Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Diciembre 2015 Nº46

VII Fiesta de la Cabra Malagueña

Agrogant´15

Tapia´15

Planta Lácteos SAT

artículos técnicos:

Área de ejercicio IV
Quesos y maridaje
Indicadores técnico-económicos

Rincón técnico:

FARCO: "Prevención pasteurelosis caprinas"
BIONA: "Patologías más comunes del neonato"
HIPRA: "Mastitis subclínicas"
SUPER FEED: "Riesgos por exceso de proteínas"

os desea

Feliz NAVIDAD

Cabra Malagueña

Y

PROSPERO AÑO NUEVO

2016

FELICES FIESTAS

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

Ayer me acosté dando vueltas al nuevo panorama político que dejan las elecciones en nuestro país. Y desde luego saco una gran conclusión, se han acabado, al menos de momento, los gobiernos de mayoría absoluta, de uno u otro color, donde el parlamento es un mero observador de las políticas que marca el gobierno. Llega el momento de dialogar, de llegar a acuerdos, de buscar consensos, de construir en común... de hacer todo eso de lo que nuestro país adolece cada vez más.

Y es que la política y los políticos no son ni más ni menos, que el reflejo de la sociedad en que vivimos. Y es que el que les escribe, sigue encontrando constantemente estas deficiencias y barreras para el desarrollo del sector. Fundamentalmente a dos niveles: productores-empresas y sector-administración.

Del primer nivel que les voy a contar. Al productor le interesa producir con precios competitivos pero siempre por encima de los costes de producción (como a cualquier otro empresario) y con un precio lo más estable posible. Al empresario lácteo... igual. Entonces porque no hay forma de dialogar y llegar a acuerdos para avanzar juntos? Hace unas semanas, en nuestro viaje a Holanda, donde hay un sector caprino emergente que nos puede comer mucho el terreno, le pregunté a un ganadero que si las empresas "no jugaban" con los precios, ya que allí se respira mucha estabilidad. Su respuesta fue tajante: "¿Por qué? A ellos les hace falta leche y por lo tanto quieren un sector productor fuerte y estable.". Ahí queda eso, sobran las palabras.

En el segundo nivel más de lo mismo. En estos momentos estamos viviendo el paso a un nuevo periodo de ayudas europeas. Ahora se están formulando y diseñando las nuevas órdenes y ayudas que van a dirigir el camino del sector en los próximo 5 años. La lógica dice que lo ideal sería evaluar lo que hemos hecho en el periodo anterior, ver que hemos hecho bien y que ha salido mal, y en base a eso planificar el futuro, conjuntamente sector y administración. Así de sencillo, solo tenemos que cumplir una de los reglas de oro del desarrollo, EVALUAR-RETROALIMENTAR-PLANIFICAR. Pues nada, aquí estamos abocados de nuevo a la incertidumbre, a que se queden por el camino las cosas que han funcionado bien, porque nadie les echa cuentas, a que se diseñen las líneas de trabajo en los despachos sin tener en cuenta la realidad, sin premiar al que hizo buen uso de los fondos y avanzó, al "café para todos", etc. Una vez más se cuece todo el futuro sin un análisis serio del pasado y una planificación firme y consensuada para el mañana. Así es. Y así nos va. Eso sí, cumpliendo esa normativa mal diseñada a rajatabla, tenga o no tenga sentido técnicamente, que eso es lo de menos, siendo "más papistas que el papa". Mientras tanto los holandeses produciendo leche de cabra y los franceses vendiendo su genética.

Entre tanto nosotros seguimos trabajando, el segundo semestre del año ha vuelto a estar plagado de actividades. La Feria de Antequera, la de Villanueva de Tapia, la reestrenada Feria de Vélez y la participación en otras tantas. Las visitas recibidas desde Canarias, de México y de otros ganaderos y técnicos del país. Los viajes a Holanda y a La Habana. Un montón de ferias, mercados y muestras gastronómicas. El nuevo catálogo de sementales. Y nuestra SAT Productos de la Cabra Malagueña que sigue su camino. Se ha recapitalizado, son más de 30 los socios que ya se han sumado al proyecto. Con nueva junta rectora y nuevo presidente. Avanza comercialmente al ritmo previsto. En marcha la planta láctea y la quesería de uso colectivo, donde ya se están realizando talleres de quesos para niños y adultos, técnicos y público en general. Total, seguimos a ritmo de crucero, sin prisa pero sin pausa. Y ahora esperando como se desarrolla nuestro futuro más inmediato y todo el nuevo marco normativo que nos afecta.

Por último, quiero aprovechar para desearos a todos y todas lo mejor para el próximo año, a ver si este nos trae un poco más de participación y colaboración entre el sector, las empresas y la administración, para que seamos capaces de ir forjando un camino mejor para todos.

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

Málaga GaNadERa

SUMARIO

Instalaciones

Área de ejercicio IV 04

Artículos técnicos

El queso de cabra y su maridaje con otros productos del territorio 06

La generación de indicadores técnico - económicos... 10

Ferias y certámenes

Agrogant 2015 13

Villanueva de Tapia, Vélez-M. y varias 16

Cabrandalucía

Esvuela de jueces y viaje a Holanda 19

Rincón técnico

El rincón de FARCO: "La rentabilidad aconseja prevenir las pastelorosis caprinas" 20

El rincón de BIONA: "Patologías más comunes del neonato" 22

El rincón de HIPRA: "Entrevista a Antonio Villodres" 24

El podium de SUPER FEED: "Riesgos para la cabra por exceso de proteína en las dietas de lactación" 26

Gastronomía y recetas

VII Fiesta de la Cabra Malagueña 28

Noticias

Noticias del sector 30

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación semestral

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

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

Área de ejercicio IV

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

En este artículo se continua desarrollando todos los aspectos relativos al cerramiento realizado mediantes cercas. En el artículo anterior se abordó lo relativo a los alambres y mallas que conforman el tejido de la cerca. En el presente artículo comenzaremos a desarrollar los ejemplos de cercados mas usuales presentes en las explotaciones.

2.3. Ejemplos de cercados

Cercas de tensión

La cerca de tensión se puede definir como una cerca de malla en la que los hilos verticales corresponden a los postes y separadores y los horizontales son hilos de alambre sometidos a un elevado tensado. La ventaja de esta "malla" es que permite la colocación de los postes de soporte y de amarre a grandes distancias, entre 30 y 70 m. los primeros y entre 500 y 1000 m. los segundos.

Los hilos horizontales, que son tensados sobre los postes de amarre, se suelen colocar bien distribuidos uniformemente en vertical, o bien más próximos en la zona baja, por donde es más posible que contacte el ganado, y más separados en la parte alta.

Cercado eléctrico por medio de un hilo para control del pastoreo a diente en pequeña superficie.

Cercas electrificadas

Como se vio en la definición y clasificación de cercados, este tipo de cercas limitan el perímetro de la superficie de parques por medio de impedimento psíquico, la descarga eléctrica, que normalmente se suele asociar a un impedimento físico por el propio tejido del cercado.

En explotaciones ganaderas suelen predominar dos tipos:

- La cinta o malla plástica con hilos electrificados en su interior.
- Las cercas de hilos tensados que a su vez están electrificados.

La primera suele emplearse para delimitar pequeñas superficies, o por ejemplo para controlar el pastoreo. La segunda, y más usual en explotaciones extensivas, se suele emplear para la delimitación de grandes superficies de pastoreo.

imaq
WWW.INTEMAQ.COM
Piensos Compuestos Eficientes
IMAQ PIENSOS, S.L.U.
Planta de Producción y envasado en Archidona (Málaga)
Tlfno: 952 717 172 · info@intemaq.com

Nos centraremos en estas segunda por ser las más usuales. Lo primero que hay que indicar es que al tener un tejido metálico por el que va a circular corriente eléctrica la sujeción del mismo ha de realizarse con elemento aislantes que eviten la pérdida del fluido eléctrico, salvo que la naturaleza del poste sea aislante.

Tanto si el cercado eléctrico corresponde con un trazado de un solo hilo, como si resultase un complejo de hilos positivos y negativos, el principio de diseño del cercado seguiría siendo el mismo, y sería el siguiente:

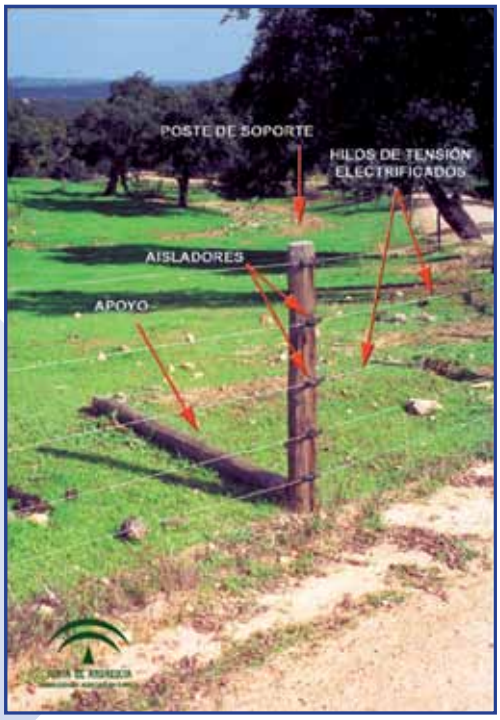
Fuente eléctrica. Puede ser de red, de un generador, batería, placas solares...)

Electrificador o generador. Es el encargado de trasformar el fluido eléctrico procedente de la fuente eléctrica en impulsos eléctricos de muy alto voltaje (>5000 Voltios) y muy baja intensidad (<0.00025 Amperios). La duración del pulso es muy pequeña, del orden de milisegundos, a intervalos de 1 segundo.

Elementos estructurales. Hilos, aisladores y postes conforman esta estructura. El pulso eléctrico es enviado a uno, o varios hilos, que se encuentran conectados al borne positivo del generador.

El pulso una vez que carga los hilos positivos, debe retornar al polo negativo del generador, para lo cual en suelos húmedos se suele tomar el propio terreno , conectando el polo negativo al suelo mediante una buena toma de tierra. En terrenos secos se contempla, además del retorno por tierra, el retorno a través de hilos conectados al polo negativo y perfectamente aislados, y especialmente de los hilos positivos. La colocación de hilos positivos y negativos se realiza de forma alternativa.

El efecto psicológico se realiza cuando un animal al entrar en contacto con el hilo positivo, hace de toma de tierra con el suelo, de forma que el impulso eléctrico al buscar la tierra (o al contactar con un hilo positivo y otro negativo) atraviesa su cuerpo, produciéndose una breve descarga eléctrica a través del animal.



Componentes de un cercado eléctrico.

Detalle de un poste de amarre en una cerca de tensión con hilos electrificados. El aislado de los hilos se realiza por medio de tubos flexibles de plástico.

Para evitar la electrocución es por lo que el fluido eléctrico ha de ser en pulso de corta duración, alto voltaje y baja intensidad, de forma que permite al animal, al recibir la descarga, alejarse del cercado.

El queso de cabra y su maridaje con otros productos del territorio

por RUIZ, F.A.[1]; NAVARRO, L. [2]; PEREZ, C.[3]; GÓMEZ, C. [3], MORENO, P. [3]
[1] Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es
[2] Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Las Torres-Tomejil
[3] Departamento de Investigación y Desarrollo, Escuela de Hostelería y Turismo de Granada-CPIFP Hurtado de Mendoza, C/ Francisco Palau y Quer s/n, 18006, Granada

1. Introduccion

El queso es un alimento que se utiliza en Andalucía principalmente como aperitivo, así se desprende de diferentes trabajos de investigación sobre hábitos de consumo y compra de este producto. En la Figura 1 se muestran los resultados de un estudio realizado con consumidores andaluces donde valoraron sensorialmente 3 quesos de cabra elaborados en Málaga: uno fresco, un semicurado y otro curado, y a los que se les preguntó cómo utilizarían cada uno de los quesos catados. **El principal uso dado fue como "Aperitivo"**, a excepción del queso fresco, donde también es señalado pero de manera menos evidente. Partiendo de esta suposición, ¿cómo podríamos diversificar este "uso" dándole una mayor complejidad sensorial?, una de las opciones es la de **"hermanar"** en este aperitivo el queso con otros productos agroalimentarios, lo que nos llevaría a conseguir una serie de ventajas no solo organolépticas y gastronómicas, sino también comerciales.

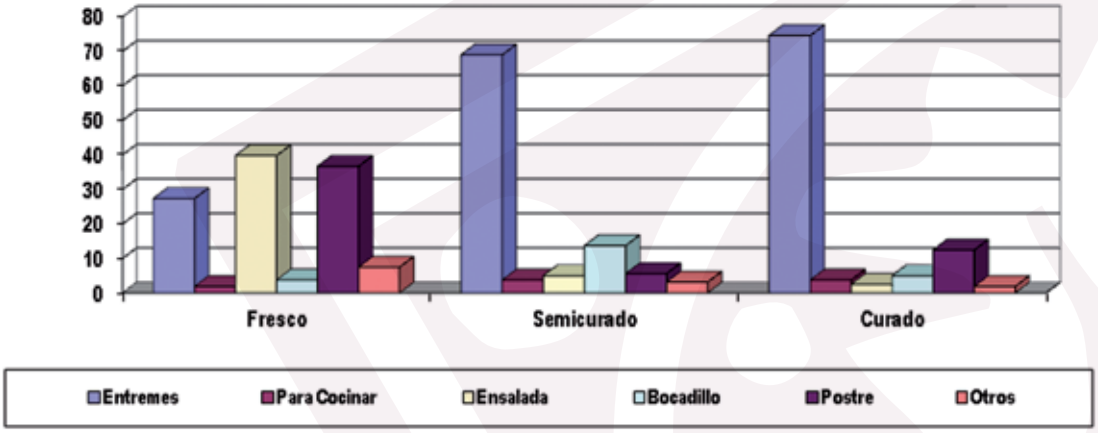


Figura 1. Usos dados por los consumidores andaluces a los quesos de cabra de Málaga (% de consumidores)

Andalucía dispone de una gran variedad de productos agroalimentarios de calidad dispuestos a participar en encuentros en los que se manifiesten sinergias sensoriales que añadan una satisfacción diferencial a la que se obtendría si se consumiesen individualmente. Esta actividad, a pesar de haber sido ejercitada desde siempre y haber permitido el desarrollo de la gastronomía, debe de seguir vigente para detectar nuevos elementos objetivos con los que ayudar a los productores a promocionar sus productos de acuerdo a la percepción que tienen los consumidores de la calidad combinada de ellos. Además, y afortunadamente, los consumidores en la actualidad están abiertos a nuevas experiencias sensoriales, son cada vez más curiosos de lo que comen, y las posibilidades para sorprenderlos son casi infinitas.

