



Málaga GaNaDeRa

Mayo 2017 N°49

Agrupaciones del sector:

- "Sanidad y comercio, dos retos para un sector estratégico"
- Conclusiones VIII Foro Nacional Caprino
- Noticias y mucho más...

Rincón Técnico:

- Posibilidades de maridaje entre los quesos de cabra y la miel
- Análisis de las posibilidades de conversión a ganadería ecológica de las explotaciones de Cabra Malagueña
- Área de ejercicio VII
- SUPER FEED "Desde Jerez, a Antequera"



Programa AGROGANT'17

ORDEFRIO

patrocina

el

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

AGROGANT 2017



DeLaval
Maquinaria de ordeño
Nodrizas
para terneros y cabritos
Vagonetas de alimentación
Tanques de frío



Pol. Ind. Mirador de
Sierra Nevada
c/Veleta, nave 122,
18339 Cijuela (Granada)

Tlf.: 958 49 60 87
pepeortiz.ordefrio@gmail.com



SUMARIO

Y a sin darnos cuenta se fue casi medio año. Nuestra asociación comienza a encarar el nuevo marco FEADER y por fin, con casi un año de retraso, recibimos la resolución del apoyo de la Junta de Andalucía a nuestro programa de mejora. Es cierto que el nuevo programa se ha gestado más como una lucha que como un proceso de colaboración armónico entre el sector y la administración, que los indicadores económicos utilizados no recogen el gasto real de las acciones y que además se pone en entredicho el poder recibir apoyo de otras administraciones para compensarlo, que no se recogen nuevas vías de trabajo para difundir la mejora como ya tocaría, que viene tarde la resolución, pero el dinero ni se huele todavía, y nuestras débiles estructuras económicas se tambalean para hacer frente a este arduo trabajo, que si de algo requiere es de regularidad y de constancia y no de tantos altibajos. Pero también es cierto que sin este apoyo público nuestros jóvenes programas de mejora caerían en el olvido y no se podría desarrollar el potencial genético que tienen nuestras razas. Total, que así estamos y así afrontamos esta nueva etapa con otros cuatro años de relativa estabilidad.

El año ha empezado a rodar, ya hemos estado en FIGAN Zaragoza con nuestros animales y nuestros productos, en esa feria que se consolida como el gran encuentro profesional ganadero del país, además de estar presentes en las Ferias de Candelada y de El Barraco, en Avila. Hemos organizado una nueva edición del Mercado de Quesos de Torre del Mar, con sus jornadas gastronómicas, su concurso de tartas y sus actividades turísticas. Hemos colaborado en las jornadas gastronómicas de primavera de Casabermeja, aunque este año el concurso de quesos de Málaga se va a realizar en colaboración con Diputación Provincial para hacerlo seguro que más grande y con mayor repercusión y se ha cambiado de fecha. Hemos organizado varias jornadas gastronómicas en restaurantes, nuestros quesos siguen ganando premios en los concursos de Cádiz, Trujillo y en el Salón del Gourmet, donde nuestros productos también han estado presentes en el stand de Sabor a Málaga y han sido protagonistas de algún que otro show cooking. Y a nivel formativo hemos colaborado en cursos sobre pastoralismo junto a la Asociación de Pastores por el Monte Mediterráneo, en la nueva edición de la Escuela de Pastores que ya están en marcha en Santiago de la Espada, promoviendo la ganadería ecológica junto a Ecovalia y seguimos recibiendo visitas de universitarios y escolares que quieren seguir aprendiendo sobre la Cabra Malagueña y el sector, así como de programas televisivos como "Cómetelo" y "Tierra y Mar".

Y como no, ya se ha realizado la octava edición del Foro Nacional Caprino, este año en Carmona y como siempre con un gran éxito, lo que definitivamente lo consolida como el lugar de encuentro y debate del sector.

Ahora, y sin casi tiempo para respirar, estamos de lleno en esta nueva edición de Agrogant, en la que esperamos se denote ese cambio de rumbo, ese nuevo arranque y esa nueva puesta en escena de nuestro compromiso con el desarrollo y futuro de nuestra raza y nuestro sector.

Después el año continua y ya hay un sin fin de actividades programadas y de retos a los que dar seguimiento, la puesta en marcha del Eskardillo electrónico como herramienta crucial para la gestión y mejora de las granjas y del esquema de selección, un nuevo curso de inseminación artificial que queremos inicie el despegue de la mejora más allá de nuestros núcleos selectivos, una nueva edición de la Escuela de Jueces de Andalucía y un nuevo curso de quesos de cuajada láctica para fomentar la diversificación de los productos, son algunas de nuestras propuestas. La SAT Productos de la Cabra Malagueña, también después de un duro año, comienza su remontada y afianza su futuro emprendiendo el camino para convertirse en una nueva sociedad cooperativa, con más capital, más socios y con ganas de crecer. Y la Casa de la Cabra Malagueña espera su inauguración tras sortear esa carrera de obstáculos que suponen los procesos burocráticos por los que hay que pasar en este país... a pesar de estar colaborando con la creación de empleo y el desarrollo. Aquí estamos y así somos.

iii Os esperamos en AGROGANT !!!

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

Programación AGROGANT'17 04

Instalaciones

Área de ejercicio VII 06

Artículos técnicos

Posibilidades de maridaje entre los quesos de cabra y la miel 08

Análisis de las posibilidades de conversión a ganadería ecológica de las explotaciones de Cabra Malagueña 11

Cabrandalucía

Clausurado el VIII Foro Nacional del Caprino 14

Agrupaciones del sector

COAG: "Sanidad y comercio, dos retos para un sector estratégico" 18

Rincón técnico

El podium de SUPER FEED: Desde Jerez, a Antequera 20

Gastronomía y recetas

Mercado de Quesos Torre del Mar 22

Jornadas Casabermeja 24

Noticias gastronómicas 25

Noticias

Noticias del sector 28

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación semestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@gmail.com

Impresión: TECNOGRAPHIC
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

XXVIII Concurso Subasta Nacional y X Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Del 2 al 4 de junio de 2017, celebraremos en la carpa ganadera del recinto ferial de Antequera nuestro XXVIII Concurso Subasta Nacional y nuestro X Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña. **Agrogant'17 es la 1ª feria con animales libres de Agalaxia Contagiosa del país (certificado por la Facultad de Veterinaria de Murcia).**

Viernes 2 de junio

12:30 h.: Demostración de ordeño (apurado de los animales preparativo del X Concurso de Producción-).

16:30 h.: Jornadas Técnicas Caprinas: "Retos de futuro del sector caprino" (Parador de Turismo de Antequera)

Sábado 3 de junio

10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.

12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 1er ordeño.

13:00 h.: Ponencia: Calificación morfológica en el ganado caprino. D. Javier Escalona Santano. Técnico de CABRAMA.

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

Domingo 4 de junio

12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 2º ordeño.

13:30 h.: Ponencia: Presentación VII Catálogo de Sementales y VI Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.

D. Juan Manuel Micheo Puig, Secretario Ejecutivo de CABRAMA

14:30 h.: Entrega de trofeos del XXVIII Concurso Morfológico y X de Producción de la Raza Caprina Malagueña.



Granja Escuela de la Cabra Malagueña

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

Viernes 2 de junio

18:00 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!

19:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!

Sábado 3 de junio

12:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos

16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos

19:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!

19:45 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!

Domingo 4 de junio

13:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo!

13:45 h.: ¡Échale de comer a las cabritas!



Para todas las actividades se llevará a cabo el reparto de tickets gratuitos 15 minutos antes del comienzo (25 plazas en cada actividad)

"Retos de futuro del sector caprino"

Lugar de celebración: Parador de Turismo de Antequera
Paseo García del Olmo, 2, 29200 Antequera, Málaga

Programa

16:00 h.: Recepción e inscripción de participantes

16:30 h.: La mejora genética como herramienta de mejora de la productividad en las granjas caprinas. D^a. Eva Muñoz Mejías. Lda. en veterinaria. Especialista en mejora genética animal. Genetista de CABRAMA.

17:15 h.: El nuevo programa de Tuberculosis en Andalucía.
Técnico de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

18:00 h.: Presentación y firma del convenio de colaboración CABRAMA-CAJASUR
D^a. Gema Natoli Rojo, Directora territorial de Málaga, Granada y Almería.
D. Miguel Conejo Postigo, Presidente de CABRAMA

18:15 h.: CAFÉ CORTESIA DE CAJASUR

18:45 h.: Nuevas estrategias de desparasitación en ganado caprino.
D. José María Vicente. Técnico de rumiantes de Boehringer Ingelheim.

19:15 h.: Requisitos para la instalación de queserías de granja.
D^a. María Jesús Jiménez Horwitz.
Presidenta de la Red Española de Queserías de campo y artesanas.

20:00 h.: Situación actual del mercado de la leche de cabra en Andalucía.
D. Antonio Rodríguez García. Representante de caprino de COAG Andalucía.

