas e importantes reformas de la Política Agraria Europea, y que permitiera lanzar una sola voz en nombre del Pastoralismo de cada una de las regiones europeas.

Clausurada la 2ª Escuela de Pastores de Andalucía

El pasado 1 de marzo se clausuró la segunda escuela de pastores de Andalucía. La **segunda edición** se ha centrado en el ganado caprino lechero y su principal objetivo ha sido la mejora de la ganadería extensiva y la puesta en valor del importante papel del ganado caprino en la conservación y mantenimiento de los montes.

El curso, que se ha desarrollado en la sede de la Asociación de Criadores de la Cabra Malagueña en Casabermeja (Málaga), ha contado con 18 alumnos de entre 18 y 39 años, de los cuales 15 han finalizado la formación. A lo largo de este curso 2011-2012, los alumnos han asistido a las clases teóricas y prácticas y han podido conocer los pormenores de esta profesión. Entre otros temas tratado, los alumnos han adquirido conocimientos relacionados con la situación actual de la ganadería y el pastoreo en Andalucía – razas, censos, productos y sistemas ganaderos-, la relación de este sector con el medio ambiente – pastos y aprovechamiento, prevención de incendios, vías pecuarias y trashumancia-alimentación y uso de subproductos agrícolas, sanidad, reproducción y selección genética, transformación, comercialización y diferenciación de productos –elaboración de queso de granja, experiencias de producción ecológica, circuitos cortos de comercialización-.

Clausura de la Escuela:
Dª Mónica Bermúdez, Dª Judit Anda, D. Francisco Javier Madrid Rojo y Dª Josefa Luque

La **tercera edición de la Escuela de Pastores de Andalucía**, se celebrará en **Grazalema (Cádiz)** a partir del próximo mes de septiembre. La **consolidación** de la Escuela de Pastores de Andalucía se produce tras la reciente aprobación por la Junta del Decreto que establece las condiciones de sanidad y zootécnicas de los animales. Con la nueva normativa, el curso se formaliza como órgano de coordinación en programas formativos específicos para ganaderos en materias de manejo de pastos, zootécnicas y sanidad animal respetuosas con el medio ambiente.

4º encuentro de la Red Europea de Queserías de Campo y Congreso Europeo de Seguridad Alimentaria en Pequeñas Queserías

El 4º encuentro de la Red Europea de Queserías de Campo y el Congreso Europeo de Seguridad Alimentaria en Pequeñas Queserías se celebró del 2 al 5 de mayo de 2012, Zafra (Extremadura).

Este congreso europeo ha reunido a productores, técnicos queseros e inspectores de sanidad con un objetivo común: compartir conocimientos e iniciar colaboraciones para **compaginar pequeñas producciones queseras y calidad sanitaria.** La calidad sanitaria y nutricional de los alimentos es una preocupación cada vez mayor entre los ciudadanos. Las repetidas crisis sanitarias de la agroindustria han provocado desconfianza y están favoreciendo el renacer de producciones locales, principalmente en los países más agroindustrializados.

Esta tendencia encuentra obstáculos importantes y a veces paradójicos, como es el caso de una aplicación a menudo incoherente de los Reglamentos Sanitarios. Inicialmente dirigidos a preservar la salud de los consumidores, han sido partícipes del abandono de pequeñas producciones agrarias en toda Europa que han sido incapaces de soportar las inversiones necesarias para responder a los requisitos sanitarios.

Para evitar un mayor abandono y preservar las producciones queseras tradicionales europeas ha nacido esta Red Europea de Queserías de Campo.

En el encuentro se dicutió por tanto la aplicación de la flexibilidad en la normativa de sanidad sobre queserías de granja y se expusieron ejemplos en distitntos paises como Francia, Holanda, Italia, Suecia, Inglaterra,.. D. Paolo Caricato, de la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea expuso que la comisión está por apoyar las queserías artesanales y que el problema está en la aplicación (o mas bien NO aplicación) de la flexibilidad por las autoridades locales competentes.

Durante los tres días de encuentro en Zafra, además de la jornada dedicada a Seguridad alimentaria en pequeñas queserías, se programaron reuniones de grupos de trabajo, visitas a queserías de campo y artesanas de Extremadura y también se realizaró una degustación de una excelente representación de quesos europeos.