A lo largo de este trabajo recorreremos las diferentes opciones que el **"Maridaje"** ofrece a los quesos de cabra, invitando al lector a iniciar la búsqueda de nuevos caminos en el complicado y apasionante mundo del maridaje del queso, en nuestro caso, del queso de cabra.

2. Criterios a la hora de maridar

El primer paso que hay que dar, es **conocer bien el queso con el que se va a trabajar**. El queso de cabra elaborado en Andalucía tiene una serie de **características organolépticas**, originadas por la materia prima, la leche, los materiales auxiliares, cuajo y fermentos, y como no por el proceso tecnológico con el que se elabora (Tabla 1).

Desde el punto de vista sensorial u organoléptico, se puede afirmar que **el maridaje es una actividad compleja**, donde son múltiples los factores a tener en cuenta y casi infinitos los aromas, sabores y texturas que se encuentran en la combinación de los distintos productos. La valoración la realiza el consumidor en primer lugar con el **sentido de la vista** evaluando el **aspecto**, y una vez que los **degusta**, valorará su **textura** y su **sabor**.

La vista es el más hedonista de los sentidos, y el que más utiliza el consumidor, en un primer momen-

to, a la hora de elegir un producto. El color de la pasta del queso de cabra a lo largo del proceso de maduración, a diferencia de los de vaca y oveja, resta prácticamente blanco, llegando a un blanco marfil o pardo claro en los más curados. Esta cualidad de la pasta es una ventaja a la hora de la presentación del queso con otros productos ya que las disparidades de colores serán intensas, imagínense un queso fresco con una miel de encina o un queso semicurado con una mermelada de aceituna, el **contraste de colores los hará visualmente muy atractivos.**

QUESO	Descripción organoléptica
Fresco	Color blanco brillante, muy suave en nariz y boca, y con notas principalmente a leche fresca y cuajada. Textura firme y elástica. Persistencia corta
Semi-curado	De color blanco a amarillo claro. Aromas equilibrados en nariz y boca a nata, mantequilla y bizcocho. Sabor ligeramente dulce, pero con cierta acidez. Textura tierna y cremosa. Persistencia corta-media
Curado	De color blanco marfil a pardo claro, aromas y sabores a notas lácticas, frutos secos y ligeras connotaciones agradables a animal, suavemente pungente en nariz, suave acidez en boca. La textura algo quebradiza y ligeramente seca. Persistencia media-larga
Láctico	Color de pasta blanco, textura cremosa y con cierta sensación de frescura, aromas a leche y acidez, sabores lácticos, con leve acidez y en algunos casos con un punto a animal. Persistencia baja-media

Tabla 1. Características sensoriales de los quesos de cabra elaborados en Andalucía

Presentación de una degustación de queso fresco de cabra con mermelada, compota y miel

Tras la fase visual, pasaremos a la degustación en sí, a la hora de establecer reglas generales para evaluar la afinidad de dos alimentos que se consumen simultáneamente hay dos conceptos básicos que se deben de tener en cuenta a la hora de evaluar la bondad del maridaje que existe entre dichos alimentos: en primer lugar la **similitud o afinidad de la pareja**, y, por otro la **capacidad de complementarse o de presentar contrastes agradables.** Mucho más allá de ese conjunto de parámetros, no se debería de establecer demasiadas reglas generales solo las que eviten el que ninguno de los elementos de la pareja pueda anular sensorialmente al otro. Esto no quiere decir, ni mucho menos, que aquellos quesos muy "poderosos" tengan que quedar eternamente "solteros", siempre pueden aparecer contrastes interesantes que faciliten el que estos "individuos" encuentren su pareja.

3. Maridaje, universo de posibilidades sensoriales

En el caso de Andalucía las investigaciones con respecto al maridaje del queso de cabra con otros productos son escasas, desde el Área de Economía y Sociología Agrarias del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA) se han realizado algunas experiencias con quesos de cabra y diferentes **vinos**.

Los resultados muestran que el **Queso de cabra curado y semicurado marida bien con vinos finos y vinos dulces**, siendo más interesante para el consumidor el queso curado que el semicurado a la hora de realizar maridajes queso-vino. Además de esto se han realizado algunas jornadas y talleres dedicados al maridaje del queso donde los alumnos, queseros y personas interesadas en el mundo del queso, han dado un primer paso en esta experiencia, discutiendo cuales serían las mejores combinaciones con otros productores de **vino, mieles, panes o mermeladas** y profesionales de la hostelería.

Intervención de un viticultor en un taller de maridaje de quesos

Pero las posibilidades para empezar a investigar son múltiples, tomemos como ejemplo la **provincia de Málaga**, se parte de leche de cabra, que en su proceso tradicional nos da un queso de coagulación enzimática y pasta prensada, con distintos grados de maduración: fresco, tierno, semicurado y curado; a estos hay que unirle los nuevos quesos de coagulación láctica y otros productos de leche de cabra: yogures, cremas, postres, etc… Iniciando con el producto más referenciado para el maridaje, el **vino**, la provincia **cuenta con 2 Denominaciones de origen protegidas**, que engloban a 7 tipologías de vino, que en algunos casos de subdividen en otras categorías (joven, reserva,…) que se producen en 41 bodegas. La **miel** también se ha consumido tradicionalmente con queso, requesón y yogur, la asociación "Mieles de Málaga" recoge 8 tipos de mieles, tanto uniflorales como multiflores, cada una de ellas con características sensoriales diversas. Y por último las **mermeladas**, otro producto que se ha diversificado ampliamente en los últimos años con nuevos sabores y texturas, unas elaboradas con productos más tradicionales y otras muy innovadoras.

Quesos de Málaga

Se pueden combinar con otros productos tradicionales de Málaga como

D.O. Vino Málaga
Vinos tranquilos (3 vds)
Vinos de licor (4 vds)

D.O. Sierras de Málaga
Vinos blancos
Vinos rosados
Vinos tintos

+ 25 mermeladas:
Mango
Castaña
Higo y dátiles
Vino Pedro Ximenez
Aceituna
Zanahoria Morá
Gin tonic
Pimientos
etc.

Miel:
Miel milflores
Miel de azahar
Miel de romero
Miel de tomillo
Miel de eucalipto
Miel de castaño
Miel de aguacate
Miel de bosque

Las recomendaciones típicas nos dicen que los **vinos blancos maridan perfectamente con los quesos de cabra**, **los vinos dulces con quesos más madurados y azules**, y en general el **contraste salado-dulce**, **indica que el maridaje del queso con miel y mermelada** va a funcionar (Tabla 2), pero ¿nos quedaremos en este punto? Teniendo en cuenta estas generalidades, habrá que continuar buscando, investigando, y "jugando" con los sentidos hasta encontrar las combinaciones sensorialmente más favorables, o las que sorprendan más al consumidor. Así por ejemplo, y ha quedado plasmado en los talleres de maridaje que se han organizado, para los quesos curados de cabra de Málaga una miel oscura como es la de castaño o la mermelada de mango, hace una combinación sensorialmente perfecta.

La organización de talleres de cata con consumidores, donde siendo el queso el actor principal invitemos a los participantes a buscar la combinación óptima, libremente, sin dar una información previa que pueda afectar a su valoración sensorial; ésta puede ser una manera original y divertida para presentar y promocionar nuestro queso de la mano de otros productos del territorio.

QUESO	Maridajes descritos
Fresco	Vinos dulces, cavas, sidra - mermeladas de frutas, de tomate, de cebolla…, - mieles claras - frutas deshidratadas
Semicurado	Vinos blancos jóvenes, cavas, sidra - mermeladas de frutas - mieles claras y oscuras - dátiles, pasas…
Curado	Vinos blancos, vinos dulces, tintos jóvenes, cavas - mermeladas de frutas - mieles oscuras - dátiles y pasas, almendras
Láctico	Vinos blancos jóvenes afrutados, vinos espumosos - todo tipo de mermeladas – miel - frutas frescas y deshidratadas

Tabla 2. Diferentes maridajes descritos para el queso de cabra

A parte de lo descrito de la parte organoléptica, hay que destacar otro efecto posible de la combinación con otros productos agroalimentarios, como es **compartir canales de comercialización**, donde ambos productos se comercialicen conjuntamente, nuestras posibilidades de comercialización pueden verse multiplicadas. Y no solo desde el punto de vista alimentario, también desde el **turístico**, existen multitud de ejemplos relacionados, como es la Ruta del queso Cabrales y la Sidra, en Asturias, donde se organizan circuitos teniendo a estos dos productos típicos como referente.

CONCLUSIONES: El maridaje entre alimentos es una materia compleja, que se encuentra aún en los albores de su desarrollo. Junto a máximas de carácter general y aseveraciones de distinguidos expertos de la gastronomía, es necesario para el caso del queso de cabra esbozar una metodología de cata que facilite la experimentación en este campo. Experimentación ésta que, además de presentar una lógica teórica por la que deberemos caminar para simplificar el proceso de análisis, suponga un complementario disfrute de los sentidos del consumidor en su desarrollo y una herramienta para la promoción del queso.

El maridaje es una opción sugestiva para la comercialización del queso de cabra en Málaga, ya que la provincia presenta una gran diversidad en cuanto a productos agroalimentarios se refiere.

Desde el punto de la investigación para el Área de Economía y Sociología Agrarias del IFAPA, la búsqueda de estas sinergias, teniendo al queso y otros productos lácteos de cabra como protagonista, se planteará como objeto de estudio en próximos proyectos y actividades de investigación y transferencia

BIBLIOGRAFIA
Ruiz, F.A.; Castel, J.M.; Fresno, M.R.; Rubino, R.; Pizillo, M.; González, P. 2015. El arte de narrar la historia, los aromas y los sabores del queso. Ed. Agrícola, 88pp.
Plaza de la Hoz, P. 2006. Vinos y quesos acierta en la elección. Ed. EIUNSA Ediciones internacionales universitarias, 184 pp.

www.flaco.es

FLACO
Sistemas de Ordeño

Instalaciones de ordeño para vacas, ovejas y cabras

35 Años de Experiencia

Desde el principio, hemos mantenido un concepto de ordeño basado en la salud del animal y la calidad de la leche.

Servicio Post-Venta

Nuestra red de distribución nos permite ofrecer un servicio diario de mantenimiento y reposición de consumibles.

Rafael Gonzalez Sarrias

C/. Mª Goiry, 72 - Bajo 7
18015 GRANADA
606 066 501 / 600 378 016
superdetusmascotas@hotmail.com

La generación de indicadores técnico-económicos, ambientales y sociales y su utilidad para la gestión de las explotaciones caprinas de raza malagueña

Y. Mena[1], A. Villodres[2], S. García[3], E. Morales[3], J.D. Andrade[4], I. Domínguez[4], J. Escalona[4],
[1]Departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla.
[2]Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga, Colmenar, Málaga.
[3]SAT Productos de la Cabra Malagueña, Casabermeja, Málaga.
[4]Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA), Casabermeja, Málaga.

En colaboración con la **Universidad de Sevilla** y la **Cooperativa AGAMMA**, durante los tres últimos años la **SAT Productos de la Cabra Malagueña** ha desarrollado un **proyecto innovador** denominado *"Mejora de la viabilidad en las explotaciones caprinas de raza Malagueña a partir de la innovación en los sistemas productivos y en la transformación y comercialización de sus productos"*. Dicho proyecto, financiado por el **MAGRAMA**, se ha estructurado en base a la consecución de múltiples objetivos, dentro de los cuales se contemplaba la **obtención de datos sobre la gestión técnico-económica de las explotaciones**, además de la **generación de indicadores** que aportasen información sobre la **sostenibilidad social y ambiental** de la actividad caprina. **Una de las grandes debilidades del sector es la falta de datos**, que dificulta la adopción de decisiones tanto a nivel individual, asociativo- cooperativo como sectorial y a través de este proyecto se proponía sentar las bases para corregir esta deficiencia.

Para ello, el primer paso consistió en la creación de un equipo de trabajo constituido por investigadores y técnicos de las entidades participantes, coordinados por Yolanda Mena Guerrero de la Universidad de Sevilla. La herramienta utilizada para la obtención de información técnico-económica ha sido *GESCAPRI v.2.* desarrollada por la mencionada Universidad con la colaboración de un investigador del IFAPA, y que fue adaptada a las características específicas de las explotaciones ganaderas de la provincia de Málaga. ***GESCAPRI v.2.* es una herramienta de gestión caprina** que trabaja a nivel de explotación y que está diseñada para abarcar todos los modelos de producción, particularmente aquellos con una componente pastoral. Por otra parte, para la obtención de indicadores sobre la sostenibilidad ambiental y social de las explotaciones se utilizó el programa NAIA, diseñado para analizar la sostenibilidad de las explotaciones de pequeños rumiantes lecheros y desarrollado conjuntamente por investigadores de INTIA, Neiker, la Universidad de Castilla y León y la propia Universidad de Sevilla dentro de un proyecto de investigación financiado por INIA.

Una vez adaptadas las herramientas y diseñada la metodología de trabajo se procedió a la selección de las ganaderías que iban a ser monitorizadas durante el periodo comprendido entre enero de 2013 y diciembre de 2014.En total han sido **doce explotaciones ganaderas**, cuatro pertenecientes a AGAMMA y ocho a CABRAMA, las que han participado en el proyecto, siendo los ganaderos y ganaderas los verdaderos protagonistas de esta experiencia. A través de unos formularios mensuales, los productores han ido aportando toda la información que se generaba en sus explotaciones, tanto de tipo técnica como económica. Dicha información era registrada en la herramienta de gestión caprina por parte de los técnicos responsables, los cuales comprobaban la coherencia de los datos introducidos. Una vez finalizado el año, para cada explotación ganadera se obtuvieron los correspondientes indicadores técnico-económicos, siendo los resultados analizados conjuntamente por los técnicos de ambas asociaciones y el personal investigador, que elaboraron informes personalizados con la información obtenida y formularon las correspondientes recomendaciones. La generación de indicadores ambientales y sociales requirió la obtención de información adicional que fue aportada por los propios técnicos, conocedores de las ganaderías, o por los responsables de las explotaciones. En este último caso se calcularon los índices correspondientes al año 2013.