21:00 h.: ENCUENTRO DEL GRUPO DE SEGUIMIENTO DEL CAPRINO ANDALUZ



INSTALACIONES

Área de ejercicio VII

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

Para finalizar este apartado correspondiente al área de ejercicio vamos a ver resumir las recomendaciones a seguir para la explotaciones caprinas lecheras.

4. EL ÁREA DE EJERCICIO EN LA EXPLOTACIONES CAPRINAS LECHERAS

El **diseño y cálculo de las dimensiones del área de ejercicio** en ñas explotaciones caprinas lecheras va a estar **condicionado por el sistema de cría y producción** que se adopte o exista en la explotación.

En los sistemas extensivos el área de ejercicio, aunque se recomienda delimitar, es menos necesario ya que el pastoreo va a suponer un gran "área de ejercicio" para el ganado, pero si ha de estar estabulado por alguna razón, por ejemplo climatológica, sí que es recomendable el delimitar una superficie en torno a la zona de reposo, normalmente mediante una cerca metálica y/o de malla.

En el caso de **explotaciones intensivas y semi-intensivas**, donde los animales van a pasar grandes periodos de tiempo estabulados, es necesario contar con áreas de reposo de dimensiones suficientes para que el ganado pueda estar en unas condiciones de alojamiento adecuadas.

Las superficies recomendadas para el área de ejercicio son las reflejadas en las siguiente tabla:

TIPO DE ANIMAL	SUPERFICIE DE PARQUE
HEMBRA ADULTA	3 M ² /ANIMAL
RECRÍA Y REPOSICIÓN	1,5-2,5 M ² /ANIMAL
MACHOS	3-3,5 M ² /ANIMAL
LACTANTES	1-1,5 M ² /ANIMAL

Tabla de superficie recomendada en el
área de ejercicio en cabras

En el caso de explotaciones con **sistema extensivo o semi-extensivo** de manejo, las superficies de parque se pueden llegar a reducir hasta en un 40%, siempre y cuando el ganado no permanezca estabulado por periodos superiores a una semana, ya que en tal caso es recomendable mantener los datos reflejados en la tabla.

En **explotaciones extensivas**, donde la disponibilidad de terreno no suele ser un impedimento, es recomendable delimitar áreas de ejercicio con los valores antes indicados.



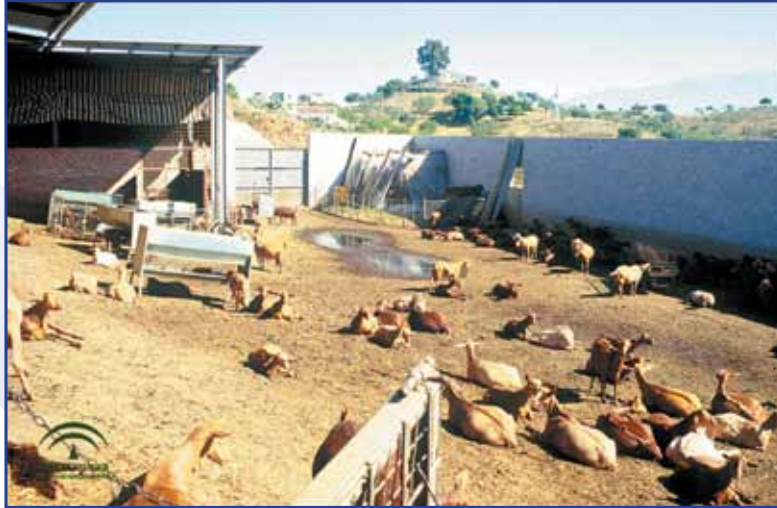
WWW.INTEMAQ.COM

Piensos Compuestos Eficientes

IMAQ PIENSOS, S.L.U.

Planta de Producción y envasado en Archidona (Málaga)

Tlfno: 952 717 172 • info@intemaq.com



Explotación de ganado caprino malagueño en el área de ejercicio delimitado por cerramiento de obra con bloques de hormigón.

La delimitación de la zona de ejercicio se realizará mediante el empleo de un cerramiento perimetral de al menos **1,5 m de altura**. Para pequeñas superficies se puede realizar este cerramiento mediante el empleo de cercados de obra, o bien mixtos de obra con malla metálica.

En el caso de grandes superficies, y a fin de reducir costes de ejecución, se pueden realizar los **cerramientos con mallas y postes, cercas de tensión o sistemas mixtos de malla-tensión**. En cualquier caso no se ha de emplear, a la altura del animal, alambres que puedan generarles heridas, como alambres de espinos.

La **solera** más recomendable para esta dependencia de la explotación es la **terriza**, bien empleando el propio terreno, o mediante una solera de tierra compactada sobre una base de grava/piedra. En caso de emplear el propio suelo se puede estabilizar con cemento/cal y/o compactado.

La **solera ha de mantenerse lo más seca posible**, por lo que ha de contar con un **buen sistema de drenaje y/o pendientes** para evitar el encharcamiento. En caso de limpieza mecánica hay que tener cuidado para que no se formen hundimientos que se convertirían posteriormente en charcos.

En época estival, y dadas nuestras condiciones climatológicas, se pueden emplear **sistemas de sombreado** a fin de mejorar las condiciones de alojamiento del rebaño.



Área de ejercicio de gran tamaño delimitado por medido de mallado. El alambre de espino, colocado a más de 2 m de altura, es para evitar los posibles robos.



Detalle de cerramiento del área de ejercicio de los lactantes mediante la ejecución de un cercado mixto de cancelas metálicas, con base de obra. Se observa las salidas aguas para mantener seca la solera.



Parque de ejercicio estructura metálica para colocar malla de sombreado en época estival.

Posibilidades de maridaje entre los quesos de cabra y la miel: consumidores

por UREÑA, L.P. 1; PANTOJA, V. 2; COLOMBO, S. 1, MENA, Y. 2; RUIZ, F.A. 1

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

² Dpto. Ciencias Agroforestales, ETSIA, Universidad de Sevilla, Ctra. Sevilla-Utrera km.1, Sevilla

1. Introducción

Andalucía es la principal región productora de leche de cabra y miel dentro del conjunto de España; sin embargo, ambos productos atraviesan problemas: poca transformación en queso u otros productos lácteos, competencia con productos de importación, principalmente mieles provenientes de China, y finalmente la subsiguiente pérdida del valor añadido. Las mieles y los quesos frescos cuentan con una gran aceptación en el "acerbo popular", lo que potencia su consumo conjunto y abre vías para su comercialización (Ruiz et al., 2015). Empero, se pueden dar otros pasos en la relación entre ambos productos.



Tabla de queso de cabra y miel de eucalipto

La provincia de Málaga, por el número de queserías con las que cuenta y por la presencia de una **Marca de Garantía** para sus mieles "**Miel de Málaga**", ofrece muchas **posibilidades de colaboración entre ambos productos**. Actualmente, se elaboran diferentes variedades de quesos de cabra y de mieles sensorialmente muy diferentes: en el primer caso, las queserías malagueñas vienen produciendo quesos de cabra con diferentes grados de curación, distintas tecnologías para el cuajado de la leche, multitud de acabados en corteza, etc. Igualmente en el plano apícola, las variedades referidas en cuanto al aspecto floral son grandes. Así, la Marca de Garantía "**Miel de Málaga**" **reúne un total de 8 variedades**: multiflorales, como la miel milflores y de bosque, y varias monovarietales, como las de azahar, romero, tomillo, eucalipto, castaño y aguacate. Todos estos productos nos dan unas posibilidades en el plano sensorial, y como no comercial, muy interesantes.

A pesar de todo ello, y exceptuando el uso tradicional y genérico contemplado anteriormente, no existen trabajos científicos o de investigación, en el campo del análisis organoléptico, que analicen y busquen esas combinaciones óptimas de maridaje entre quesos y mieles.

El proyecto TRANSFORMA "Innovaciones en el manejo de los sistemas ganaderos andaluces y en la comercialización de sus productos" (2016-2018), que coordina el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera y de la Producción Ecológica (IFAPA), dentro de una de sus actuaciones o subproyectos, tiene como objetivo la búsqueda de sinergias de consumo entre los quesos de cabra y otros productos agroalimentarios andaluces, entre éstos la miel.

El presente trabajo muestra los resultados de la valoración acerca de la preferencia organoléptica, por parte de consumidores finales, sobre distintos maridajes de quesos y mieles andaluces.

2. Selección de mieles, quesos y consumidores

El experimento ha consistido en la evaluación del maridaje de **tres quesos de cabra**, de diferentes grados de maduración, y **tres variedades de miel monofloral**. Los tres quesos de cabra seleccionados han sido: queso fresco, queso semicurado y queso curado leche cruda en aceite, todos de coagulación enzimática. Mientras que las mieles han sido tres mieles monoflorales: azahar, eucalipto y castaño. En la Tabla 1 se hace una descripción organoléptica de los quesos y mieles utilizados.