Las conclusiones de este congreso se expondrán en el III Foro Nacional del Caprino.

III Jornada de Pastores por el Monte Mediterráneo Andaluz

D. Juan Manuel Micheo, partcipó el pasado 10 de mayo en esta jornadas organizadas por la asociación Pastores por el Monte Mediterráneo.

Esta asociación es un colectivo diverso de profesionales reunidos para colaborar en la puesta en valor y el impulso del pastoralismo mediterráneo. Entre ellos se encuentran pastores y ganaderos que colaboran con la Red de Áreas Pasto Cortafuegos de Andalucía (RAPCA), técnicos forestales y agentes de medio ambiente con competencias en la gestión y defensa de los espacios naturales, así como el equipo de investigación "Pastos y Sistemas Silvopastorales Mediterráneos" del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Los objetivos de dicha jornada cuyos eran: facilitar un punto de encuentro para la transferencia de conocimientos y experiencias que permitan mejorar la calidad de los productos ganaderos, así como la competitividad del sector, favorecer la reflexión sobre la actualidad y el futuro de la ganadería extensiva en los espacios naturales de Andalucía, reivindicar la importancia de la figura del pastor y de su ganado en la gestión del monte mediterráneo, proponer líneas de trabajo que generen soluciones a los problemas identificados por los pastores y demás participantes en las mesas de trabajo propuestas e informar de las propuestas educativas y de agroturismo diseñadas para dar a conocer el día a día del pastor y el papel ecológico del ganado en el monte mediterráneo.

Se llevaron a cabo 3 ponencias y 4 mesas redondas. La mesa donde participó D. Juan Manuel Micheo junto con Luis Jiménez, Coordinador del proyecto Escuela de Pastores de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, fue la de "ESCUELA DE PASTORES Y RECONOCIMIENTO SOCIAL DE LA PROFESIÓN", donde se presentaron las dos ediciones de la Escuela de Pastores de Andalucía, se llevó a cabo un debate sobre los programas y contenidos relacionados con la Escuela de Pastores, y se aportaron una serie de **propuestas para el reconocimiento social del pastor** y **despertar en la población rural el interés por la profesión.**

Jornadas de caprino en SIAG 2012

Entre el 8 y el 11 de mayo, ha tenido lugar en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla el Salón Internacional de la Avicultura y la Ganadería (SIAG 2012), donde se sucedieron distintas jornadas abarcando todos los temas de interes relacionados con la edición de este evento.

La Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña participó en una jornada organizada por FAECA sobre el sector caprino. La ponencia ofrecida por D. Santiago García versó sobre la "Comercialización de las canales de cabrito y su problemática", haciendo una exposición de su trayectoria en la venta de Chivo Lechal Malagueño, así como las dificultades para la implantación en el mercado de este producto y las alternativas escogidas salvar los obstáculos en este campo.

Nace la Revista Tierras de Caprino

Nace la revista la Revista Tierras de Caprino, una revista especializada del sector caprino con artículos técnicos de alta calidad.

Su director es D. Manuel Sáchez Rodríguez, Profesor titular del Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba, y la editorial de la revista es GRUPO TIERRAS con amplia experiencia en la editorial en el sector ovino, organizando cada año el Foro Nacional del Ovino en Aranda de Duero (Burgos). También estas especializados en otros sectores ganaderos y agrícolas.

Se trata de una revista que nace con el apoyo de todo el sector a nivel nacional, con artículos específicos de instalaciones, sanidad, genética, calidad, manejo, alimentación, reproducción, mercados, etc.

En este primer número podemos encontrar un monográfico sobre la situación actual del ovino en España, redactado por D. Manuel Sánchez Rodríguez.

También podemos encontrar una entrevista a D. Juan Andrés Gaspar Trujillo, ganadero de raza malagueña y presidente de Cabrandalucía.