La generación de indicadores técnico-económicos tiene una enorme utilidad que podríamos establecer a dos niveles: por un lado a nivel individual para la gestión de las explotaciones ganaderas y, por otro, a nivel colectivo, bien cooperativo o sectorial, tratando los datos obtenidos de manera agregada, para la obtención de conclusiones extrapolables al conjunto de la actividad. Un ejemplo de la importancia de este tratamiento agregado lo encontramos en Francia donde El *Institut* de *L´elevage*, participa en la monitorización de alrededor de 140 ganaderías caprinas, las cuales aportan datos de gran importancia para el sector. Esta información, completada con encuestas a la industria transformadora (producción de queso, importaciones, etc...) y otros datos obtenidos a través de fuentes oficiales permite al sector caprino francés tener un conocimiento muy profundo de la realidad de su actividad, lo cual facilita la adopción de decisiones estratégicas basadas en información veraz y fiable, facilitando la interlocución entre los operadores.

No resulta necesario insistir en el hecho de que para el ganadero resulta muy útil disponer de una herramienta que le permita evaluar el éxito o fracaso de las decisiones adoptadas, tanto desde un punto de vista técnico como económico. Si se consigue una continuidad en la toma de datos, los indicadores generados permitirán analizar, y por ende mejorar, la sostenibilidad de la explotación. La última edición del Foro Caprino identificó la importancia de analizar y tener datos reales de nuestras ganaderías, afirmando en sus conclusiones que *"solo la implantación de*

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

Aunque son pocas las explotaciones monitorizadas en la actualidad y la serie histórica sólo abarca dos anualidades, que pronto serán tres, **el análisis de los resultados nos ayuda a comprender un poco mejor el comportamiento de los mercados y avanzar posibles comportamientos futuros**. La comparación entre ambas anualidades, ver Cuadro 1, describe un **escenario de incremento de la producción y del precio obtenido por la venta de leche**, en un contexto de **moderación de los precios de las materias primas destinadas a la alimentación animal**. Dicho incremento productivo no se debe tanto al incremento de censos como a modificaciones en el manejo, con un incremento del aporte de concentrados, cabras más productivas por un adecuado desvieje y reposición y otras medidas adoptadas. Los resultados económicos de las explotaciones han mejorado pero ello, tal vez por el recuerdo de crisis anteriores, no se ha traducido en un incremento visible de la contratación o de las inversiones que se mantienen en niveles similares en ambas anualidades.

	2013	2014	% Dif (14/13)
UTAS Totales	2,00	2,04	+2
Nº cabras/UTA	182	187	+2,94
Concentrado consumido por cabra(kg/año)	354	380	+7,37
Gasto en alimentación comprada por cabra(€/año)	136,3	150,8	+10,61
Leche comercializada por cabra (l/año)	323,6	382,2	+18,1
Precio medio obtenido (€/l)	0,696	0,786	+12,9
Ingresos por venta de leche por cabra (€/año)	225,8	301,5	+ 33,5
Costes de producción por litro de leche (€/l)	0,726	0,673	-7,3
Explotaciones con Beneficio empresarial (%)	36	82	+127,7

Cuadro 1. Comparación de indicadores técnico- económicos para las anualidades 2013 y 2014

El **análisis de la sostenibilidad de una explotación ganadera requiere contemplar las dimensiones económica, ambiental y social en su globalidad**, pues aunque es indispensable que la explotación sea viable económicamente, ello debe conseguirse garantizando un respeto medioambiental y una equidad social, elementos cada vez más demandados por la sociedad. La utilización de indicadores de sostenibilidad facilita este análisis, ya que de una manera sintética nos permite conocer las características y el funcionamiento de las explotaciones, compararlas con unos valores de referencia y poder analizar su evolución en el tiempo. **Todo ello nos permite poner en valor**, de manera objetiva, **determinadas fortalezas de esta actividad** que deben ser cuantificadas, y mejoradas cuando sea preciso, de tal manera que puedan finalmente **redundar en un beneficio para los productores**, bien por medio del pago de los **servicios ecosistémicos prestados o mediante la puesta en valor de los productos generados**. En el *Cuadro 2* se describen los indicadores obtenidos para cada una de las ganaderías monitorizadas.

Indicadores ambientales	Indicadores sociales (referidos a)
1. Carga ganadera media anual (cabras/ha)	1. Características del empleo
2. Cantidad de nitrógeno procedente de la totalidad de las deyecciones (kg N/ha SAU)	2. Características de Género
3. Nº de especies cultivadas	3. Calidad de vida
4. Otros elementos de alto valor natural	4. Calidad del trabajo
5. Especies amenazadas o en peligro de extinción presentes en la finca	5. Bienestar animal
6. Eficiencia energética TOTAL	6. Comercialización de productos y acercamiento al consumidor
7. Consumo de energía total/litro de leche producido (MJ/litro)	
8. Kg CO2-Equivalente/ha	
9. kg CO2-Equivalente/l de leche	

Cuadro 2. Indicadores ambientales y sociales seleccionados para medir la sostenibilidad de explotaciones ganaderas de raza Malagueña

Desde un punto de vista ambiental, se puede afirmar que **las explotaciones de caprino** monitorizadas, representativas de la ganadería de la provincia, **presentan unos parámetros muy adecuados que reflejan la sostenibilidad de esta actividad.** Particularmente destacables son los relacionados con las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEIs) y los Balances de Energía, los cuales se presentan en el *Cuadro 3* (siguiente página).

Existen pocas fuentes para comparar estos resultados en la actualidad en el sector caprino. Por ejemplo, un estudio realizado en explotaciones de caprino de raza Murciano-Granadina sometidas a modelos concretos de alimentación (Pardo et Al, 2015), presenta una rango de emisiones entre 1,9 y 2,2 Kg de CO2 eq/leche corregida, similares a los obtenidos en esta experiencia. La FAO ofrece unos valores medios para las explotaciones de caprino de 5,2 Kg de CO2 eq/ leche corregida (Opio et Al, 2013). Por último, algunos estudios referidos a explotaciones caprinas francesas establecen rangos un poco más bajos, entre 1,23 y

1,70 (Bordet et al. 2010), debido principalmente a su alta productividad, que hace que las emisiones por litro sean menores.

Código explotación	Balance energético*	Consumo energía Mj/l	Kg CO_{2eq}/ cabra y año	Kg CO_{2eq}/ kg leche**
M1	0,27	3,15	728	1,21
M2	0,14	5,64	738	1,85
M3	0,17	5,94	753	1,75
M4	0,19	3,19	666	1,38
M5	0,21	4,07	629	1,94
M6	0,07	4,95	690	1,78
M7	0,09	3,32	670	1,87
M8	0,05	4,12	706	1,96
M9	0,16	5,51	542	2,75
M11	0,14	5,01	754	1,53
M12	0,17	5,40	698	1,84
Media	0,15	4,57	689	1,81

* Cociente entre las salidas y las entradas de energía en el sistema productivo
** Leche corregida. Asignación de masas

Cuadro 3. Indicadores ambientales de once explotaciones ganaderas de raza caprina Malagueña

La dureza del trabajo relacionado con la actividad caprina hace que los **indicadores sociales** presenten cierto margen de mejora. Aspectos como la **calidad de vida o de trabajo** (poco tiempo libre, ausencia de vacaciones, etc...) suponen una realidad aceptada pero que debería modificarse progresivamente, sobre todo con el objeto de facilitar el **relevo generacional** en el sector. Pese a todo ello los ganaderos se muestran satisfechos o muy satisfechos con la actividad que desarrollan pues anteponen a las deficiencias descritas anteriormente elementos como la **ausencia de jefes**, la **posibilidad de organizar su propio tiempo**, etc. Otro de los elementos en los que se ha detectado posibilidad de avances es en el relacionado con el **acercamiento y relación con los consumidores**, no muy extendido en el sector de la provincia de Málaga, aunque con enormes progresos en los últimos años gracias a la labor de difusión y promoción desarrollada por nuestras cooperativas.

Toda **la información generada** ha permitido cumplir otro de los objetivos del proyecto, **establecer una serie de recomendaciones para mejorar la sostenibilidad de la actividad**, particularmente en el ámbito de la **mitigación del cambio climático**, y que se agrupan en disposiciones relativas a (i) conseguir una adecuada productividad por cabra presente; (ii) realizar una gestión óptima del pastoreo y del uso de forrajes y concentrados; (iii) hacer una correcta gestión de los residuos; (iv) optar por la transformación propia, los canales alternativos de comercialización y la diversificación de la actividad; (v) desarrollar modelos más sostenibles de producción y/o pago de servicios ecosistémicos; (vi) planificar de forma óptima el trabajo y mejorar las condiciones laborales y de vida y (vii) facilitar el acceso de la mujer a la actividad caprina.

Por último, cabe destacar que una de las finalidades de este proyecto era **implantar una sistemática de recogida y análisis de datos** que perdurara en el tiempo y que permitiese que la generación de indicadores técnico-económicos formase parte de la rutina de asociaciones y ganaderos. Para ello, y de cara al futuro inmediato, se han introducido una serie de mejoras que tienen como objetivo (i) fomentar la participación de los productores en la generación de su propia información técnico-económica acercándoles el uso de las nuevas tecnologías;(ii) disminuir la participación de los técnicos en la toma e introducción de datos;(iii) simplificar el proceso de introducción de los mismos;(iv) obtener información en tiempo real, a la vez que se genera, y (v) obtener un número más reducido de indicadores, fácilmente comprensibles por parte de los ganaderos y con utilidad práctica inmediata. Ello ha sido posible mediante el **diseño de una nueva herramienta**, adaptación de la anterior, de nombre provisional **SOFCAPRI**, que se basa en los sistemas de almacenamiento en nube, a la que **el productor podrá acceder a través de su propio teléfono móvil.**

La introducción de datos se realiza a través de **tres formularios**, uno a cumplimentar en la primera quincena del año (*formulario inicial*), otro al finalizar la campaña (*formulario final*) y un formulario de actualización permanente a través del cual el responsable de la explotación irá enviando todos los movimientos que se produzcan en el día a día de la actividad (altas, bajas, gastos, ingresos, etc...). Cómo hemos dicho, la introducción se realizará desde el teléfono móvil, a través de la instalación de una aplicación muy sencilla de utilizar. Los datos introducidos se registrarán automáticamente en la hoja de cálculo, simplificando el proceso y facilitando la labor de los técnicos responsables que verán reducida su carga de trabajo. Al igual que en el caso de GESCAPRI, a partir de la información introducida se generarán los correspondientes indicadores e informes para el productor. Actualmente se está validando esta nueva herramienta, la cual estará plenamente **operativa para el año 2016** y a disposición de los socios que quieran utilizarla. Prácticamente todos los ganaderos que monitorizaron sus explotaciones durante los dos años mencionados han continuado haciéndolo durante 2015 por lo que esta nueva herramienta facilitará su trabajo y el de los técnicos, permitiendo obtener series históricas relevantes de gran interés para el conjunto de la actividad y los propios productores.

Detalle del Formulario inicial de SOFCAPRI

Bibliografía:

BORDET A-C., BOCHU J-L., TREVISIOL A. - Références PLANETE 2010, Fiche 5- Production « Ovins et caprinslait ». Toulouse :Solagro, 2010, 22 p.

Opio, C., Gerber, P., Mottet, A., Falcucci, A., Tempio, G., MacLeod, M., Vellinga, T., Henderson, B.&Steinfeld, H. 2013. Greenhouse gas emissions from ruminant supply chains – A global life cycle assessment. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.

Pardo, G., Yañez-Ruiz, D., Martín-García, I., Arco, A., Moral, R., del Prado, A. 2015. Modelling the impact on greenhouse gas emissions of using underutilized feed resources in diary goat systems.

Agrogant 2015

XXVI EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y VIII CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Del 29 al 31 de mayo de 2015 en la localidad de Antequera, ha tenido lugar Agrogant´15 (Feria Agrícola y Ganadera de Antequera), feria que está declarada de interés turístico de Andalucía y de Singularidad Turística provincial y que se ha convertido en una de las mejores ferias agroganaderas a nivel nacional.

A la **inauguración** del recinto ferial acudió el Presidente de Diputación, Elías Bendodo; el alcalde de Antequera, Manuel Barón, y el director general de Producción Agrícola y Ganadera de la Consejería de Agricultura, Rafael Olvera, quien recalcó que Antequera es un municipio que se caracteriza por la variedad tanto agrícola como ganadera y ha hecho hincapié en que el sector caprino es prioritario.

Paralelamente a la celebración de Agrogant, que acogió la feria caprina y agroalimentaria, la Diputación de Málaga celebró la **Feria de la marca Sabor a Málaga**, dedicada a los productos malagueños y que se situó en una carpa independiente, con 45 expositores.

La Cabra Malagueña celebró en esta edición de Agrogant su XXVI Concurso Subasta Nacional, en dos carpas que sumaban un total de **1400 m²** para la estancia de los animales que los dividía entre las dos actividades que hemos llevado a cabo: una carpa para el concurso morfológico y producción lechera y otra para el área expositiva de chivos y chivas para las actividades dirigidas al público infantil: "la granja escuela de la Cabra Malagueña".

Este año la **exposición comercial** caprina ha contado con una gran participación de empresas ligadas al sector: Ordefrío (De Laval), Agrocabello, Hermanos Barquero, COAG, Agrigansur (Nanta), Super Feed, Flaco Sistemas de ordeño, Grupo CAE y DCOOP.

En el marco de AGROGANT´15, se han celebrado una serie de jornadas técnicas relacionadas con la agricultura, el sector caprino y el mundo taurino. Las jornadas técnicas agrícolas y las caprinas coincidieron en la temática, pues ambas versaron sobre las **nuevas ayudas de la PAC y el relevo generacional**.