Quesos y mieles preparados para realizar la cata experimental

MIELES		QUESOS	
Azahar	• Color ámbar muy claro • Aroma claramente identificable, con marcadas notas cítricas características • Gusto dulce, con un marcado componente ácido	Fresco	• Color blanco intenso y brillante • Textura granulosa, húmeda, con cierta gomosidad • Aroma a leche fresca, con notas tenues a cabra • Sabor a leche de cabra, algo salado en corteza, pero globalmente dulce
Eucalipto	• Color ámbar claro • Aroma muy particular, a madera mojada, muy intenso y persistente • Gusto dulce, con ligeras notas ácidas	Semicurado	• Color blanco-ceroso • Textura cremosa • Aroma lácticos a mantequilla, notas muy suaves a frutos secos • Sabor algo ácido, y apreciaciones dulces
Castaño	• Color ámbar-ámbar oscuro, con claras tonalidades pardo-verdosas • Aroma floral, con un claro y marcado componente a madera • Gusto dulce, pero poco empalagoso	Curado aceite en corteza	• Color blanco-marfil • Granulosa, untosa, algo gomosa. • Aromas a aceite de oliva, ácido propiónico y a animal suave • Sabor algo salado y ácido

Tabla 1. Descripción sensorial de las mieles y quesos utilizados en el experimento

Para la realización del ensayo se ha trabajado con 88 consumidores finales, no entrenados, pertenecientes a las provincias de Sevilla (40), Córdoba (31) y Granada (17).

En total se han valorado sensorialmente las **9 combinaciones resultantes entre los tres quesos y las tres mieles**, y para ello se ha utilizado una escala lineal de 7 puntos que mide el grado de aceptación del maridaje propuesto. Dicha escala va desde Punto 1 "No me gusta absolutamente nada" al Punto 7 "Me gusta muchísimo". Además, se ha realizado una encuesta sobre hábitos de consumo y compra de quesos frescos y mieles, así como sobre el uso de la miel en combinación con los productos lácteos.



Consumidores realizando la cata de quesos y mieles en Sevilla

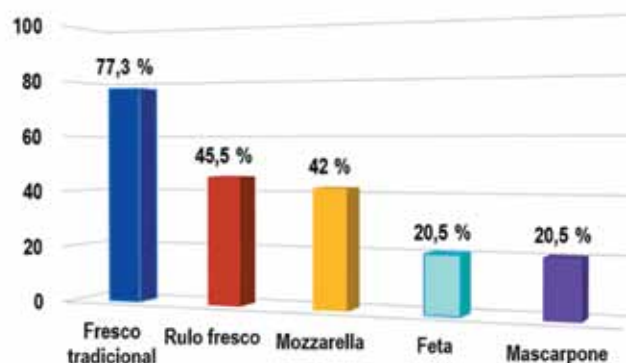
3. Consumo, compra y preferencias de quesos frescos y mieles

Una gran parte de los consumidores encuestados, el **52,3%**, identifican el **queso fresco elaborado con leche de cabra como el queso fresco más representativo de Andalucía**. De otra parte, el 19,3% piensan que es el elaborado con leche de vaca el más característico, mientras que el 14,8% identifican con Andalucía al queso fresco elaborado con leche de oveja. Por último, el 13,6 % de los encuestados aseguran no saber qué queso fresco identificarían con Andalucía.

En cuanto a la frecuencia de **consumo del queso fresco en los hogares**, el 43,2% afirman consumirlo varias veces a la semana (tan sólo el 4,5% lo hace una vez al día).

En lo que se refiere al tipo de queso, es el queso fresco enzimático o tipo "Burgos" (77,3%), el más consumido en los hogares, seguido por el rulo fresco y el queso mozzarella fresca, según los resultados que se muestran en la Gráfica 1.

El **47,7% de los encuestados afirman comprar miel procedente de Andalucía**, aunque por contra hay un 30,7% que no sabe el origen de las mieles que consumen. La miel milflores es el tipo de miel más comprada por los consumidores (30,9%), seguida de las variedades de romero (23,8%) y eucalipto (14,3%).



Gráfica 1: Quesos frescos más consumidos en los hogares (en % de consumidores)

ARTÍCULO TÉCNICO

El **56,8% de consumidores afirman consumir algún producto lácteo conjuntamente con la miel.** Entre ellos, el queso fresco (29,5%) y el yogur (29,5%) son los lácteos preferidos por los consumidores para realizar el referido maridaje, siguiéndoles el requesón y la leche (13,6% y 5,7% respectivamente).

El **34% de los consumidores consideran que el queso de cabra es el que mejor marida con miel,** seguido por el queso de vaca (18,2%) y el de oveja (9%). En cuanto al grado de maduración, un gran número de consumidores (55%) creen que el queso fresco es el que mejor maridaje presenta con la miel.

4. Preferencias sensoriales

A los datos sensoriales obtenidos en las catas se les ha realizado el consiguiente **análisis estadístico**, empleando el paquete de software estadístico IBM SPSS Statistics 24, obteniendo como resultado de cada uno de los maridajes los rangos promedios de las puntuaciones la Tabla 2.

Así, y a primera vista, observamos cómo el maridaje de Queso de cabra fresco y Miel de Castaño (M3) ha sido el peor valorado por los consumidores, en cuanto a su preferencia sensorial, en contraposición con **el maridaje de queso de cabra semicurado con la miel de eucalipto (M5), que ha sido el más preferido.**

Comparando los rangos promedios de los distintos maridajes, mediante una prueba de Anova de Friedman (Conover, 1980), nos da como resultado que hay diferencia significativa entre las valoraciones de los distintos maridajes. Explorando esa diferencia encontramos, para el Test de Dunn con la corrección de Bonferroni (Dunn, 1964), diferencias significativas entre todas las parejas de maridajes que incluyen el M3, excepto con el M6 y el M9 (Gráfico 2).

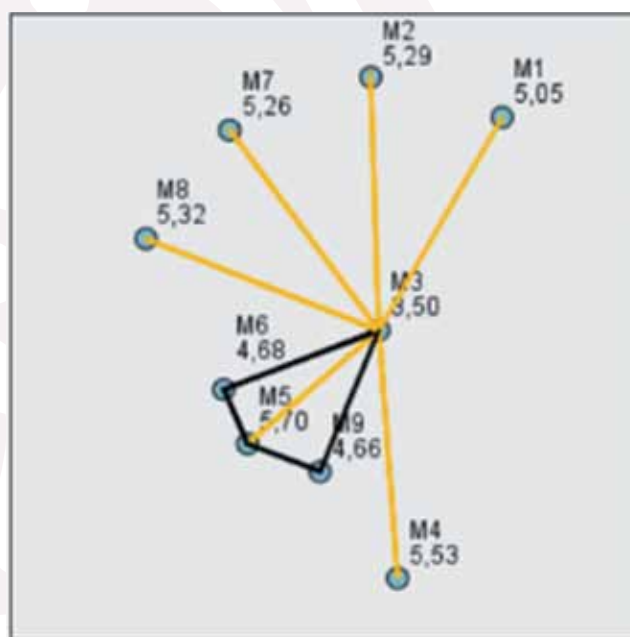
Se observan a su vez buenas valoraciones del consumidor frente a los maridajes con miel de eucalipto, la cual suelen comprar (buscando esa variedad floral y no otra) un 14,3% por ciento de ellos, lo que podría suponer una fortaleza en cuanto a acciones de comercialización conjunta se refiere.

Además, se observa cierta tendencia a valorar de forma negativa todos los maridajes con miel de castaño (la más oscura), y por tanto se introduce la duda acerca de si el color es factor determinante a la hora de la preferencia en el maridaje del consumidor, y por tanto en su futura decisión de compra, ya sea con el queso o por extensión con otros productos agroalimentarios.

Este ensayo ha sido el primer paso dado en la búsqueda de sinergias entre ambos productos, actualmente se está realizando el mismo experimento con restauradores y productores de queso y miel, cuya información contrastaremos con estos resultados y serán publicados en próximos números de la revista.

	Rango promedio
M1: Cabra fresco Miel azahar	5,05
M2: Cabra fresco Miel eucalipto	5,29
M3: Cabra fresco Miel castaño	3,50
M4: Cabra semicurado Miel azahar	5,53
M5: Cabra semicurado Miel eucalipto	5,70
M6: Cabra semicurado Miel castaño	4,68
M7: Cabra curado Miel azahar	5,26
M8: Cabra curado Miel eucalipto	5,32
M9: Cabra curado Miel castaño	4,66

Tabla 2: Rangos promedios de las puntuaciones de los 9 maridajes



— : Diferentes significativamente
— : Sin diferencia significativa

Gráfica 2: Comparaciones entre parejas de maridajes

BIBLIOGRAFIA

- Conover, W. J. (1980). Practical nonparametric statistics. New York: Wiley. ISBN: 0471168513.
- Dunn, O. J. (1964). Multiple Comparisons Using Rank Sums. Technometrics, 6, 241-252.
- Ruiz, F.A.; Navarro, L.; Pérez, C.; Gómez, C. y Moreno, P. 2015. El queso de cabra y su maridaje con otros productos del territorio. Málaga ganadera, 46: 6-8.