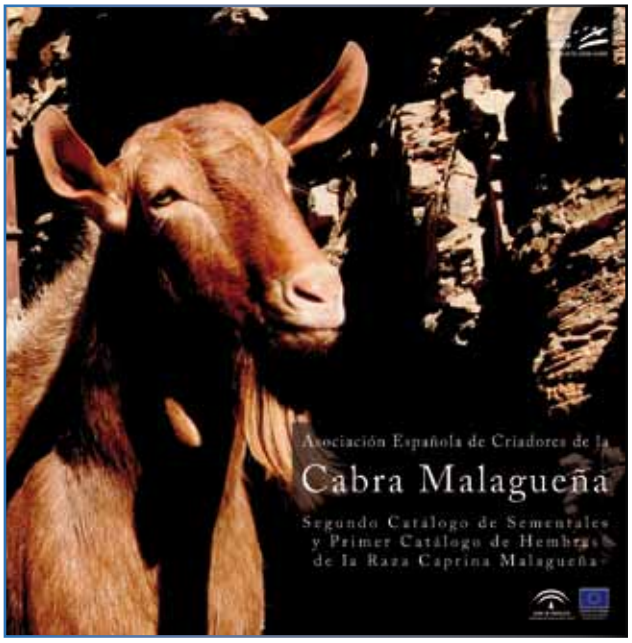
Se publica nuestro 2º Catálogo de sementales

El domingo 3 de junio en el marco de Agrogant presentaremos el II Catálogo de Sementales y I Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.

El segundo catálogo de sementales de la raza recoge un total de 19 animales: 5 machos con sus valoraciones genéticas completas y 14 machos en testaje.

Este catálogo es una herramienta fundamental del programa de mejora de la raza. Estos sementales, representan un grupo genético de alto valor para conseguir una mejora visible en las producciones de las ganaderías asociadas, puesto que los resultados recogidos son muy favorables: los animales valorados genéticamente son mejorantes en cantidad de leche, grasa y proteína. Las inseminaciones realizadas con sementales valorados genéticamente, tienen aseguradas una descendencia mejorada respecto a la que obtendría con otros posibles reproductores no valorados.

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



¡AVISO!

Para seguir recibiendo GRATUITAMENTE nuestra revista **Málaga GANADERA** debes suscribirte!

Debido a las dificultades económicas que todos atravesamos, vamos a hacer un esfuerzo para optimizar nuestros medios de cara a la distribución futura de Málaga Ganadera.

Nuestro interés es seguir publicándola y enviándola gratuitamente a todos nuestros lectores y lectoras, aunque solo podamos editar 2 ó 3 números al año. Pero tenemos serías dificultades para distribuirla...

Vamos a actulizar nuestra base de datos para el envio de la revista,por lo que:
SI ESTÁS INTERESADO EN SEGUIR RECIBIENDO MÁLAGA GANADERA GRATUITAMENTE ENVÍANOS TUS DATOS LO ANTES POSIBLE POR LOS SIGUIENTES MEDIOS:

1. Llamando por teléfono para comunicarnos tus datos al 952 75 85 63

2. Rellenando el siguiente formulario y enviándolo por fax al 952 75 85 63

3. Rellenando el siguiente formulario y enviándolo por correo electrónico a : cabrama@cabrama.com

RECUERDA QUE SI NO NOS ENVIAS TUS DATOS NO RECIBIRÁS LA REVISTA.

SI ACTUALMENTE NO RECIBES LA REVISTA MÁLAGA GANADERA Y QUIERES QUE SE TE ENVIE GRATUITAMENTE PUEDES UTILIZAR CUALQUIERA DE LOS MÉTODOS ANTES INDICADOS.

Nombre		
Apellidos		
Profesión/cargo	Nombre empresa	
e-mail		
Dirección		
Localidad	Provincia	Código postal

De conformidad con lo establecido en el Art. 12.2 del R.D. 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de carácter personal, Vd. queda informado y consiente expresamente que los datos de carácter personal que proporciona al rellenar el presente formulario, serán incorporados a los ficheros de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, con domicilio en c/ El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga) , para que éste pueda efectuar el tratamiento, automatizado o no, de los mismos con la finalidad de crear la base de datos para el envío de la Revista Málaga Ganadera, prestando su consentimiento expreso para que dichos datos puedan ser comunicados para su utilización con los fines anteriores a otras Entidades. Así mismo, queda informado que podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a la dirección indicada anteriormente.