Las **Jornadas Técnicas Caprinas** organizadas por el Centro de Referencia del Caprino Andaluz, Cabrandalucía, se celebraron en el Hotel las Villas de Antikaria durante la jornada del viernes. En la sesión de la mañana, Dª. Lorena Figueroba, de los servicios técnicos de COAG Andalucía, realizó un análisis de casos prácticos sobre la **aplicación de la nueva PAC en el sector.** En la sesión de tarde, las jornadas estuvieron centradas en las **dificultades que tienen los jóvenes que se quieren incorporar al sector** con el objetivo de disponer de una serie de reflexiones y/o propuestas para mejorar este aspecto y el seguimiento a los alumnos de las escuelas de pastores. En ella intervinieron Dª Montserrat Barrado que mostró la experiencia de la Escuela de Pastores de Cataluña.

Posteriormente se llevó a cabo una **mesa redonda** donde intervinieron: D. Cristóbal Prieto de COAG Andalucía; D. Rubén Sanz, "El caso de: Madrid también es campo"; D. Pablo Rubio, representante de la plataforma de alumnos de la escuela de pastores de Andalucía; D. Rogelio Jiménez, representante de Pastores por el Monte Mediterráneo y D. Xuan Valladares, representante de la Federación Estatal de Pastores.

También se han llevado a cabo **ponencias técnicas** dirigidas a ganaderos y técnicos del sector **en el "ring"** o pista de concurso, instalado en la carpa ganadera. En concreto se han celebrado tres:

- Sábado 30 de mayo 13:15 h.: D. Alberto Medina, preparador de vacuno frisón, nos dio las claves para la correcta preparación de los animales para resaltar sus características

Jornadas Técnicas Caprinas

Ambiente durante el Concurso Morfológico

Sección Cabras Adultas

Concurso de Producción Lechera

morfológicas a la hora de llevarlos a un concurso. D. Alberto Medina además contó con un área específica dentro del recinto, la **"peluquería caprina"**, donde preparó a decenas de animales de cara al concurso que se realizaba el sábado por la mañana. Ha sido una novedad en el sector caprino ya que nunca antes se había realizado en ningún otro concurso, y se realiza para que el pelo no impida apreciar cualidades de cara a la elección de la mejor cabra morfológicamente hablando y así poder apreciar elementos como las costillas, patas y sobre todo la ubre, ya que hay una estrecha relación entre la belleza o perfección del animal con la leche que se obtiene de él y la calidad de la misma.

-Sábado 30 de mayo 13:30 h.: D. Manuel Sánchez, Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba y miembro del jurado del concurso morfológico, ofreció una ponencia sobre la **calificación morfológica en pista**, antes de llevar a cabo la elección en pista de la mejor cabra, la mejor primala y los mejores machos de la feria.

- Domingo 31 de mayo 14:00 h.: D. Juan Manuel Micheo, secretario ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña presentó el **V Catálogo de Sementales y IV Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña** con una ponencia técnica en la que explicó cómo se han de interpretar los datos recogidos en el mismo.

Al evento han asistido un total de **255 animales**, de los cuales 33 machos y 147 hembras, han participado en 7 secciones según sexo, edad y modalidad de participación. Asimismo, 75 animales han correspondido a la sección expositiva de la feria, 33 chivas y 42 chivos que formaban parte de la granja escuela.

Las actividades dirigidas al público infantil se han celebrado en la carpa de la **granja escuela**. L@s niñ@s han podido darles un biberón a un chivo, echarles de comer a las cabritas o disfrutar haciendo queso artesano en los talleres que se programaron, para que los más pequeños conozcan uno de los más importantes pilares de nuestro medio rural, la Cabra Malagueña. Los talleres de Elaboración Artesanal de Quesos para niños tuvieron una gran aceptación y fueron impartidos por Thaïs Rucabado, técnica veterinaria de la SAT Productos de la Cabra Malagueña.

También hemos estado en el **pabellón "Sabor a Málaga"** mediante la colocación de un stand de venta al público de productos de la cabra malagueña, como son el chivo lechal malagueño y los quesos de cabra. En dicho pabellón, Dª Charo Carmona, chef del Restaurante Arte de Cocina de Antequera ofreció una **"Taller de despiece y degustación de Chivo Lechal Malagueño"**, el viernes a las 20 h.

Para dar a conocer nuestros productos de los que nos sentimos muy orgullosos, y mostrar nuevas diversificaciones, este año junto a nuestro stand informativo montamos un **servicio de restauración** donde el público pudo probar toda una gama de productos derivados de la raza, pudiendo destacar las nuevas croquetas de salchichón de cabra, las hamburquesitas de chivo "Taberna Moscatel", el chivo al ajillo del "Restaurante Alba" de Casabermeja o el paté de chivo lechal malagueño al vino Málaga caramelizado.

El **XXVI CONCURSO MORFOLÓGICO NACIONAL DE GANADO CAPRINO DE RAZA MALAGUEÑA** se llevó a cabo durante la jornada del sábado.

Relación de ganaderos participantes:

- **Ganadería Cortijo Algarrobo, criador: Miguel Conejo Postigo (Álora)**
- **Ganadería El Juncal, criador: Francisco Chicón Podadera (Antequera)**
- **Ganadería Isabel Rosales, criador: Isabel Rosales Calzado (Mijas)**
- **Ganadería Hnos Gaspar Trujillo, criador: Juan Andrés Gaspar (Colmenar)**
- **Ganadería Cortijo Canija, criador: Francisco Rubio Pérez (Casarabonela)**

Mejor cabra adulta

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

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio:	Miguel Conejo Postigo

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio:	Francisco Chicón Podadera

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses	
Primer Premio:	Isabel Rosales Calzado
Segundo Premio:	Francisco Chicón Podadera
Tercer Premio:	Francisco Chicón Podadera

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4-12 m.	
Primer Premio:	Francisco Chicón Podadera
Segundo Premio:	Francisco Chicón Podadera
Tercer Premio:	Miguel Conejo Postigo

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primalas	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio:	Miguel Conejo Postigo

Sección 6ª: Lote 4 hembras adultas	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Isabel Rosales Calzado
Tercer Premio:	Miguel Conejo Postigo

PREMIO A LA MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Miguel Conejo Postigo

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Miguel Conejo Postigo

PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Miguel Conejo Postigo

PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA: Francisco Chicón Podadera

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: Juan Andrés Gaspar Trujillo

PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA ADULTA: Miguel Conejo Postigo

VIII CONCURSO DE PRODUCCIÓN

El domingo, a las 12:00 h. de la mañana tuvo lugar el segundo ordeño del VIII Concurso de Producción lechera en sus dos modalidades. Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso.

Esta es la relación de las cabras ganadoras en el **concurso de producción individual** con las siguientes **producciones totales:**

- **1er premio:** 12,4 kg. de **Miguel Conejo Postigo**
- **2º premio:** 10,5 kg. de **Miguel Conejo Postigo**
- **3º premio:** 9,7 kg. de **Francisco Chicón Podadera**

Y esta es la relación de los lotes de 4 cabras ganadores en el **concurso de producción por lotes** con las siguientes **producciones totales:**

- **1er premio:** 32,9 kg. de **Miguel Conejo Postigo**
- **2º premio**: 31,9 kg. de **Miguel Conejo Postigo**
- **3º premio:** 31,4 kg. de **Francisco Chicón P.**

Tras conocer el resultado del concurso de producción lechera, se pudo determinar mediante un sistema de puntos, que participante merecía el premio a la **mejor ganadería del certamen**, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, resultando vencedora la ganadería de **D. Miguel Conejo.**

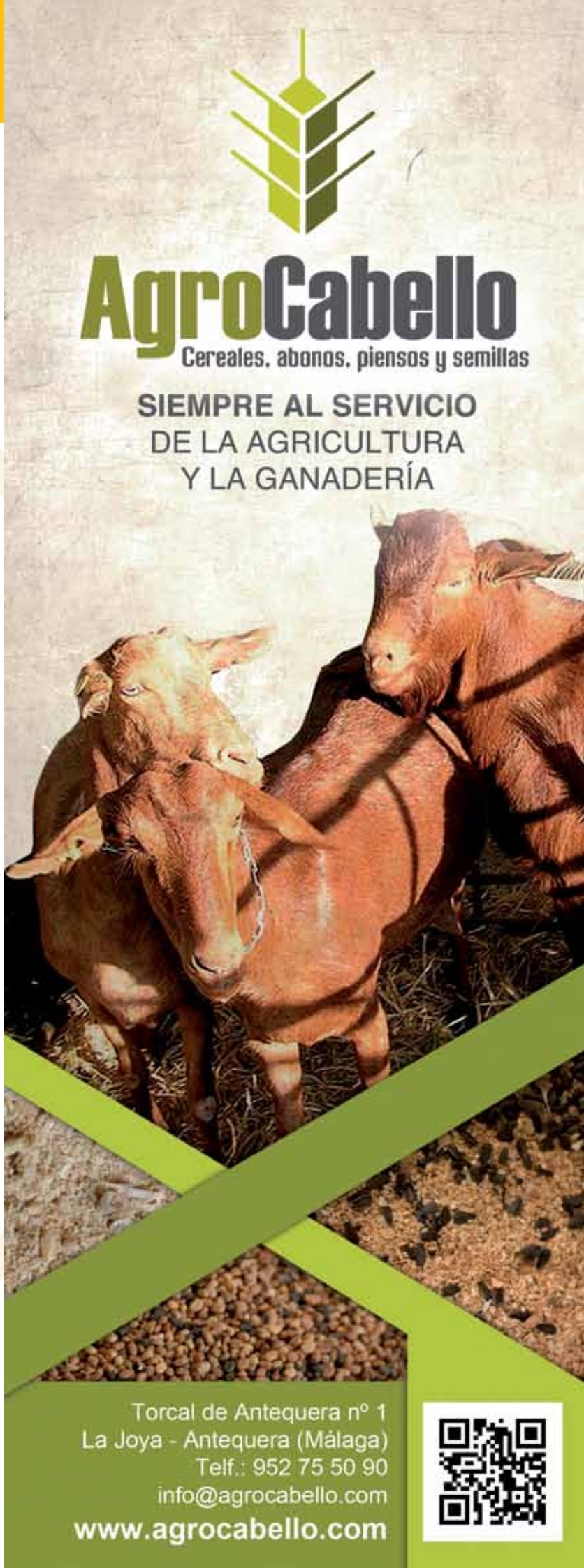
Asimismo **Cabrandalucía** concedió un premio a la **ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2014** que ha recaído sobre la ganadería de **Lácteos El Pastor del Valle de Alhaurín el Grande** (Málaga). El segundo y tercer premio han recaído sobre las ganaderías de **D. Francisco García Sánchez** de Yunquera (Málaga) y de **D. Miguel Conejo Postigo**, de Álora (Málaga) respectivamente.

Este año Cabrandalucía también concedió los galardones del premio a la **ganadería más productiva en grasa y proteína en la campaña del 2014** (2ª y 3ª), resultado ganadora en primer lugar la de **D. Francisco García Sánchez** de Yunquera (Málaga), en segundo lugar la ganadería de **D. Miguel Conejo Postigo**, de Álora (Málaga) y por último la ganadería de **Lácteos El Pastor del Valle** de Alhaurín el Grande (Málaga).

CABRAMA también ha concedido el **premio "A la ganadería con más implicación en el programa de mejora"**, que ha recaído sobre **D. Francisco Rubio Pérez** de Casarabonela (Málaga).

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de D. Manuel Barón, Alcalde de Antequera, Dª. Belén Jiménez (Teniente Alcalde y Concejala Empleo, Turismo y Comercio); D. Juan Álvarez (Concejal de Agricultura y Medio Ambiente); D. Vicente Jiménez (Director OCA Antequera); D. Alfonso Romero Pérez, miembro del jurado; D. Juan Andrés Gaspar Trujillo (Presidente de Cabrandalucía); D. José Ortiz, gerente de Ordefrio, empresa que patrocinaba los premios del concurso de producción y D. Antonio Romero de la empresa Agrigansur-Nuter Feed BIONA, que patrocinaba el premio a la mejor cabra del certamen. Y para terminar la Feria se realizó la tradicional comida de clausura, en la que festejamos el éxito de la presente edición de Agrogant.

Gracias a la **colaboración** de las empresas privadas Ordefrío (De Laval), Agrocabello, Hermanos Barquero, COAG, Agrigansur (Nanta), Super Feed, Flaco Sistemas de ordeño, Grupo CAE y DCOOP ha sido posible la celebración de este certamen que es todo un referente a nivel nacional. Por último queremos dar las gracias también al Ayuntamiento de Antequera que sigue apoyando con insistencia y creyendo en nuestro sector, así como a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



146 REAL FERIA DE GANADO DE VILLANUEVA DE TAPIA

XIX CONCURSO DE SEMENTALES Y CHIVAS DE RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Como cada año nuestra asociación celebró su Concurso de Sementales y Chivas de Raza Caprina Malagueña en la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia, que esta ocasión alcanzó su decimonovena edición.

La feria se celebró en esta localidad malagueña **del 10 al 12 de octubre.** Además de la feria ganadera se celebró la XVI Feria Comercial Agroalimentaria y el Tradicional Mercado de Ganado de ganado.

Entre las actividades promovidas por nuestra asociación estuvieron la **cata de Quesos de Málaga**, el **taller de Elaboración artesanal de quesos** impartido por nuestra compañera Thaïs Rucabado, y la actividad **"¡Dale el biberón a un chivo!"**. CABRAMA dispuso en el recinto ferial un stand informativo y un stand de venta al público de los Productos de la Cabra Malagueña en el Polideportivo Municipal, e instaló un pequeño **bar** donde las hamburguesas de Cabra Malagueña causaron furor.

El día 12, el Ayuntamiento de Villanueva de Tapia sirvió más de 130 kg de Chivo Lechal Malagueño guisado de forma tradicional en la **"chivada popular"**.