Análisis de las posibilidades de conversión a ganadería ecológica de las explotaciones de Cabra Malagueña

I. Antúñez¹, D.Grande², J.M. Castel¹, E. Morales³, F.A. Ruiz⁴, Y. Mena¹

¹ETSIA de la Universidad de Sevilla, ETSIA. Sevilla, SPAIN

²Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa. Ciudad de México, MEXICO

³Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, Casabermeja. SPAIN.

⁴IFAPA Camino de Purchil, Granada, SPAIN

Durante los años 2016 y 2018, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña está desarrollando un proyecto denominado "Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible. Contribución de la Cabra Malagueña". El mencionado proyecto está financiado por la Fundación Daniel & Nina Carasso, y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Casabermeja, la Universidad de Sevilla y la Organización caprina francesa FRESYCA.

Uno de los ejes fundamentales del Proyecto consiste en favorecer el tránsito de las ganaderías de cabra malagueña hacia modelos de producción aún más sostenibles de lo que ya son, teniendo una especial relevancia la ganadería ecológica, a partir del análisis en profundidad de explotaciones tanto ecológicas como convencionales y del establecimiento de pautas dirigidas a las personas que quieran fomentar el modelo ecológico de producción. Para lograr dicho objetivo, en el proyecto se cuenta con la colaboración de la Universidad de Sevilla, a través de la Dra. Yolanda Mena y su equipo.

Durante el primer trimestre del año 2017 se han realizado una serie de visitas y entrevistas a 17 ganaderos de la Asociación, con el objetivo de valorar el grado de acercamiento al modelo de producción ecológica de sus explotaciones y, de esa manera, establecer los pasos necesarios para su hipotética conversión. Para ello, se ha utilizado como base un cuestionario elaborado por los investigadores de

la Universidad de Sevilla (Mena et al. 2013) que ha sido validado en proyectos anteriores. Dicho cuestionario contempla 56 ítems relacionados con la producción agroecológica, que se agrupan en 9 apartados:

- 1 Manejo nutricional;
- 2 Manejo sustentable del pastizal;
- 3 Fertilización y contaminación del suelo;
- 4 Control de plagas y malezas;
- 5 Profilaxis y cuidados veterinarios;
- 6 Razas y reproducción;
- 7 Bienestar animal;
- 8 Inocuidad de los alimentos
- 9 Gestión y comercialización.

Estos apartados eran valorados de 0 a 100, siendo 100 el máximo acercamiento y 0 el mínimo. Posteriormente se calculó un índice global de acercamiento, a partir de la media ponderada de la puntuación obtenida en cada uno de esos apartados.

Una vez finalizada la etapa de recogida de información, el proyecto se encuentra ahora en fase de análisis, aunque ya se pueden avanzar algunos de los resultados obtenidos. Estos resultados indican que las granjas caprinas tuvieron una calificación promedio general de un 56% de acercamiento al modelo ecológico. Los aspectos más cercanos a este modelo de producción fueron **la seguridad alimentaria** (91%), que incluye principalmente aspectos relacionados con la inocuidad de la leche; **el bienestar animal** (63%), en donde se conside-



ARTÍCULO TÉCNICO

ran entre otros los espacios cubiertos y exteriores para los animales, las áreas de protección contra inclemencias del tiempo, la adecuación de las instalaciones a las necesidades de los animales y la práctica de mutilaciones; **el control de plagas y malezas** (62%), donde se considera el uso de productos de control permitidos en la producción ecológica y otras prácticas ecológicas de control; y **el manejo sustentable del pastizal** (61%), que incluye la rotación de cultivos, el manejo adecuado del pastoreo y las cargas ganaderas, la ausencia de sobrepastoreo y las mejoras del pasto natural.

La **profilaxis y cuidados veterinarios**, junto con las **razas y los aspectos relacionados con la reproducción** tuvieron una importancia intermedia para la conversión al modelo orgánico (54 % y 53% respectivamente), así como los aspectos relacionados con el **manejo nutricional** (49%), en los que se consideran entre otros las horas dedicadas al pastoreo, el porcentaje de forrajes o pastos en la ración, el cultivo de forrajes y granos y el alimento producido en la propia explotación. La **fertilización y contaminación del suelo** (34%), que incluye el uso de abonos orgánicos y fertilizantes permitidos en la producción ecológica, los análisis de fertilidad y contaminación del suelo y la adecuada eliminación de deyecciones, y los temas de **comercialización y gestión** (31%), los cuales toman en cuenta el interés o la decisión de los ganaderos para convertirse en ecológicos y los lugares y tipo de venta de sus productos, tuvieron la más baja calificación para la conversión.

Con los resultados obtenidos hasta el momento, se puede decir que para avanzar en la conversión de las granjas de cabra malagueña al modelo ecológico de producción se deben mejorar principalmente los aspectos relacionados con el manejo reproductivo y nutricional, particularmente en la búsqueda de una mayor autonomía alimentaria, y en la fertilización y contaminación del suelo, además de la comercialización y la gestión en las granjas.

Estos resultados serán contrastados con los técnicos y los propios ganaderos entrevistados, y comparados con los obtenidos en un estudio anterior, para poder valorar si en estos años se ha producido un acercamiento o alejamiento. Asimismo serán complementados con entrevistas a expertos en ganadería ecológica (incluyendo ganaderos ecológicos) y a empresas relacionadas con la producción de alimentos ecológicos para el ganado y la comercialización de carne y queso ecológicos, todo lo cual permitirá tener una visión más realista del proceso de conversión.

Queremos agradecer a todas las personas, que de manera directa o indirecta han contribuido a este trabajo, su participación, en especial a los ganaderos y ganaderas entrevistados.

BIBLIOGRAFIA

Mena Y., Ruiz-Morales F.A., Castel J.M., García-Romero C., Navarro L. 2013. Ganadería caprina ecológica: manejo, gestión y comercialización. Editorial Agrícola. Madrid. 104 pp.



PROYECTO:

"Estrategias de transición hacia un modelo alimentario más sostenible en la provincia de Málaga. Contribución de la Cabra Malagueña."



APOYO A LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN



ACTIVIDADES TURÍSTICAS PARA SENSIBILIZACIÓN SOCIAL



TRANSICIÓN A MODELOS DE PRODUCCIÓN + SOSTENIBLES

Si estás interesado en alguna de las actividades de este proyecto contacta en:
cabrama@cabrama.com



fundación
daniel & nina carasso

Afiliada a la Fondation de France



Clausurado el VIII Foro Nacional del Caprino celebrado en Carmona (Sevilla)

Se ha redactado un documento de conclusiones donde se recogen los retos del sector.

Ya están disponibles para su descarga todas ponencias en la web: www.cabrandalucia.com

El VIII Foro Nacional del Caprino se ha celebrado los días **11 y 12 de mayo** en Carmona (Sevilla), en las instalaciones del Teatro Cerezo con el apoyo del Excmo. Ayuntamiento de Carmona.

El Foro Nacional de Caprino cuyo objetivo es promover el intercambio y reflexión colectiva en temas de última actualidad para el sector ha culminado con un documento de conclusiones de los 3 módulos de debate con los que ha contado: producción, sanidad y comercialización.

Esta edición ha superado el número de asistentes con respecto a las anteriores ediciones, más de 230 ganaderos, técnicos y expertos, han acudido a la cita.



Arriba: inauguración del VIII Foro Nacional del Caprino
Abajo: Módulo 1, Producción Caprina



En la **inauguración** el Presidente de Cabrandalucía, D. Manuel Gutiérrez estuvo acompañado de D. Manuel Ávila Gutiérrez, alcalde de Carmona; D^a Angélica Alonso Ávila, Delegada de Igualdad, Educación, Formación y Empleo y Agricultura; D. Rafael Peral Sorroche, Secretario General de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; y D. Arnaldo Cabello Navarro, Subdirector General de Medios de Producción Ganadera del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

En estas dos jornadas intensas de trabajo se ha tratado la situación actual de esta actividad ganadera atendiendo a la producción animal, a la comercialización de productos y la sanidad, con 20 ponentes y moderadores.

El foro comenzó el día 11 de mayo con un **módulo sobre producción caprina titulado "Nuevos retos, nuevas herramientas"** que versó sobre la mejora genética, las herramientas informáticas para el control y la gestión de las explotaciones, el uso y el desarrollo de los seguros agrarios para el sector caprino.

El siguiente módulo estuvo dedicado la **sanidad caprina titulado "El futuro de la sanidad oficial"**: durante la mesa redonda patrocinada por la empresa Analítica Veterinaria, se expusieron las campañas de saneamiento que están poniendo en marcha las distintas comunidades autónomas así como la necesidad de mejorar la sanidad para mejorar la producción y atender la demanda de ex-



Módulo de Sanidad



Clausura del VIII Foro

portación de nuestra genética. Este módulo se complementó con dos ponencias patrocinadas por HIPRA: "Prevención de mamitis por estafilococos. Control del Biofilm" y "Resultados de la vacunación con VIMCO (segundo año)".