Un total de **92 ejemplares de la raza** caprina malagueña han estado presentes en este certamen, 70 de ellos (chivos lactantes) participaron en la parte expositiva y los 22 restantes han participado en el XVIII Concurso Morfológico de Machos y chivas de esta raza. Por problemas técnicos surgidos a última hora, tan sólo dos ganaderos pudieron acudir al certamen para participar en el concurso.

El 11 de octubre tuvo lugar el XIX CONCURSO DE MACHOS Y CHIVAS DE PURA RAZA MALAGUEÑA

Relación de ganaderos participantes: Miguel Conejo Postigo (RN) e Isabel Rosales Calzado (IR)

El **juez** en esta ocasión fue D. Manuel Gutiérrez Vázquez, Juez Nacional de la Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía, que valoró la calidad de los ejemplares y decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Miguel Conejo Postigo
Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Isabel Rosales Calzado
Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4-12 m.	
Primer Premio:	Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio:	Isabel Rosales Calzado

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de la alcaldesa, Encarnación Páez.

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

Mejor macho primal

Mejores machos adultos

Entrega de premios por Encarnación Páez y Manuel Gutiérrez

Chivos lactantes

I Concurso Comarcal de la Raza Caprina Malagueña

REAL FERIA DE GANADO DE SAN MIGUEL DE VÉLEZ MÁLAGA

La Real Feria de Ganado de San Miguel de Vélez Málaga ha recuperado viejas tradiciones en esta edición, ya que por primera vez en muchos años, ha asistido una muestra de ganado caprino de la raza malagueña de más de 150 animales, que además han participado en un concurso comarcal gracias a la participación de cuatro ganaderos del municipio de Vélez-Málaga.

Además del concurso comarcal se celebraron talleres para los más pequeños, como el **Taller infantil de elaboración artesanal de queso** o los de **"Dale el biberón a un chivo"**. Además se incentivó previamente la asistencia de los más pequeños a la feria, mediante charlas impartidas en los **colegios** del municipio por parte del ayuntamiento, donde la propia Concejal Delegada de Parque Tecnoalimentario y Agricultura y Pesca, María Santana, les habló sobre la importancia de la raza en la comarca.

CABRAMA dispuso en el recinto ferial de un stand informativo y de un stand de venta al público y bar de los Productos de la Cabra Malagueña, junto a otros productos de la comarca, en la feria agroalimentaria **Sabor a Málaga.** Además de la presencia de ganado caprino también hubo una exposición de los tradicionales bueyes de Almayate y un Mercado Equino con compraventa. El sábado 26 de septiembre tuvo lugar el **I CONCURSO COMARCAL DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA.** Relación de ganaderos participantes: Antonio Jimenez Alés (AJ), Manuel Ramírez Román (RA), José Antonio Herrera Molina (JH) y Eduardo Pérez de Navarro (ET).

El **jurado** compuesto por D. Miguel Conejo Postigo, presidente de la asociación, y D. Alberto Águila Caballero, Juez Nacional de la Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía, valoró la calidad de los ejemplares y decidió otorgar los siguientes premios:

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses
Primer Premio: Antonio Jimenez Alés
Segundo Premio: José Antonio Herrera Molina

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses
Primer Premio: Eduardo Pérez de Navarro
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses
Primer Premio: Antonio Jimenez Alés
Segundo Premio: José Antonio Herrera Molina

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4-12 m.
Primer Premio: José Antonio Herrera Molina
Segundo Premio: Antonio Jimenez Alés

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primalas
Primer Premio: Antonio Jimenez Alés
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

Sección 6ª: Lote de 4 hembras adultas
Primer Premio: Antonio Jimenez Alés
Segundo Premio: José Antonio Herrera Molina

Sección 7ª: Mejor Primala
Primer Premio: Antonio Jimenez Alés
Segundo Premio: Manuel Ramírez Román

Sección 8ª: Mejor Cabra Adulta
Primer Premio: Manuel Ramírez Román
Segundo Premio: Antonio Jimenez Alés

Antes de la entrega de premios, D. Juan Manuel Micheo, explicó en pista las notables características de las cabras que obtuvieron los premios a mejor cabra y primala elegidas por el jurado. La **entrega de premios**, corrió a cargo del Alcalde de la localidad, D. Antonio Moreno Ferrer; la 2ª Teniente Alcalde, Dª. Cynthia García Perea; la concejala de agricultura, Dª. María Santana y nuestro presidente D. Miguel Conejo.

Valoramos muy positivamente la **iniciativa** del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga por recuperar la asistencia de nuestra raza a esta tradicional feria de ganado y esperamos que podamos seguir celebrando este concurso comarcal durante muchos años. Desde estas líneas también queremos agradecer la activa participación de los ganaderos asistentes.

Carpa de exposición de ganado caprino

¡Dale el biberón a un chivo!

Mejor cabra y primala del concurso

Autoridades en la entrega de premios

4ª Feria Agro-ganadera de Alhama de Granada y I Feria Ganadera de Zafarraya

Los pasados **26 y 27 de junio** se celebró en Alhama de Granada la 4ª Feria Agroganadera y el **7 de noviembre** se celebró la I Feria Ganadera de Zafarraya .

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña ha participado en ambas ferias granadinas con los talleres de **"Dale el biberón a un chivo"**, actividad con la que disfrutan los más pequeños, aprendiendo y divirtiéndose.

4ª Feria Agroganadera de Alhama de Granada

ZAFRA 2015

20 ejemplares de la raza caprina malagueña fueron expuestos en la **Feria Internacional de Ganado de Zafra** que se celebró del **1 al 7 de octubre.**

Esta feria, tiene una gran tradición ya que se lleva celebrando desde el sigo XIV. Su principal objetivo era intercambiar ganado, pero gracias al trabajo de sus organizadores, que fueron modernizando las instalaciones hasta llegar a estar perfectamente adaptadas a las nuevas tecnologías le dieron un buen empujón a esta feria hasta convertirse en Feria Internacional Ganadera y llegar a ser una de las más importantes de su sector en todo el mundo. Se estima que la cifra de visitantes cada año está en torno al millón.

En esta edición el certamen acogió 8 hembras y 12 machos pertenecientes a la **ganadería de "El Cepillar"** de la localidad de Antequera (Málaga).

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, contó además con un stand informativo al público común a las razas de de pequeños rumiantes presentes en este certamen.

Hembras adultas en Zafra 2015

FEGASUR 2015

En la **muestra nacional de ganado selecto de Jerez de la Frontera**, FEGASUR 2015, que se celebró en el palacio provincial de ferias de Jerez de la Frontera de esta localidad gaditana del **6 al 8 de noviembre**, participaron 28 animales de raza caprina malagueña perteneciente a la ganadería de **D. Gabriel García Aranda** de Álora (Málaga).

Además nuestra asociación contó con un stand de información al público y participó en la degustación de productos del logotipo del MAGRAMA "Raza autóctona" tras la celebración de las jornadas técnicas que tuvieron lugar el viernes 6 de noviembre.

Exposición en FEGASUR 2015

32ª Feria Agro-ganadera de Trujillo

Del **12 al 15 de noviembre**, en la ciudad de Trujillo (Cáceres) se celebró la **32ª Feria Agragadera** de esta localidad, donde acudimos con una muestra de la raza conformada por 13 animales de la ganadería de **Dª Amparo Díez Cieza de Guadalupe** (Cáceres).

En esta feria también colaboramos en la actividad "Todos en Trujillo", coordinada por FEAGAS y consistente en la presentación de los productos acogidos al pliego de condiciones del logotipo del MAGRAMA "Raza autóctona" de las razas que asistieron al certamen.

Hembras en la Feria de Trujillo

Pozoblanco acogió la 7ª Escuela de Jueces de Caprino

Los pasados días **18 y 19 de junio** se celebró la septima edición de la Escuela de Jueces de ganado caprino lechero, organizada por la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de raza pura "CABRANDALUCIA", con la colaboración de las empresas COVAP y CONFEVAP. **37 alumnos** entre ganaderos y técnicos del sector han aprendido de la mano de **D. Manuel Sánchez Rodríguez**, juez nacional del caprino lechero y director de la escuela, la valoración morfológica y del rendimiento lechero del caprino. La misión de esta escuela es formar al ganadero a valorar morfológicamente a sus animales de un modo más objetivo, repercutiendo en obtener rebaños con óptimos niveles de producción y con ello la rentabilidad de los mismos, así como, formar a los ganaderos y obtener nuevos jueces del Caprino Lechero. En la presente edición se han creado dos niveles de aprendizaje: **Nivel Iniciación** y **Nivel de Perfeccionamiento**. El juzgamiento se ha hecho con lotes de cabras de la **raza caprina murciano-granadina**, raza muy extendida en la zona. Este hecho sumado a la gran calidad tanto genética como productiva de las ganaderías de la zona ha sido decisivo a la hora de decidir la ubicación de la escuela. La formación de los alumnos se complementó con la una visita a las instalaciones de la industria láctea y el centro de alimentación para rumiantes de la Cooperativa COVAP.

Los **resultados son positivos**, habiéndose obtenido **5 certificados de Juez A**, y más del doble de **certificados B** (22) que de Asistencia (10).Tras la celebración de esta Escuela tenemos **dos nuevos jueces nacionales**, D. Manuel Gutiérrez Vázquez y D. Antonio Macedo García. Tras 7 ediciones de la misma contamos ya con 5 títulos de Juez Nacional de Caprino Lechero salidos de estas Escuelas. Puedes consultar en www.cabrandalucia.com el directorio actualizado de jueces.

Viaje de intercambio a Holanda

Del **27 al 31 de octubre** un grupo de ganaderos y técnicos de la federación llevó a cabo un viaje de intercambio con ganaderos de los Países Bajos en un viaje organizado por Cabrandalucía y gracias a la colaboración de la empresa de soluciones y equipos ganaderos De Laval.

Primera jornada: Primero visitaron una quesería que elabora cuajada congelada y leche en polvo. Esta quesería recoge leche de 50 granjas cercanas y la pagan entre 0,60 €-0,70 €. Luego visitaron tres granjas, todas poseen en torno a 1000 cabras de raza Saanen, de las cuales unas 600 en ordeño. Las llevan entre dos personas. Producen unos 1.100 litros por cabra y año, alargando mucho las lactaciones. No cubren las cabras hasta que no baja mucho su producción, aunque estén dando leche varios años. El cabrito no les interesa nada de nada. Cabras muy grandes y comen mucho pienso (hasta 3 kg). Todo muy intensivo. Poseen grandes salas de ordeño. De hasta 72 puntos y 72 plazas de ordeño, con medición y retirada automática. La segunda de las granjas visitadas tiene un sistema de alimentación individual para cada cabra a su medida. Y la tercera con un robot de alimentación que va solo por los pasillos.

Segundo día: Tres explotaciones. Similares características. En la primera sobresale destacar una supersala de ordeño rotativa de 80 plazas. La segunda produce 1 millón de litros al año. Se repite el sistema de alimentación individualizado. La tercera dos tanques de 5000 litros cada uno. Sala de lactancia con lotes por edades. Se repite con frecuencia una estructura de nave principal con dos grandes pasillos de alimentación de 4 m de ancho y cuatro parques para los animales a ambos lados.

Tercera y última jornada: Una granja espectacular de 1800 cabras. Sistemas de alimentación individual y automatizado para el pienso y cinta para el forraje. Sala de ordeño rotativa con 72 plazas. 1 persona ordeña todas las cabras en 3 h. El tanque de frio es de 28.000 litros para que os hagáis una idea. La tarde de paseo por Ámsterdam.

Los viajeros cuentan que el viaje mereció la pena. Se trata de otro concepto de explotación, no para copiar pero sí para reflexionar sobre algunas cosas.

La rentabilidad aconseja prevenir las pasteurelosis caprinas

Por JAVIER MARCOS SAINERO,
Director veterinario de FARCO Veterinaria

Las pasteurelosis:

- Son muy habituales en los rebaños de ganado caprino.
- Requieren de planes sanitarios preventivos para evitar graves pérdidas en las explotaciones.
- Se previenen actuando sobre los lotes de cabritas de reposición.
- Se combaten eficazmente vacunando con **Dilphes 4.**

La pasteurelosis es una enfermedad habitual en los rumiantes domésticos; su presencia en el ganado caprino es casi constante.

En ocasiones se identifican sólo algunas de las presentaciones de este grupo de enfermedades infecciosas y a menudo algunas de ellas quedan ocultas o son ignoradas en la explotación **posibilitando que se produzcan pérdidas constantes** y poco perceptibles que pueden ser evitadas en gran medida con sencillas actuaciones de prevención.

Importancia y consecuencias

La cabra es susceptible de padecer infecciones por bacterias del grupo de las pasteurellas que producen en esta especie ganadera cuantiosas pérdidas económicas por lo que **resulta siempre rentable tener a este grupo de enfermedades presente a la hora de confeccionar planes sanitarios preventivos.** Las pérdidas se producen de forma masiva cuando hay un brote y en goteo cuando su curso es crónico. En cualquiera de los dos casos, son de tal magnitud que **necesitan ser abordadas de manera fulminante para recuperar la productividad perdida y evitar las bajas.**

El grupo de bacterias que producen las pasteurelosis en las cabras es amplio, aunque en la práctica destacan dos de ellos que producen patologías bien diferenciadas; por una parte está el grupo de *Pasteurella multocida*, responsable de los cuadros de septicemia hemorrágica que se presentan sobre todo en cabras jóvenes, y la *Mannheimia haemolytica* que ocasiona con mayor frecuencia cuadros respiratorios en forma de neumonía aguda o cronificada y episodios de mamitis gravísimas de carácter ocasional.

Las cabras adultas suelen presentar formatos crónicos de este grupo de enfermedades que pueden agravarse si se produce una situación de sobreexplotación o de estrés y tras ello un brote de pasteurelosis septicémica, del tipo de la enfermedad del transporte. **Los formatos crónicos son de naturaleza respiratoria y pueden acabar desencadenando brotes agudos por este tipo de situaciones de estrés.**

¿Qué tipo de prevención requiere la Pasteurelosis?

Con frecuencia se ha tratado de contener este grupo de enfermedades con medidas preventivas basadas en la administración de antibióticos y de otros anti-infecciosos por pienso o agua. Sin entrar a valorar la idoneidad y la eficacia de estas medidas, hay que reseñar no obstante que ésta introduce una dificultad legal de primer orden si tenemos en cuenta que los tratamientos deben ser muy prolongados en el tiempo y tienen que respetarse los periodos de supresión en carne y leche que son preceptivos. Este tipo de prevención está en retirada por el **riesgo que supone la incorporación de residuos inhibidores a la leche o a la carne.**

En la actualidad predomina claramente la prevención mediante la vacunación. Este procedimiento, llevado a cabo con nuestra vacuna **Dilphes**, se viene haciendo desde mucho tiempo atrás con diferentes pautas de vacunación adaptadas a cada situación, pero sobre todo están enfocadas a la resolución de los problemas de pasteurelosis agudas de las primeras edades, mediante la vacunación a las cabras preñadas.

En la fase actual, tras millones de dosis prescritas, proponemos de manera preferente **prevenir la infección vacunando de una forma muy contundente, actuando de manera temprana sobre los lotes de cabritas de reposición.** Es la

manera más eficaz de tener un rebaño con incidencia clínica nula o muy baja.

En 2015 se procedió a ampliar el espectro preventivo de nuestra vacuna **Dilphes P,** la cual recientemente ha pasado a llamarse **Dilphes 4**, incrementando su contenido antigénico por adición de una cepa de *Pasteurella multocida* de tipo A que con frecuencia se ve implicada en procesos septicémicos de los rumiantes. Con esta ampliación **se consigue cerrar más si cabe el círculo de la prevención sin que esto suponga un gasto adicional** para las explotaciones.

Para más información adaptada a la situación de su explotación, consulte con su veterinario.

Previene eficazmente las pasteurelosis del ganado caprino

* Serotipos:
– *M. haemolytica* A1 (productora de leucotoxina)
– *M. haemolytica* A2
– *P. multocida* 6B
– *P. multocida* A1

Consulte a su veterinario

FARCO VETERINARIA, S.A. www.farcovet.com / Tel.: 902 22 33 11

Farco vet

Patologías más comunes del neonato

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

Ha finalizado ya la gestación, son cinco meses más o menos. Periodo en el que todas nuestras esperanzas están puestas para que todo vaya bien, que nada altere este proceso biológico imprescindible para que nuestra empresa ganadera siga. Para que todo culmine, han de parir. Y es aquí donde verdaderamente nos jugamos casi todo.

De cómo se alimente a la cabra tanto en la lactación previa, como en la gestación dependerán los partos, y de cómo queden las reproductoras tras ese momento crítico, va a depender nuestra curva futura de lactación. O sea nuestros ingresos. Pero es obvio que tras el parto aumentamos el número de ocupantes de esa explotación, Ya teníamos a las madres, la recría en sus diferentes edades, los padres y ahora llegan los cabritos. Unos quedarán como futuros reproductores y otros sin en cambio marcharán. **Pues nos vamos a centrar en ellos; los cabritos.**

En estos pequeños rumiantes, más bien; **pre-rumiantes** y sus problemas, **fundamentalmente infecciosos**. Podríamos organizar las patologías de estos neonatos, como vemos en el cuadro anexo. Serían **procesos de naturaleza sistémicos; digestivos y respiratorios o combinación de ambos**, fundamentalmente. Pero pueden aparecer, como es el caso que nos va a ocupar, de una forma localizada, tal como las **artritis de tipo agudo,** normalmente de origen infeccioso.

Mortalidad; perinatal – embrionaria

Fecundación GESTACIÓN			Parto. NEONATO	
1º TERCIO	2º TERCIO	3º TERCIO	1ºSEMANA	2º Y 3º SEMANA.
Mortalidad embrionaria	Mortalidad Perinatal.			

núter

Patologías más frecuentes;

1.-Síndrome cólico.

2.-Procesos entéricos.

3.-Cuadros respiratorios.

Claramente este **cabrito ha vivido durante 5 meses en un medio extremadamente protegido**. Un útero, musculado y muy vascularizado. Una placenta (en este caso cotiledonaria-sindesmocorial) que actúa de barrera importante y a su vez de intercambio madre-feto. Además está protegido por todo un organismo: como es la madre, dispuesta a ser una barrera infranqueable. Al nacer el cabrito, esto se le acaba, se enfrentará a un medio, contaminado, con más ocupas, -y algunos intentando "aprovechar" su oportunidad-. Situaciones nuevas para las que no está aún preparado su organismo.

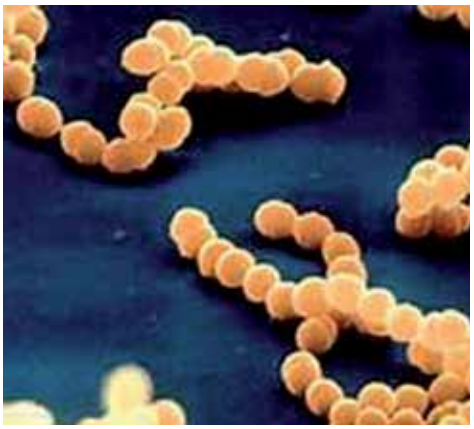
Muchos de los habitantes que existen en este medio y sus ocupantes pueden hacer daño. Y es aquí donde aparece **el caso que voy a describir:**

Alrededor del mes de Noviembre de hace unos años ya, me llaman comentándome que qué aún habiéndose desarrollado bien la paridera en sus inicios y prácticamente acabada ya en cuanto a partos, tras unos días, -creo que eran alrededor de una semana de vida de estos cabritos (Neonatos)-están apareciendo **"cojeras"**. Este proceso se inicio en unos cuantos y están apareciendo más casos, e incluso a los que iniciaron el proceso ya **"ni se levantan a comer"**.

Tras acercarme a la explotación, vemos que las madres están aparentemente bien. Las condiciones de la sala de cría son buenas; hay cama abundante, previamente se ha limpiado, desinfectado/desinsectado el local de lactancia. Ventilación y temperatura correctas. Es más, los animales no tienen mal aspecto, salvo las articulaciones de algunos, que están muy inflamadas.

El ganadero me hace saber que estos animales afectos, no comen bien, que el proceso inflamatorio está creciendo en los afectos y que hay cada día más "tocados". Amén de la pérdida de valor que estos animales van a sufrir.

En un principio adoptamos **como medida preventiva**; **aplicar un beta lactámico**, hasta tras análisis, determinar la causa. Hacemos necropsia de las articulaciones;la mayoría era la tibio-tarsiana (corvejón) y en menor medida la rodilla (carpiana). Los animales no tienen fiebre, sí se duelen a la palpación y apreciamos calor local. Tras necrosis, aprecio liquido sero-purlento abundante en ella y tomamos muestra. Se envían muestras a laboratorio, aislando un Strep-



tococo. Bacteria ubicua, que podemos encontrar constituyendo parte como flora saprofita, de boca, piel, intestino, tracto respiratorio superior....de los animales. Es un germen, clasificado como GRAM+ (los Staphylococus y Streptococcus los son). El germen específicamente es el Sterptococcus disgalatiae, grupo G d Lancefield, En definitiva, múltiples puntos de riesgo.

A esto le sumamos que al nacer, este cordón umbilical es una vía de entrada muy importante, desde su paso por el canal del parto, hasta el medio donde cae, puede ser vía de entrada y contagio.

El limpiar, desinfectar, desinsectar y crear ambiente ventilado, junto a una temperatura adecuada, puede dificultar el desarrollo de estos gérmenes. Al final el proceso se resolvió y hasta ahora no han vuelto a aparecer.

Como este caso y otros que irán apareciendo, **es necesario establecer normas preventivas de higiene, limpieza, de profilaxis en general dentro de la explotación.** Viene bien la **pasterización del calostro**, asegurarnos de que se encalostran en las primeras horas de vida. La **desinfección del cordón umbilical** dificulta la vía de entrada. Un **programa preventivo-vacunal** en las reproductoras asegura una inmunidad pasiva adecuada y una gestación más controlada.

Y por supuesto, algo que ya a estas alturas nadie discute: **criar a las futuras generaciones mediante lactancia artificial.** Proceso tecnológico del que hoy nadie pone en duda, como mejorador de la salud de la explotación y de los resultados de la misma. Y si a esto le unimos un **lactorremplazante como el BACILACTOL CABRITOS**, cerramos la cuadratura del círculo. Continuando con el **Vialfeed cabritos prima.**

Felices Fiestas a Todos y buena temporada de partos...

núter
NUTRICIÓN ANIMAL
Planes de Alimentación para CAPRINO de Núter

Caprigen
RESULTADOS SOSTENIBLES

ANIMALES MÁS SANOS.
EXPLOTACIONES MÁS RENTABLES.

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

BACILACTOL,
LACTO-REEMPLAZANTES PARA CABRITOS

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

Entrevista a Antonio Villodres

Antonio Villodres
Técnico Veterinario
Agrupación de Ganaderos
Montes de Málaga
AGAMMA

1. Cada vez tiene más importancia la calidad de la leche en el sector del caprino de leche. ¿Qué importancia tiene el control de la mastitis subclínica en la calidad de la leche?

Muchísima. Es indudable que el papel que juegan las mastitis subclínicas en la **calidad de leche** es crucial, pero no solo por el aumento considerable del recuento de células somáticas en tanque, ni por el riesgo de la **presencia de inhibidores** en leche tras tratamientos, a veces a ciegas, sino por la importante **merma en la producción de leche** en un rebaño, suponiendo una **gran pérdida económica** para el ganadero sin que este la aprecie.

2. Siempre ha habido mucha controversia con la relación de las mastitis subclínicas y la producción de leche en el caprino. ¿Cuál es tu opinión sobre la relación entre las células somáticas y la producción de leche?

La **relación es directamente proporcional**, es decir, a mayor número de células somáticas en leche, menor producción, eso es algo innegable. Pero no hay que dar lugar a confusión. El aumento de células somáticas depende del **estadio fisiológico en el que se encuentran las cabras**, los niveles pueden variar mucho si los animales están en plena curva de lactación, o mientras los animales se están secando, al igual que un animal joven excreta menos células en su leche que otros con mayor número de partos. Hay un ejemplo muy ilustrativo que me gusta comentar a los ganaderos, es el hecho de que las cabras cuando están cubriéndose por monta natural experimentan un aumento a veces considerable de las células somáticas, y el motivo no es otro que el continuo ajetreo al que se ven sometidas las cabras en la época de cubrición, golpes de las ubres con las patas, etc. Por eso no hay que ser alarmista y tener conocimiento en todo momento de lo que está pasando en la explotación, del manejo, y alimentación, así como del porcentaje de reposición. Todo esto junto con las analíticas apropiadas, nos aportan suficiente información para tomar las decisiones apropiadas.

3. ¿Cuáles son los principales agentes infecciosos implicados en las mastitis subclínicas?

Basándome en analíticas de leche tanto a nivel individual como de tanque, puedo decir casi con toda certeza que **en el 60 %** de los casos se trata de *Staphylococus aureus* y SCN (estafilococos coagulasa negativos) al menos en la zona donde desarrollo mi trabajo, siendo común la aparición de los dos en el mismo rebaño.

4. ¿Cuáles son los factores más importantes en el control de las mastitis subclínicas?

Pues para empezar una **buena higiene de camas e instalaciones**, así como una **correcta rutina de ordeño.** Haciendo esto se disminuye mucho el nivel de infección y de contagio (simple manejo), y a esto se le debe añadir una correcta pauta vacunal.

Es cierto que el papel que juega el **control lechero** llevado a cabo por asociaciones es un arma muy útil para desechar animales crónicos. Además de la detección mediante Test de California, fundamental para el control de las mastitis subclínicas. En definitiva es un conjunto de factores que es difícil que se den juntos, pero no imposible.

5. ¿Qué experiencia tienes con la nueva vacuna que controla el Biofilm de los estafilococos en el control de la mastitis subclínica?

Pues bastante **satisfactoria**, si bien es cierto que en las explotaciones en las que he analizado datos, tienen un manejo muy bueno en general, junto con una alimentación adecuada y ausencia de Agalaxia en leche de tanque, lo cual facilita el trabajo de campo bastante. Todo esto tras unas analíticas periódicas nos llevaron al punto en el que **la vacunación era la mejor herramienta para el control de las mastitis subclínicas existentes**, y los resultados fueron alentadores, consiguiéndose un **descenso en el recuento de células somáticas en tanque así como un aumento en la producción**, manteniéndose estos a lo largo de toda la lactación de los animales.

He de mencionar que en los **animales de primer parto es donde esta mejoría fue más evidente**, ya que son los más susceptibles al contagio, consiguiéndose unos niveles productivos óptimos.

Concluyo con una leve reflexión, tenemos las herramientas necesarias para la prevención de los problemas sanitarios en las explotaciones caprinas. **Utilizando estas herramientas, junto con un correcto diagnóstico y la colaboración del ganadero, podremos seguir avanzando en la mejora de la calidad de leche.**

VIMCO®

Vacuna Inactivada, Mastitis Caprina y Ovina, en emulsión inyectable

Abra los ojos a la MASTITIS Subclínica

VIMCO®, Vacuna inactivada, mastitis caprina y ovina, emulsión inyectable. **Composición:** Un vacuna (1ml) contiene: Escherichia coli J5 (inactivada, suspensión diluida cepa NP 140 ≥ 8.00 SAC). Adjuvantes: Pluronic liquido 18,2 mg; Estearato monoestearil Mn (1,0 mg). **Indicaciones:** Para la inmunización activa de ovejas sanas con problemas de mastitis, para reducir la incidencia de la mastitis subclínica (incluyendo los casos leves y graves) y reducir la cantidad de mastitis subclínica causada por Staphylococcus aureus y coagulasa negativos en rebaños, cuando la mastitis sea causada por staphylococci coagulasa negativos ocurra, de gravedad, en los signos clínicos asociados de la clínica de la leche de rebaño. **Vía de administración:** vía intramuscular. Dejar que el vacuna alcance una temperatura de ser +15 - +25°C antes de su administración. Agitar antes de uso. Tener cuidado de no contaminar. **Posología:** Dosificación: una dosis (1 ml) por inyección intramuscular (alternar entre los cuartos) 4 semanas antes de la fecha de parto disponible y 2 semanas antes de la fecha de parto disponible y 2 semanas antes de la fecha de parto disponible. **Precauciones adversas (frecuencia y gravedad):** Muy comunes: la inflamación leve en el punto de inyección en menos de 2 mm de diámetro, que desaparece dentro de 12 días máximo. Generalmente la inflamación en el punto de inyección hasta de 5 mm de diámetro, que desaparece al cabo de 3 días como máximo. Podría ocurrir un aumento transitorio de la temperatura corporal de hasta 1,5° C entre las primeras 8 horas y 3 días después de la inyección, que se resuelve espontáneamente en algunos días sin afectar el estado de salud de los animales. **Contraindicaciones:** ninguna. **Tiempo de espera:** Cero días. Precauciones especiales para el cuidado de los animales: Este medicamento veterinario contiene aceite mineral. Su inyección accidental puede producir dolor agudo e inflamación, en particular si se inyecta en una articulación o en un dedo, y en casos excepcionales podría producir la pérdida del dedo afectado o de la articulación afectada. Consultar a un médico inmediatamente si se produce. **Precauciones:** Tipo de cierre: caja de cartón con 1 vial con 5 dosis (50 ml). Tipo de cierre: caja 1 vial con 10 dosis (100 ml). Tipo de cierre: caja 1 vial con 25 dosis (250 ml). Código ATCvet: QI09AB. **Titular y número de la autorización de comercialización:** LABORATORIOS HIPRA, S.A., Avda. la Selva, 135, 17170 Amer (Girona) España. Tel. (972) 430980 - Fax (972) 430984. Reg. nº 9524 ESP. **Condiciones de dispensación:** Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. **Vía de administración recomendada:** vía intramuscular.