La jornada del 12 de mayo, acogió el **módulo sobre comercialización: "Seguridad alimentaria y diferenciación, caminos de futuro"**: en él se debatió la necesidad de certificación de la sanidad de origen para el comercio exterior de la leche, así como el papel que debe jugar cada parte de la cadena en este proceso y la diferenciación como camino para la excelencia y la calidad.

El **comité de redacción de conclusiones** del VIII Foro Nacional del Caprino, coordinado por Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), en colaboración con Rebeca Paniagua Mediero (Revista Tierras de Caprino), D^a María Sánchez (responsable de la comunicación en ACRIFLOR), D. Francisco de Asís Ruiz Morales (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria-Junta de Andalucía), D. Manuel Gutiérrez Vázquez (Presidente de Cabrandalucía), los secretarios ejecutivos de CABRAMA, ACRIFLOR Y CAPRIGRAN y los tres moderadores de cada una de las mesas redondas: D^a. Monserrat Castellanos Moncho (Jefa de Área de Zootecnia. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente), D. Cristian de la Fe Rodríguez (Profesor titular del Departamento de Sanidad Animal de la Universidad de Murcia) y D. Luis Calabozo (Director general de FENIL), ha elaborado un documento de trabajo con el que pretenden dar a conocer las fortalezas, amenazas, debilidades y oportunidades con las que cuenta el sector, el cual se hará llegar a las administraciones.

D. Juan Manuel Ávila Gutiérrez, Alcalde de Carmona; D. Manuel Gutiérrez Vázquez, Presidente de Cabrandalucía y D. Juan Rafael Leal Rubio, Presidente de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía **clausuraron el evento** manifestando la importancia de la celebración de este foro de forma anual.





Conclusiones del VIII Foro Nacional del Caprino

Módulo 1: PRODUCCIÓN: *"Nuevos retos, nuevas herramientas"*

1. A nivel mundial se está produciendo una demanda creciente de alimentos de origen animal. En este contexto, el caprino será fundamental para satisfacer dicha demanda, especialmente en los países pobres y en desarrollo.

2. En España conservamos un gran acervo en cuanto a razas caprinas y sistemas de producción, que deben jugar un papel estratégico y vital en el desarrollo rural de nuestro país.

3. España produce cerca de 50.000 Tn de queso puro de cabra anualmente (10% del queso total), pero cerca de la mitad de la leche se destina a quesos de mezcla y a la exportación. Por otro lado, solo la 4ª parte de este queso puro es de consumo interno: Son imprescindibles por tanto campañas para el aumento del consumo interior y la exportación de productos elaborados de mayor valor añadido.

4. La producción caprina ha experimentado una gran evolución y dinamismo en los últimos años, a la par que avanzan y se desarrollan nuevas herramientas tecnológicas de apoyo al ganadero, por lo que sería preciso extender su implementación para mejorar la gestión y productividad de las explotaciones caprinas. Algunos ejemplos de estas herramientas son los programas de mejora, las nuevas aplicaciones informáticas para el control y gestión de todos los datos de la explotación y los seguros agrarios.

5. En un entorno competitivo como es el de la producción ganadera, el objetivo debe ser la optimización de los medios de producción y el buen uso de estas herramientas, en muchos casos infrautilizadas por los ganaderos y técnicos, para mejorar la eficiencia y la rentabilidad. Esas herramientas permiten la paulatina incorporación y consideración en el futuro de nuevos datos técnicos, económicos, medioambientales y de sostenibilidad para la adaptación a las necesidades y avances de cada momento.

6. El conocimiento y la innovación son los principales instrumentos para afrontar los retos del futuro, y la clave para su transmisión a los ganaderos es la formación; lo que facilitará la incorporación de las nuevas tecnologías en las ganaderías de caprino, lo que va en consonancia con la orientación de la PAC.

7. Existen diversos niveles de tecnificación y profesionalización en las explotaciones caprinas, desde una gestión básica y tradicional, hasta una incipiente "ganadería de precisión" que permite analizar y procesar los datos en tiempo real para conocer la situación de la ganadería y poder tomar decisiones para garantizar su viabilidad y rentabilidad.

8. La formación debe adecuarse al nivel y situación de cada explotación para focalizar las necesidades, pero el grado de compromiso, constancia e implicación por parte del ganadero resulta determinante a la hora de incorporar estas nuevas tecnologías. En este sentido, las Asociaciones de raza pura pueden desarrollar un gran papel, siendo más efectiva y práctica la formación continua a lo largo del año, aprovechando las visitas de técnicos cualificados.

9. El porcentaje de ganaderos que utilizan las nuevas aplicaciones informáticas, que participan en los programas de mejora o que suscriben seguros ganaderos es hoy en día muy pequeño, a pesar de las ventajas evidentes y objetivas que les proporcionaría sumarse a estos avances, por lo que es importante la rápida reversión de los resultados a los ganaderos incorporados, así como su divulgación al resto del sector.

10. El eskardillo es un dispositivo que permite una recogida de datos sistemática, individual y trazable en las explotaciones de producción lechera, siendo éstos fundamentales para mejorar la precisión y el progreso de los distintos programas de mejora.

11. La excesiva dependencia de las subvenciones es todavía un punto débil de este sector, lo que debería ser paulatinamente corregido, lo que refuerza la necesidad de incorporar estas herramientas a las explotaciones que permitan al ganadero una mejora en sus parámetros productivos y económicos.

12. El modelo de gestión de las Asociaciones de Razas Autóctonas Puras de Caprino en España es tan exportable como la genética a países emergentes en el sector caprino.





Módulo 2: SANIDAD: *"El futuro de la sanidad oficial"*.

1. En el Contexto actual, con el avance del Plan de Brucelosis, la tuberculosis se percibe como el problema más grave en materia de sanidad caprina, abordándose su control oficial por parte de las Comunidades autónomas representadas en Foro (Andalucía, Castilla y León, Extremadura y Murcia).
2. El sector caprino considera prioritario el desarrollo de un Plan Nacional de control de la tuberculosis caprina.
3. A pesar de sus limitaciones, la intradermoreacción sigue siendo la técnica de elección para el desarrollo del control de la tuberculosis caprina.
4. El control de la Agalaxia contagiosa se percibe como otra necesidad urgente para el desarrollo del sector.
5. Las administraciones participantes consideran necesario conocer la opinión del sector en referencia a los planes de control a desarrollar.
6. Deben implementarse planes de control dinámicos, que tengan en cuenta el contexto de la aplicación, los resultados previos y los avances científicos en la materia.

Módulo 3: COMERCIALIZACIÓN: *"Seguridad alimentaria y diferenciación, caminos de futuro"*

1. La internacionalización del mercado de la leche de cabra es esencial para la buena marcha del sector caprino español.
2. En algunos países nos encontramos con requisitos especiales (técnicos y sanitarios), que actúan como barreras para impedir la entrada de leche y quesos.
3. El R.D. 993/2014 hace frente y armoniza las respuestas a esos requisitos especiales pedidos por terceros países.
4. El SAE (Sistema de Autocontrol Específico) implica que todos los estamentos de la cadena de producción, desde el ganadero a la expedición del producto, se responsabilicen y se adapten a este sistema.
5. La adaptación del sistema SAE no va a ser una opción discrecional en función de los mercados, con el tiempo las empresas o se adaptan o se quedarán fuera de los mercados a todos los niveles: ganadero, industrial, sector y país.
6. Las empresas lácteas españolas exportan a prácticamente a todos los continentes productos lácteos caprinos: leche, leche UHT, leche en polvo, nata, mantequilla y quesos.
7. Buscar un modelo global de inspección sanitaria a nivel español es esencial, ya que hoy en día cada Comunidad Autónoma actúa de manera diferente.
8. Un SAE eficaz y eficiente es vital para: i) saber que vendemos, ii) conocer la trazabilidad y iii) conocer los requisitos específicos de terceros países.
9. El sistema está provocando que se discrimine, con el coste que ello supone, líneas de producción, de recogida y oportunidades de mercado.
10. España es el único país de la UE que tiene el Servicio Veterinario separado en dos administraciones, Agricultura y Salud, lo cual dificulta y encarece todo el proceso con respecto a los competidores.
11. La diferenciación de los productos, tanto las DOPs, otras denominaciones de calidad o la marca "Raza Autóctona", son importantes para mejorar su comercialización, tanto en el mercado interior como en el exterior.

Carmona, 12 de mayo de 2017

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

AGRUPACIONES DEL SECTOR

Sanidad y comercio, dos retos para un sector estratégico

Servicios técnicos COAG Andalucía

En el panorama mundial de la producción de leche de cabra, la Unión Europea ocupa el tercer lugar tras India y Bangladesh. En 2013 el volumen total de leche producida fue de 18 M de toneladas, el 14% procedente de Europa. A su vez, España es el segundo país productor comunitario de leche de cabra, tras Francia. Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, en 2015 el volumen de leche producido en España fue de 480 M litros, el 32% del total europeo. Esto genera un valor estimado de unos 329 M€.