Laboratorios Hipra, S.A.
Avd. la Selva, 135
17170 Amer (Girona)
España

Tel.: (34) 972 43 98 80
Fax: (34) 972 43 98 84
hipra@hipra.com
www.hipra.com

¡Súbete al pódium con SUPER FEED!

Riesgos para la cabra por exceso de proteína en las dietas de lactación

Por **Carlos Contera** y **Francisco Linares**, veterinarios.
SUPER FEED. www.superfeed.com

En la actualidad, algunos ganaderos dejan llevar sus rebaños de alta producción con planes de alimentación de concentración proteica elevada en la dieta, hasta valores de entre 18 y 19 por ciento de proteína bruta sobre base de materia seca. Esto da como resultado grandes liberaciones de amoniaco en intestino, que llega a sangre y se excreta a través de la vía urinaria y fecal, lo que ha determinado graves implicaciones en orden a reproducción, fertilidad, gestación, salud intestinal, deterioro hepático y renal, con merma de la longevidad... También incidencias medioambientales. Factores todos ellos de inmediata repercusión en la economía de la explotación lechera.

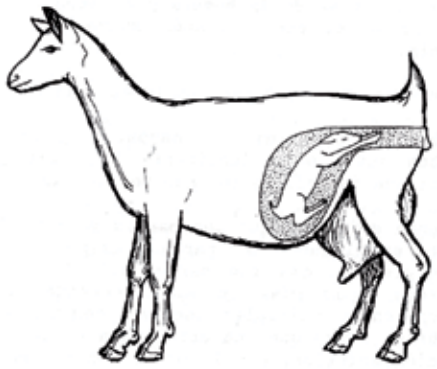
Las crisis mundiales ponen en evidencia las reservas energéticas de nuestro planeta y saltan a los diarios los precios del petróleo, que es noticia desde que en 1973 la energía formase parte de esa lista macabra de las mayores preocupaciones de la opinión pública mundial. **La última crisis de las materias primas puso en evidencia el valor de la energía para la alimentación animal** en un contexto de biodiesel, consumos repentinos en países emergentes y escasa superficie mundial de cultivo. Y **la proteína** va de la mano en ese orden globalizado de necesidades, relacionada con las economías emergentes, el hambre en el mundo, la sostenibilidad y la producción zootécnica de alimentos.

La cantidad y la calidad de la proteína incluida en las raciones de los rumiantes lecheros **repercute de forma importante en los costes de alimentación** y condicionan en gran medida **el rendimiento productivo** de estos animales, pero **también afectan a la cantidad del nitrógeno (N) excretado al medio ambiente** y a la **función reproductiva.**

Las proteínas son nutrientes esenciales formados por unidades básicas llamadas **aminoácidos**, que contienen cadenas de nitrógeno, elemento esencial en la estructura de los músculos y que en la leche forman la proteína llamada **caseína**. Del punto de vista nutricional, la **calidad de los alimentos proteicos** está determinada por el **contenido total de proteína verdadera o metabolizable** y su composición en aminoácidos. En el caso de los rumiantes, la proteína puede ser degradada en el rumen por los microorganismos -**proteína degradable**- o puede resistir el ataque de los microorganismos y pasar intacta al intestino -**proteína no degradable o by-pass**-. La proteína degradable se convierte principalmente en **amoniaco** -NH3-, que es utilizado por los microorganismos para producir sus propios aminoácidos y proteínas. El resto del amoniaco es absorbido y llevado al hígado para ser convertido en **urea**, ya que el amonio es tóxico para el animal. La urea es transportada por todo el organismo para ser excretada por orina, saliva, y leche. Además puede llegar al útero y cuando se encuentra en exceso puede afectar los procesos reproductivos, a través de posibles efectos tóxicos sobre el óvulo, los espermatozoides y el embrión. Por ello, **debe evitarse el exceso de proteína en la dieta para lograr una fermentación ruminal eficiente y mantener una fertilidad y producción de leche adecuada.**

Y sin embargo, la producción de leche en las cabras modernas tiene un **componente genético** incuestionable. Donde la fracción proteica del extracto quesero depende más de la inversión en genética de la ganadería -por estirpe y raza- que de las aportaciones alimenticias. El valor proteico elevado en los piensos es utilizado como arma de marketing en cabras lecheras, de forma desviada. Busca confluir con los viejos mitos de la alimentación de rumiantes. La antigua forma de producir leche añoraba materias primas proteicas de producción nacional, altramuces y otras. Hace unas décadas estaban al alcance geográfico de los cabreros. En cambio ahora son variedades diferentes y generalmente origen de importación.

La proteína de la leche en el extracto quesero de la cabra está más vinculada a su genética que a la dieta.



Exceso de proteína lleva a exceso de urea en sangre, lo que desencadena problemas reproductivos crónicos, locomotores, inmunitarios, aumento de la reposición, etc.

Los avances en los conocimientos de los procesos digestivos y metabólicos que sufre la proteína ingerida por los rumiantes ha determinado que hayamos pasado de formular las raciones en términos de proteína bruta a utilizar la proteína metabolizable. En cabras, hablamos de proteína como **Proteína Digestible Intestinal (PDI)**. La PDI se define como el conjunto de aminoácidos verdaderamente absorbidos en el intestino, que provienen de tres orígenes diferentes: la proteína del alimento no digerida en el rumen, la proteína microbiana sintetizada y, en una pequeña proporción, las secreciones endógenas.

PODIUM SUPER FEED

MÁS no es MEJOR

Los microorganismos ruminales necesitan energía y fuentes de nitrógeno para su mantenimiento y crecimiento, por lo que la disponibilidad sincronizada de ambos es el principal factor determinante de la cantidad de síntesis bacteriana de proteína microbiana **MCP**.

Por un lado, la energía se obtiene a partir de los hidratos de carbono, los rápidamente fermentables (almidón, azúcares, pectinas) y los estructurales (celulosa y hemicelulosa). Los rápidamente fermentables estimulan en mayor medida la síntesis de MCP, pero un exceso de los mismos provoca un descenso acusado del pH y de la actividad fibrolítica **(acidosis)**. Por otro lado, cuando el aporte de fuentes nitrogenadas -elevados niveles de proteína degradable (RDP)- determinan excesos de amoníaco que si no puede ser utilizado por los microorganismos del rumen, es absorbido por las paredes ruminales y ha de ser transformado en urea en el hígado, con el consiguiente gasto energético. Adicionalmente, la urea pasa a sangre y una parte es nuevamente reciclada a través de la saliva incrementado el aporte de N al rumen.

Los excesos de proteína en la dieta derivan a **concentraciones excesivas de urea en sangre** (niveles NUS), lo que desemboca en alteraciones de la fertilidad, problemas articulares, cojeras, desgaste y degeneraciones hepáticas y renales, afección general del sistema metabólico y debilitamiento del sistema inmune. El mecanismo por el cual el exceso de proteína puede afectar la fertilidad puede relacionarse al aumento en la producción de amonio ruminal y, en consecuencia, urea en sangre, cuyo exceso puede tener un potencial efecto negativo sobre los órganos reproductivos, el sistema ganglionar, los niveles hormonales, el embrión, los espermatozoides y el óvulo.

La **excreción de urea en leche** (nivel NUL) también se denomina MUN (Milk Urea Nitrogen) corresponde a los niveles sanguíneos. En la leche cerca de un 2 a 3% del nitrógeno total es nitrógeno ureico -NUL- y tiene una alta relación con el nitrógeno ureico sanguíneo NUS. Las concentraciones de NUL no son simétricas entre las dos mitades del día, por lo que se recomienda muestrear los animales siempre a la misma hora o durante el mismo ordeño para evitar inconsistencias en los resultados. Además, los valores de urea varían de acuerdo al número de lactancias, la raza y los días en leche del animal.

Servicio SUPER FEED

Podemos utilizar en forma inteligente los **niveles de urea en leche** para evaluar el manejo nutricional y alimentario del rebaño, en especial lo relacionado a los aportes de proteína y energía. Al igual que las células somáticas, el nitrógeno ureico en leche NUL puede ser evaluado en forma individual así como a través del análisis del tanque de leche. El análisis de urea en tanque día a día es frecuente en controles sobre ganaderos de vacas de leche y demasiado insólito en cabras de leche. Es una herramienta que permite chequear la nutrición del rebaño lechero, sobre todo la relacionada a la proteína ya que el NUL de tanque presenta una elevada correlación con los niveles de urea en leche a nivel individual de las hembras productoras. Así, **esta herramienta rápida, barata y eficaz nos orienta en la evaluación en mejor medida del estado nutricional del rebaño.**

VII Fiesta de la Cabra Malagueña Casabermeja

Podemos volver a hablar de éxito tras la celebración de la séptima Fiesta de la Cabra Malagueña celebrada del **18 al 20 de septiembre de 2015**: miles de visitantes han podido disfrutar de un evento peculiar que aúna cultura y gastronomía en torno a esta raza y a la localidad malagueña de Casabermeja.

El evento, organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Excmo. Ayto. de Casabermeja (Málaga), con el apoyo de la Excma. Diputación Provincial y la marca promocional Sabor a Málaga, ha cumplido su principal objetivo: **la revalorarización de la Cabra Malagueña y de sus productos derivados.**

En la **'Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña**' hubo **99 variedades** de tapas, platos y postres, todos ellos elaborados a base de productos derivados de la cabra gracias a la participación de **17 bares y restaurantes** de la localidad. Este año la oferta gastronómica se ha visto ampliada gracias a la colocación de varios **chiringuitos** en distintos puntos de la fiesta, con el objetivo de satisfacer la demanda de los visitantes.

Todos los establecimientos de la ruta participaron en el **V Concurso de Tapas La Carta Malacitana**, que este año obligaba a los restauradores a cocinar conjuntamente el **Chivo Lechal Malagueño con el Queso de Málaga**, prueba difícil que superaron todos los participantes con creces. En palabras de una de los miembros del jurado, Esperanza Peláez, el nivel de los participantes fue muy alto, incluso muy superior a otros concursos gastronómicos de la provincia, lo que demuestra el gran potencial que tiene el sector hostelero de esta localidad. Los **ganadores** de esta edición fueron:

- **Primer premio: Restaurante La Huerta** **Pastel de hojaldre de Chivo Lechal Malagueño con queso fresco de cabra y mermelada casera de higos elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja acompañado por Vino Tinto Lunares con D.O.P. Sierras de Málaga**
- **Segundo premio: 1996 Bar Restaurante Alba** **Canelón de Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra, elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de Almazara Gálvez acompañada de Vino tinto Montespejo joven de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga**
- **Tercer premio: Restaurante La Romana** **Tosta de Chivo Lechal Malagueño con queso de rulo de cabra y miel de romero elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Primera Intención de Bodegas José Molina de Colmenar con D.O.P. Sierras de Málaga**

Además de la exitosa Ruta Gastronómica y Concurso de Tapas, se han celebrado multitud de actividades relacionadas con el ámbito ganadero, el ocio y el turismo.

En esta edición se ha celebrado por primera vez un **concurso de postres** elaborados con leche de ca-

Ambiente de la VII Fiesta de la Cabra Malagueña

Ganadores del concurso de tapas Carta Malacitan y del Concurso de Postres

Tapa Ganadora del
V Concurso de Tapas de Carta Malacitana

Jurado en el I Concurso de Postres

bra malagueña. En esta ocasión, el postre que debían elaborar los candidatos era un **"arroz con leche"**. Este concurso se celebró el viernes 18. El jurado estuvo formado por 3 blogueras pertenecientes a la red de blogs de Sabor a Málaga. El segundo premio recayó sobre Sebastián Palomo Miranda, y el primero sobre Rosario Rodríguez Huesca, cuya receta será la empleada para elaborar este postre en la Planta de Transformación de Lácteos de la Cabra Malagueña de Casabermeja.

El viernes, a las 20.00 horas, tuvo lugar el **Pregón de la Fiesta** que corrió a cargo de D. Virgilio Martínez Enamorado, Ldo. y Doctor en Historia Medieval por la Universidad de Málaga y Diplomado en Lengua Árabe, que a su vez fue presentado por el pregonero anterior, D. José Luis Romero Silva, Director general de Prensa Malagueña S.A., editora de Diario SUR. El pregón, organizado por Carta Malacitana, se celebró en la Fuente de Abajo y fue amenizado por la Banda Municipal de Música. Tras el mismo tuvo lugar una degustación gratuita de Quesos de Málaga, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga.

Tras el pregón tuvo lugar un animado concierto del grupo "D´Lunares".

La jornada de fiesta del sábado dio comienzo con la popular **cencerrada**, en la que este año además, los miembros del grupo de teatro de Casabermeja interpretaban a su paso una singular y divertida parodia.

Los numerosos **talleres** programados sobre actividades en torno a la Cabra Malagueña o a productos de la zona como la miel, así como las visitas guiadas a distintos puntos de interés turístico de la localidad celebradas el sábado y domingo, contaron con lleno absoluto.El Museo Taller de Cerámica de Casabermeja tuvo su hueco en la zona expositiva, donde Pedro Fernández, maestro escultor, realizó en vivo una escultura a tamaño real de una cabra malagueña.

La **muestra de ganado** contó con la presencia de 50 cabezas de ganado, pertenecientes a las ganaderías de D. Juan Francisco Díaz Pedraza de Arroyo Coche (Almogía) y Hnos. Peña de Baena (Córdoba).

El **Mercado de Quesos y productos locales** contó con 29 expositores, la mayoría pertenecientes a la marca promocional "Sabor a Málaga". Una gran variedad de productos artesanos, de excelente calidad conformaron este mercado: una amplia gama de quesos de cabra, embutidos y chacinas, mermeladas, aceites, frutos secos, pan y dulces, vinos, cervezas artesanas, etc. que mostraron al público la riqueza gastronómica de nuestra provincia. También ha aumentado el número de puestos de **artesanía**, llegando a los 11 expositores: ceramistas, artesanos de la madera, decoración, ropa y complementos que además diseñaron piezas especiales basadas en la cabra malagueña y/o en la fiesta de la cabra de Casabermeja.

Entre las **actuaciones musicales** de la fiesta, los visitantes pudieron disfrutar de pandas de verdiales, de los Bailes de la Ruea, y del grupo "Apaloseco" de Frigiliana.

Actividad "Pastoreando"

Ganadores y Jurado del II Concurso de Pintura

La participación en el **II Concurso de Pintura al aire libre** (modalidades adulta e infantil), que se celebró en colaboración de la Asociación de Artistas Plásticos de Málaga APLAMA también fue muy numerosa. Las obras, pintadas en el momento, debían reflejar el entorno y los paisajes de los alrededores del pueblo de Casabermeja donde obligatoriamente debían aparecer una o más cabras autóctonas malagueñas. Se concedieron los siguientes premios:

- Primer Premio dotado con 800 €: José María Sánchez Gutiérrez
- Segundo dotado con 400 €: Miguel ángel Rivas Mejías

En la modalidad infantil los premios consistieron en caballete, lienzo y caja de pintura para el primer premio, recaído sobre Elena Navarro Cebrián; lienzo y caja de pintura para el segundo premio, otorgado a Mónica Doblas Romero y el tercer premio consistente en una caja de acuarelas recayó sobre Alba Pérez Cebrián.

Y con este apretado programa podemos afirmar que este evento se trata de una gran fiesta: **¡una peculiar forma de mostrar al mundo la importancia de nuestra raza y sus magníficas cualidades!**

Nuevo Catálogo de Sementales

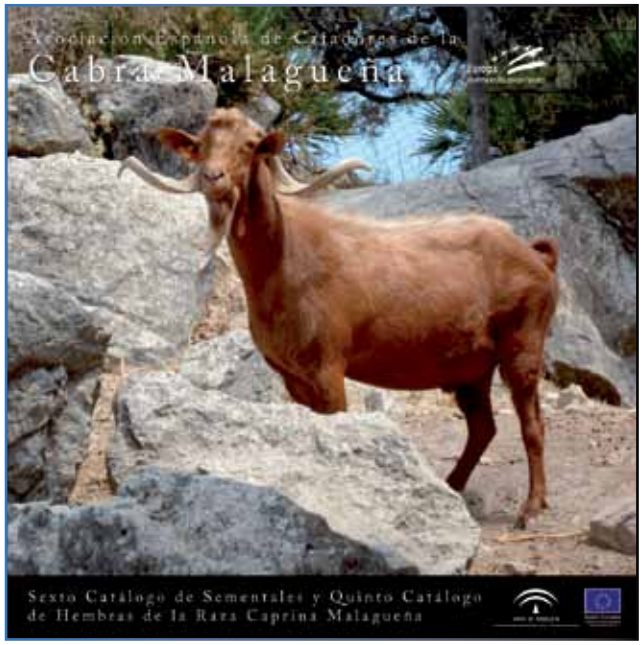
Alcanzamos la sexta edición del Catálogo de Sementales de la Raza Caprina Malagueña, una publicación donde se ven reflejados los avances de la raza.

Un total de **35 animales conforman el catálogo de sementales:** 19 machos con sus valoraciones genéticas completas y 16 machos en testaje. Es el catálogo con mayor número de animales presentado hasta el momento, lo que se traduce en un incremento de la mejora genética de la raza con resultados altamente positivos.

Los datos obtenidos durante 2014 y 2015 reflejan el enorme potencial de la raza caprina malagueña: todos los sementales reflejados en este catálogo con fiabilidad superior al 50% poseen valores genéticos positivos mejorantes en cuanto a cantidad de leche, cantidad de grasa y proteína. En este nuevo ciclo, toca expandir toda esta mejora genética obtenida al resto de la población.

Conjuntamente al catálogo de sementales presentamos el **quinto catalogo de hembras de la raza**, que consiste en un ranking de las 100 hembras vivas de mayor valor genético en base a su producción lechera, producción de kg. de grasa y producción de kg. de proteína.

El catálogo también está disponible para su **descarga** en la sección "revistas y publicaciones" de la nueva y **recién estrenada web de la asociación: www.cabrama.com**



Nuevo Catálogo de sementales

La Cabra Malagueña en el 3º Simposio de FOCAL

El Tercer Simposio Internacional de la Federación de Ovejeros y Cabreros de América Latina (FOCAL) se ha celebrado en el Palacio de las Convenciones de **La Habana (Cuba)** entre el **16 y 20 de noviembre de 2015** , enmarcado en el V Congreso Internacional de Producción Animal Tropical 2015. Nuestro Secretario Ejecutivo, Juan Manuel Micheo fue presidente de mesa y moderador del panel II: "Estrategias para el mejoramiento genético de ovinos y caprinos", y también ofreció la ponencia: **"La Raza Caprina Malagueña como dinamizadora del desarrollo del sector".**

Cuba está en pleno proceso de revisión de su estrategia para mejorar el ganado caprino lechero y nuestro secretario mantuvo relaciones con distintas instituciones, que manifiestan interés por nuestra raza.

Diario SUR lanza un suplemento especial dedicado a la Cabra Malagueña

El Diario SUR **lanzó en julio un suplemento titulado "OH MY GOAT, la Cabra Malagueña como nunca la habías visto"**. Se trata de una revista de 100 páginas, donde además de la exposición promovida por este diario, hablan de nuestra raza, de nuestra Asociación, los eventos que organizamos y participamos, nuestros productos, guía de restaurantes que tienen chivo, recetas...

Todo un manual sobre la raza, el sector y sus productos; y todo un homenaje a la exposición y a los artistas colaboradores. Este suplemento se puede adquirir en Diario SUR. Más info: **www.diariosur.es**

La Raza Malagueña en la Revista GEO

Tenemos una buena noticia, y que es que nuestro amigo fotógrafo José Barea nos anuncia que acaba de salir la primera publicación de **BESTIARIUM**, un **proyecto fotográfico** cuyo principal objetivo consiste en mostrar nuestras razas autóctonas en su conjunto y desde un punto de vista singular. La revista GEO en su apuesta por la difusión de nuestras razas autóctonas va a publicar un **número monográfico especial** dedicado exclusivamente a BESTIARIUM. Una selección de más de 100 razas con una breve descripción de cada una de ellas.

Estará disponible en puntos de venta de prensa a partir del día 5 de noviembre, y una página está dedicada a nuestra raza: la Cabra Malagueña!!! Os dejamos con el enlace a la página del proyecto:
www.bestiariumrural.com/index.html

Seis quesos de Cabra Malagueña ganan medallas en los World Cheese Awards 2015

La **quesería abulense "Elvira García"** y las **queserías malagueñas "El Pastor del Valle" y "Montes de Málaga"** han obtenido medallas en el Certamen Internacional World Cheese Awards, celebrado 26 de Noviembre en Birminghan (Gran Bretaña), el cual es considerado como el **concurso internacional más importante de quesos.**

Cada año, alrededor de 250 jueces seleccionan las mejores referencias queseras de diferentes variedades y distintos países. La competición ha reunido en esta edición 2.727 quesos procedentes de todo el mundo.

La quesería artesanal **Elvira García de El Barraco (Ávila)** ha logrado Medalla de oro con el queso Luna Nueva, Medalla de Plata con el queso Musgo Lavado con y Medalla de Bronce con el queso Canto lavado. Se trata del segundo reconocimiento por este prestigioso concurso para esta joven quesería fundada en 2013. En la edición de los World Cheese Awards de 2014 su queso Musgo de Capra consiguió la medalla de bronce.

La **quesería artesanal El Pastor del Valle**, afincada en **Alhaurín El Grande (Málaga)**, ha obtenido dos medallas de bronce con sus quesos Curado de Cabra Envuelto en Romero y Curado de Leche Cruda. Esta quesería también obtuvo un reconocimiento en la edición anterior, con su queso Semicurado de cabra.

Ambas queserías tienen ganadería propia de raza caprina malagueña y sus animales se encuentran inscritos en el libro genealógico de la raza.

Y la **Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga, ubicada en Colmenar** adquiere su primer galardón en este certamen: Medalla de Bronce con su Queso Curado Montes de Málaga. Un merecido premio a la gran trayectoria de esta cooperativa que cuenta con unos 170 socios activos, todos productores de leche de cabra, en su gran mayoría de raza malagueña, repartidos por la provincia de Málaga, y cuyo volumen de leche recogido anualmente ronda los 9 millones de litros.

Exopol y la Universidad de Zaragoza firman un contrato para la formación de jóvenes veterinarios

La firma de un convenio entre Exopol y el Servicio de Clínica de Rumiantes, perteneciente a la Universidad de Zaragoza, buscará el apoyo y divulgación de jornadas, congresos y publicaciones de carácter técnico así como fomentar la **adaptación al mercado laboral de estudiantes de veterinaria** mediante prácticas formativas y la colaboración en actividades de investigación.

Este acuerdo tendrá una duración de dos años, los cuales serán prorrogables por períodos de igual duración. Para garantizar el buen funcionamiento de este acuerdo se constituirá una Comisión Mixta formada por ambas partes y su finalidad será promover las acciones que permitan cumplir los objetivos de este convenio.

Con esto, Exopol se reafirma en su **apuesta por apoyar la investigación**, siendo uno de los pilares básicos de la empresa desde sus inicios ya que ha encontrado la forma de seguir apoyando a jóvenes talentos.

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

Varias son las **ferias y eventos gastronómicos** en los que hemos estado presentes con nuestros productos además de los que ya hemos relatado en el resto de artículos:

- **Feria de la Tapa del Rincón de la Victoria (Málaga):** del 4 al 7 de junio se celebró en esta localidad malagueña la feria de la tapa, con un total de 14 restaurantes participantes. En ella hubo un concurso de tapas con mención especial a aquellas tapas que llevaran entre sus componentes los Productos de la Cabra Malagueña. 5 restaurantes se disputaron este galardón, resultando ganador el restaurante: D'Angel &Company, con su tapa "Timbal de queso de cabra con champiñones caramelizados"
- **Día de Lácteos en la Escuela:** la leche de Cabra Malagueña fue uno de los productos que los escolares del Colegio Maestra Isabel Álvarez, de Sevilla pudieron degustar en el "Día Internacional de los Lácteos en la Escuela", iniciativa promovida por INLAC celebrada el pasado 30 de septiembre que por primera vez se celebró en cinco colegios de todo el país.
- **Jornadas Gastronómicas en Restaurantes:**
    - Jornadas Gastronómicas de Estrella Michelin en **El Tres Restaurante de Málaga**, celebradas los pasados 9 y 10 de junio y donde Ramón Ramírez y Segundo Alonso, ambos galardonados con 2 estrellas Michelín cocinaron el Chivo Lechal Malagueño en dos menús muy especiales
    - **El Pimpi (Málaga)** del 1 al 7 de julio celebró su 2ª semana de la Cabra Malagueña con una amplia oferta gastronómica de sus productos
    - **Asador Puerta de Málaga** ha celebrado recientemente sus Segundas Joranadas de Chivo Lechal Malagueña, en esta ocasión acompañado de setas
- **Mercados de Quesos de Málaga:** los quesos han sido los protagonistas en 3 mercados que se han celebrado en la provincia, promovidos por la Asociación Pro- Denominación de Origen de Quesos de Málaga: Málaga el 28 de noviembre, Estepona el 29 de noviembre y Coín el 13 de diciembre.
- **Gran Feria Sabor a Málaga:** celebrada en la plaza de toros de la Malagueta, del 4 al 8 de diciembre.

Servicios de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña ofrece sus servicios a TODOS los ganaderos (sean socios o no). **Entre ellos destacamos:**

CURSOS DE BIENESTAR ANIMAL

A mediados de enero de 2016, CABRAMA comenzará a impartir este curso. Se celebrará en la propia sede de Casabermeja pero también es posible organizarlo en otros puntos de la geografía española para grupos organizados de 8 a 25 ganaderos.

Este curso es obligatorio para todas las ganaderías de pequeños rumiantes (en las inspecciones de condicionalidad exigen el certificado de haber hecho este curso a todos los trabajadores de la ganadería).

INSEMINACIÓN ARTIFICIAL Y TESTAJE DE SEMENTALES

Para mejorar la productividad y la genética de su ganado le ofrecemos un servicio inseminación artificial con semen procedente de sementales valorados genéticamente.

PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE LÁCTEOS

Ya puedes utilizar nuestra planta de transformación de lácteos de la SAT Productos de la Cabra Malagueña de Casabermeja (Málaga), para comercializar tu propia producción cumpliendo con la normativa sanitaria.

¡Visita nuestra web y conoce todos nuestros servicios y actividades!

www.cabrama.com

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
c/El Pozuelo s/n, 29160 Casabermeja (Málaga)
Tel.: 952 75 85 63 cabrama@cabrama.com