Andalucía es la primera región productora de leche de cabra en España, con el 42.8% de ésta. Reúne cerca de 4000 explotaciones de caprino de orientación láctea y un censo de 764.000 hembras de las que se ordeñaban a fecha de noviembre de 2015 unas 384.000. Estos datos representan el 35.5% del censo nacional de hembras totales y el 40% de las que se ordeñan.

Todo ello revela que el caprino de leche tiene gran importancia en nuestra región, no ya por el valor económico derivado de la producción de leche de cabra, sino sobre todo por el papel esencial que desempeña en la cohesión del tejido económico y social en el medio rural y en la sostenibilidad de los usos del terreno donde se asienta, a menudo en zonas con limitaciones naturales.

A pesar de todo, los ganaderos de caprino de leche andaluces se encuentran atrapados desde hace dos años en una permanente situación de bajas cotizaciones. Los precios en origen suman ya 14 meses consecutivos sin que se cubran los costes de producción.

El sector atraviesa pues una delicada coyuntura económica, pero no puede desatender su progresivo desarrollo y debe seguir evolucionando. En este sentido, uno de los desafíos más importantes a los

que se enfrenta es el de avanzar en la mejora de la sanidad.

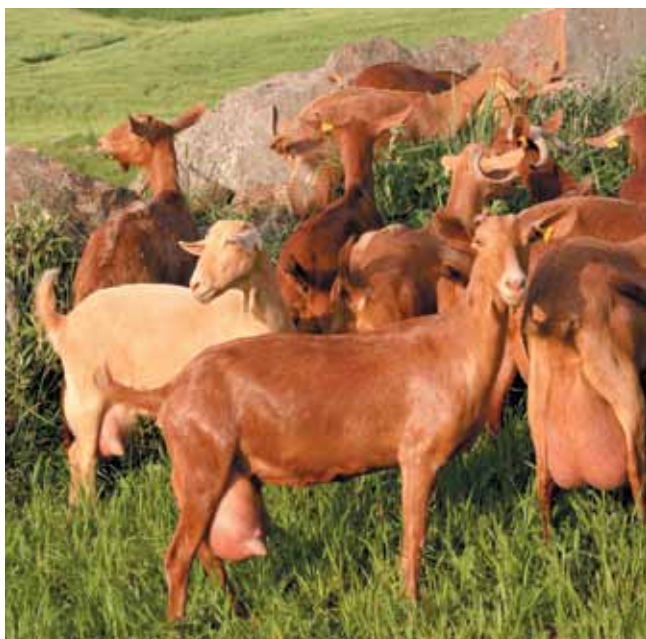
En los últimos quince años, a pesar de sufrir una grave crisis de rentabilidad de la que apenas han podido recuperarse, los productores han demostrado una gran profesionalidad progresando de manera muy positiva en la elevación del nivel sanitario de sus explotaciones. Buen ejemplo de ello es la reducción de la prevalencia de rebaño de brucelosis ovina y caprina, en casi 27 puntos, hasta el 0.24% actual. Esto confirma un importante avance en la lucha frente a la enfermedad y consolida la tendencia descendente de los últimos años.

Pues bien, el desafío ahora viene determinado principalmente y a corto plazo por dos aspectos diferentes pero íntimamente relacionados.

El primero trata de la necesidad de comenzar a trabajar de manera progresiva en las explotaciones ganaderas para controlar la tuberculosis caprina. En este sentido, la Consejería de Agricultura ha anunciado su intención de dar un nuevo impulso al programa voluntario de tuberculosis caprina, modificando algunos aspectos técnicos de la norma actual (vigente desde 2008), como la compatibilización de la vacunación de paratuberculosis con la permanencia en el programa y el pago de las indemnizaciones por sacrificio obligatorio de animales que resulten positivos a las pruebas diagnósticas.

El segundo responde a cuestiones comerciales y está relacionado con la reciente entrada en vigor de un nuevo Real Decreto que establece qué condiciones deben cumplir los alimentos de origen animal que se destinen a países extracomunitarios que exijan requisitos sanitarios más estrictos que los solicitados en la UE, para poder obtener los certificados veterinarios que garantizan su cumplimiento, necesarios para la exportación. Estos requisitos y los procedimientos a seguir se han regulado recientemente por el RD 993/2014 que entró en vigor a finales de 2014 y seguidamente veremos de qué manera afectan a la gestión de las explotaciones de caprino de leche.

La internacionalización del comercio de la leche de cabra y sus productos tiene una enorme importancia, puesto que condiciona en gran medida la evolución del sector influyendo sobre las cotizaciones en origen en el mercado nacional. Dentro de las



transacciones internacionales, los movimientos comerciales de leche de cabra con países de fuera de la UE, como China, cobran cada vez mayor importancia. Resultan cruciales para dar salida a los volúmenes de leche que un mercado interior (UE) actualmente menos dinámico no puede absorber.

Todos hemos oído hablar en los últimos meses de las **certificaciones veterinarias para la exportación y las atestaciones sanitarias o DVR (Declaración Veterinaria Responsable)**, que ya algunas industrias están solicitando a sus proveedores de leche de cabra. Esta petición no es caprichosa, sino que les es exigida a ellas para atender las demandas de algunos países extracomunitarios que establezcan en sus acuerdos comerciales con España para la leche y los productos lácteos requisitos adicionales en materia de enfermedades animales y que deben ser comprobados en el primer eslabón de la cadena, la explotación ganadera.

ANEXO I
Atestación Declaración de veterinario Responsable

Nº: _____

en base al apartado c) del punto 3 del artículo 3 del Real Decreto 1013/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

El/los veterinario/s con N.I.F. _____ y número de colegiado _____ cumpliendo los requisitos de la Instrucción de _____ por la que se establece el procedimiento de autorización y control de veterinarios privados, como habilitados para la expedición de certificaciones sanitarias para facilitar la exportación y control de los productos ganaderos. Emita con fecha _____ la presente declaración sobre la explotación/s con código REGA 02 _____ (12 dígitos) para la especie animal _____ para los productos ganaderos siguientes: _____ de _____

El/los de la explotación antes citada a efectos del cumplimiento del Real Decreto 1013/2014, de 28 de noviembre.

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Que las explotaciones ganaderas antes citadas cumplen los requisitos contenidos indicados en la columna denominada "Enfermedad" para las enfermedades indicadas a continuación y con la salvedad expresada en la misma fila, para las enfermedades indicadas en la columna anterior, quedando una vez más, dicha responsabilidad expresada en la columna anterior, dentro de la tabla que se expone a continuación:

Enfermedad	Texto DVR	Salvedad

Así mismo declaro bajo mi responsabilidad (firma) declaración según necesidad del específico certificado veterinario de exportación (DVR).

1. _____

2. _____

El titular de la explotación tiene conocimiento y así consta en la copia que queda bajo su control, que si durante el periodo de validez del Documento Veterinario Responsable (DVR) alguno de los certificados sanitarios o la situación de las explotaciones certificadas cambia, informará sobre este asunto a la respectiva autoridad por todo caso antes de tres días al expedir el siguiente al DVR y a la DCA.

Y para que así conste, firma la presente en: _____ a _____ de _____ de 20__.

Firma: _____

Página 1 de 1

Estos documentos, que pueden ser expedidos por veterinarios de libre ejercicio previamente habilitados por la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera de la Consejería de Agricultura, **vienen a asegurar que en la explotación de origen de la**

leche de cabra no hay indicios de las enfermedades para las que cada país lo solicita, si es que estas enfermedades no están sometidas a programas oficiales de control (como la tuberculosis en el caprino andaluz) en cuyo caso no se exige el DVR. En este supuesto solamente habría que acreditar que la explotación está incluida en un programa oficial de saneamiento.

Desde **COAG Andalucía** pensamos que **el sector debe seguir progresando** al ritmo que le imprime la sociedad actual y **afrontar el reto de la mejora de la sanidad en las explotaciones** y la **apertura de nuevos mercados** para la leche de cabra. Por ello debemos hacer una reflexión conjunta entre todos los agentes del sector, tanto productores como industrias y administraciones, para establecer medidas que faciliten la adaptación a las nuevas tendencias, como por ejemplo la **puesta en marcha de un plan sanitario nacional para el caprino de leche** que integre las enfermedades más relevantes, tendiendo a uniformizar el estado sanitario de la cabaña nacional y evitando así la excesiva burocracia generada para superar las exigencias comerciales actuales y futuras.

No obstante, no podemos perder de vista que la leche de cabra que se produce actualmente en Andalucía cumple ya con todos los parámetros higiénico sanitarios exigidos por la regulación europea y que los productores andaluces han evolucionado en los últimos años consiguiendo alcanzar niveles superiores para la materia prima suministrada a la industria con la que ésta puede elaborar productos de primera calidad.

Es una **condición ineludible la recuperación del precio de la leche de cabra en origen** de manera que los cabreros andaluces puedan comenzar a implementar las **inversiones necesarias para seguir afrontando los retos** anteriormente descritos y mantener la progresiva mejora de la calidad de las producciones.

El esfuerzo de adaptación no puede recaer solo en el sector productor y necesariamente debe ser recompensado con precios suficientemente remuneradores y que diferencien a los productores más comprometidos con la calidad de los que eligen permanecer en el simple cumplimiento de los criterios mínimos exigidos por las normas sanitarias.

ORGANIZACIÓN PROFESIONAL AGRARIA

**Al servicio de un medio rural vivo
con agricultores y ganaderos**



**En defensa de las explotaciones
agrarias familiares de la provincia de Málaga**

¡Súbete al pódium con **SUPER FEED**!

Desde Jerez, uno de los mayores escaparates ecuestres del mundo, a Antequera, la feria ganadera por excelencia del centro de Andalucía.

SUPER FEED ha apostado en este 2017 por participar en ambas ferias coincidiendo con su continua expansión en Andalucía.



Stand de **SUPER FEED**
en Equisur 2017



Jerez de la Frontera albergó del 17 al 20 de mayo **Equisur**, dentro de la Feria del Caballo. En su edición número XXVI la feria combinó la exposición comercial y de pinturas, espectáculos ecuestres y el concurso morfológico de ganado selecto caballar, aumentando tanto en afluencia de público como en participación de equinos respecto a años anteriores.

En la exposición comercial se mostraron productos y servicios, asociaciones ecuestres, empresas de bronce, guarnicionerías, arneses, sanidad animal, remolques, equipos y complementos hípicas, maquinaria y por supuesto, **alimentación animal en el stand SUPER FEED**. En los espectáculos ecuestres se pudieron ver exhibiciones de alta escuela, doma vaquera con garrocha, riendas largas, así como varios espectáculos en los que, junto al jinete a caballo, actuaba una bailaora flamenca.

Debido a la actual expansión de **SUPER FEED** en el mercado gaditano, con un distribuidor plataforma en Prado del Rey y otro en Jerez de la Frontera, este era el momento de montar nuestro stand y posicionarnos como empresa pionera en alimentación equina en la zona con más población de caballos de la península. Con una "portada" muy original en forma de arco fabricada con madera reciclada hemos querido representar nuestro compromiso con **la tradición, la innovación y el desarrollo sostenible** tan importante para el futuro rural en Andalucía.

Todo un éxito en Jerez, con buena asistencia de profesionales del sector y de conocidas personalidades del mundo del caballo y del toro de lidia, estos últimos atraídos por los importantes avances en nutrición de ganado bravo que **SUPER FEED** está desarrollando en los últimos años.

PODIUM SUPER FEED

¡Ahora llega el momento AGROGANT!

La importancia del caprino podemos medirla en años y es que las razas mediterráneas de cabras se seleccionan desde hace más de 10.000 años para dar leche. En base a esto, **SUPER FEED priorizó su apuesta técnica y comercial por el sector caprino** hace ya más de siete años. Por aquel entonces iniciamos en un momento deprimido del mercado y el tiempo y la globalización nos dieron la razón en el consumo creciente de leche de cabra en el mundo.

Hay un horizonte en caprino de leche y lo queremos compartir con los ganaderos y cabreros en la Feria de Antequera. Agrogant se convierte por unos días en el centro ganadero de Andalucía y **SUPER FEED** aprovecha la feria para que clientes y distribuidores puedan compartir experiencias y resultados delante de sus colegas. La mejor manera de prolongar ese momento de éxito es participar del uso de nuestros productos, compartir procesos de mejora con nuestros técnicos y conocer las ventajas de usar piensos de alta rentabilidad.

Capristar Oro, Chivas Cría, Capritotal y Cabras Leche Plus son la mejor forma de subirse al pódium de la tranquilidad y de la rentabilidad. Continuamos un camino que esperamos sea largo agradeciéndoles la confianza depositada en todos estos años y orgullosos de formar parte de este gran proyecto por la defensa del mundo caprino.



Stand de SUPER FEED
en Agrogant '16

LO MEJOR PARA SUS CABRAS



Chiva de cuatro meses de D. Francisco Chicón - Casabermeja - Málaga
Reciada con el Programa Super Feed

UN PROGRAMA INMEJORABLE PARA LA RECRÍA

LACTACIONES PROLONGADAS

EXCELENTE FERTILIDADES Y PRECOCIDAD EN LAS CHIVAS

GRAN SEGURIDAD EN LA LECHE (AFLATOXINAS, UREA, ETC.)

- Control de calidad en la producción de leche • Programa propio de alimentación • Destete precoz de chivas • Recría de chivas tutelada
- Asesoramiento en reproducción y manejo • Optimización primeros partos • Asesoramiento en alimentación • Núcleos en cabras
- Presentación en microgránulo • Correctores de fibra • Profilaxis sanitaria
- Innovación en alimentación caprina • Colaboración con la Universidad
- Oferta en multipartículas de fórmula propia • Biotecnología en nutrición
 - Presencia en ferias regionales • Asesoramiento en ordeño
 - Asesoramiento en selección genética y reposición • Mejora en parámetros lecheros • Promoción en cadenas de radio y prensa
- Dietas especiales personalizadas • Programa especial células somáticas
- Análisis de forrajes • Mezclas • Control precoz de aflatoxinas en leche
- Test americano de detección de urea en leche • Alimentación preparto

Súbete al podium!

www.superfeed.com



SUPER FEED • Av. Mediterráneo, 14 • 28007 Madrid • Tel. 902 992 174

GASTRONOMÍA Y RECETAS

El Mercado de Quesos de Torre del Mar se consolida como uno de los mejores mercados de la provincia

La SAT Productos de la Cabra Malagueña junto a Axarquía M gusta, la Delegación de Agricultura del Ayto. de Vélez-Málaga y la Tenencia de Alcaldía de Torre del Mar organizaron el VI Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía, con una serie de actividades paralelas con el objeto de potenciar los productos de la Cabra Malagueña en el municipio de Vélez-Málaga, con el patrocinio la Diputación de Málaga y Sabor a Málaga.

El queso artesano tiene una cita obligada cada año en Torre del Mar, y es que este mercado se ha consolidado como uno de los mejores que se celebra en la provincia. Entre sus objetivos está potenciar la calidad excepcional del queso artesano y el buen vino hecho en la comarca de la Axarquía.

El mercado se colocó en el Paseo de Larios de Torre del Mar, en horario ininterrumpido de 11 a 18:30 horas y estuvieron presentes 10 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia y 3 queserías de Granada, bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, licores, ajobacalao, ginebra, cervezas artesanas de la Axarquía...

También hubo actividades para los más pequeños: en la zona del mercado se impartieron gratuitamente **dos talleres infantiles de elaboración artesanal de quesos de cabra** a lo largo de la mañana, que tuvieron una gran acogida.

Para la presente edición se han llevado a cabo 4 actividades paralelas:

Ruta de los Productos de la Cabra Malagueña (del 9 al 12 de marzo):

Este año se ha aumentado el número de restaurantes participantes a **8**, lo que se traduce en una notable interés en los productos derivados de la raza malagueña en los establecimientos hosteleros de la zona.

Los establecimientos participantes fueron:

Lo Pepe Molina (Almayate) | El Convento (Vélez-Málaga) | Las Tablas (Torre del Mar) | Mississippi Café (Torre del Mar) | El Yate (Torre del Mar) | Taberna Padre Pío (Torre del Mar) | La Garnacha (Torre del Mar) | La Cava (Torre del Mar)

Se editó un folleto-pasaporte, donde el público ha votado su tapa favorita, resultando **ganadora la tapa del Restaurante La Cava** (Paseo Marítimo de Levante, 9. Torre del Mar. Telf.: 952 54 54 51): "**Sorpresa de Chivo Lechal Malagueño**".

En el sorteo entre los pasaportes entregados en la oficina de turismo de Torre del Mar de una "Cena especial para dos de productos de la Cabra Malagueña + un lote de productos del Mercado de Queso Artesano de Cabra



Ambiente del Mercado de Quesos y Productos Locales

Malagueña y Vino de la Axarquía *Sabor a Málaga*, el afortunado ha sido **Salwa Atassi González**, que disfrutó de un almuerzo en el restaurante vencedor de la ruta, La Cava.

Cata de Quesos gratuitas

El jueves 9 de marzo tuvieron lugar dos catas de queso gratuitas:

- a las 19 h. en la Taberna **Padre Pio de Torre del Mar** (Paseo Marítimo de Levante, 5), se llevó a cabo una cata de quesos dirigida al público extranjero de la zona, donde se pudieron degustar **quesos de la Cooperativa Montes de Málaga** de Colmenar.

- a las 20:30 h. en la **Tapería El Convento** (C/ Los Moros, 6. Vélez-Málaga), se llevó a cabo una cata de quesos dirigida al público español, donde se podrán degustar **quesos de la Quesería Cañada** del Capitán de Cajiz.

"Conoce a la raza caprina malagueña":

El sábado 11 de marzo se llevó a cabo una excursión a la **quesería veleña "La Cañada del Capitán"** situada en Cajiz, donde los visitantes además disfrutaron de una degustación de sus excelentes productos, y a una **ganadería** de pura raza malagueña de Almayate: **Cor-tijo Baldomero de Almayate** (Vélez-Málaga), cuyo propietario es Antonio Jiménez Alés.

- III Concurso de tartas de Queso de Cabra:

En esta edición la participación ha sido muy numerosa y contó con una gran cantidad de público.

El objetivo del concurso es la potenciación del Queso de Málaga mediante la creación de recetas de repostería.

14 tartas se disputaron el primer y segundo puesto. El **jurado** estuvo formado por: D. Roberto Soler, de la Escuela de Hostelería Sabores de Torre del Mar; D^a Belén Díaz, perteneciente a la red de blogues Sabor a Málaga; D^a Olga González, Veterinaria Técnico Apícola; D^a Francisca Linarejos, Veterinaria, y D. Antonio Sebastián Pastor, Presidente de la Asociación de Empresarios de Torre del Mar. Tras una difícil valoración debido al alto nivel de los postres presentados decidieron otorgar los siguientes premios:

Primer Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 200 €. Otorgado a la tarta "**Tarta de Queso *Auténtica***" elaborada por Rosa **M^a Elvira Gómez de Antequera**.

Segundo Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 100 €. Otorgado a la tarta "**Axarquía Cheesecake**" elaborada por **Miguel Castillo Moyano, de Vélez-Málaga**, jefe del cocina del Restaurante La Cava de Torre del Mar que también resultó ser el restaurante vencedor de la ruta gastronómica, iipor lo que fue doblemente premiado!!



Cata de Quesos Cañada del Capitán en Tapería El Convento



Taller infantil de elaboración artesanal de quesos



Entrega 1^{er} premio concurso de tartas



Entrega 2^o premio concurso de tartas

GASTRONOMÍA Y RECETAS

Las excelencias de la cocina popular malagueña de primavera se dieron cita por sexto año consecutivo en Casabermeja

La localidad celebró del 24 al 26 de marzo actividades en torno a los productos de temporada, como una **ruta gastronómica**, un **mercado de Quesos de Málaga y Productos Locales** y **visitas turísticas guiadas**.

El evento organizado por el Ayuntamiento y la Asociación Cabra Malagueña, con el patrocinio la Diputación de Málaga y Sabor a Málaga, pretende potenciar la gastronomía de Casabermeja y destacar al municipio como destino turístico de interior.

La sexta edición de sus Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera que reunió las recetas tradicionales de la tierra donde los productos de temporada y del campo fueron los protagonistas.

Durante los tres días el municipio acogió una amplia agenda de actividades para todos los públicos que incluían el **X Concurso de fotografía "Peñas de Cabrera"**, visitas guiadas a bienes de interés cultural, degustaciones y talleres, mercado de quesos y de productos locales, actividades infantiles y música en directo.

El jueves 23 de marzo, a las 17 h en el centro cultural de Casabermeja, tuvieron lugar las **Jornadas "Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria"**, organizadas por la asociación **Ecovalia**.

Con la colaboración y asesoramiento de la Asociación Carta Malacitana, 10 establecimientos hosteleros de la localidad participaron ofreciendo platos de la cocina popular malagueña de primavera.

Con la colaboración de la Asociación de la Cabra Malagueña y de la Asociación Quesos de Málaga, las Jornadas contaron con un mercado de quesos de Málaga y de productos locales, así como de artesanía.

Los asistentes en las jornadas tuvieron la oportunidad de unirse a las visitas guiadas al olivo milenario de Casabermeja y la almazara Molino del Hortelano, a las Peñas de Cabrera y a los hitos turísticos de la localidad como son el Museo Taller de la Cerámica, único en la provincia de Málaga; la Iglesia Nuestra Señora del Socorro, y el Cementerio de San Sebastián.

Asimismo, los más pequeños de la casa pudieron participar en diversos **talleres** de pintacaras, manualidades y juegos tradicionales en el parque infantil.

Los adultos también pudieron disfrutar de diversos talleres: cata y taller de elaboración de quesos, ofrecido por la Asociación Quesos de Málaga, **taller de "Arroz con leche de cabra malagueña"** ofrecido por Rosario Rodríguez Huesca (ganadora del primer premio de Postres con Leche de Cabra Malagueña de la 7ª Fiesta de la Cabra Malagueña) y el **Taller de Cocina: "Olla de era"**, ofrecido por Pepi Flores Vegas, Jefa de Cocina del Restaurante la Huerta y por la Asociación de Mujeres de Casabermeja.

En cuanto a las actuaciones musicales, el sábado ofreció un concierto el grupo "Gente del Sur" y el domingo "D´Lunares".



Jornadas "Sanidad Animal y Seguridad Alimentaria", organizadas por ECOVALIA



Mercado de Quesos de Málaga



Mercado de Productos Locales



Taller "Olla de era" por Pepi Flores

Los elaborados con leche de Cabra Malagueña son premiados en varios certámenes de carácter nacional

Los Quesos de Málaga arrasan en el IX Concurso Andalúz Quesos Sierra de Cádiz

¡Y es que nada más y nada menos que la mitad de los premios han ido a parar a las queserías malagueñas! De los 24 quesos premiados 12 son pertenecientes a las queserías malagueñas de: Quesos El Porticatero, Quesos El Pinsapo, Quesos El Llano Jaral, Quesos La Cañada del Capitán, Quesos Montes de Málaga, Quesos El Alcornocal, Quesos Santa María del Cerro y Quesería La Hortelana.

Cabe destacar que los 3 premios de Quesos con recetas innovadoras han recaído sobre 3 queserías malagueñas, siendo:

1º Provoleta La Hortelana de Coín

2º Semicurado de cabra con guindilla, Quesos El Porticatero de Yunquera 3º Tierno con caramelo y pistacho garrañados, Quesos Santa María del Cerro, de Villanueva del Rosario

La Quesería Elvira García obtiene un nuevo premio en el Salón de Gourmets celebrado en Madrid 2017

La Quesería Elvira García de El Barraco (Ávila) ha obtenido el primer premio en la categoría "Quesos con condimentos en su interior" con su queso "Bombón de Iruelas" en el Salón de Gourmets, celebrado el pasado mes de abril en Madrid. Son muchos los galardones que ha recibido esta quesería avileña en su corta trayectoria. ¡Enhorabuena!

Dos quesos de la provincia de Málaga se han alzado con los galardones como mejores quesos de España tras la celebración de la cata-concurso de la XXXII edición de la Feria Nacional del Queso de Trujillo (Cáceres).

En el certamen celebrado a final de abril han resultado premiados dos quesos malagueños:

- En el apartado de cabra pasta blanda el galardón ha sido para la marca La Cañada del Capitán (Cádiz, Vélez-Málaga): un queso semicurado elaborado con leche pasteurizada.

- El otro galardón que ha viajado hasta la provincia malagueña ha sido el de la modalidad de quesos de cabra de pasta dura, en este caso un queso de cabra madurado que está elaborado con leche cruda y se comercializa bajo la marca El Pinsapo Sierra de las Nieves, que produce la Cooperativa Agasur, de Málaga.



El Mesón Alberto celebró su 3ª Jornada Gastronómica del Chivo Lechal Malagueño

Mesón Alberto: C/ Lope de Rueda 250, 29190 Puerto de la Torre, Málaga Tlf: 952 439 339 www.mesonalberto.es

Durante todo el mes de febrero, el Mesón Alberto, restaurante donde se puede saborear la Cocina Tradicional Malagueña, hizo una clara apuesta por los productos derivados de la Cabra Malagueña, pues con esta, es ya la tercera edición de unas jornadas gastronómicas basadas en los productos de la raza. El Chivo Lechal Malagueño y otros productos de la cabra son habituales en la carta del Mesón Alberto, pero cada año ensalzan el producto con estas magníficas jornadas, en las que se podían encontrar una amplia variedad de platos, el Chivo Lechal Malagueño cocinado de forma tradicional como la paletilla de chivo en su jugo, patita de chivo al Vino Málaga, mollejas al tomillo, chuletitas a la brasa; y otros platos más innovadores como las croquetas de chivo o el voutenvant de chivo al vino tinto de Málaga con queso de cabra gratinado...



El Hotel San Cristóbal de Marbella vuelve a poner en valor los Productos de la Cabra Malagueña

Hotel San Cristóbal: Avda. Ramón y Cajal, 3, 29602 Marbella, Málaga, Tlf: 952 77 12 50 www.hotelsancristobal.com

Este magnífico hotel ha celebrado sus 5ª Jornadas del Chivo Lechal Malagueño del 16 al 20 de mayo de 2017 y es que ya viene siendo tradicional este encuentro gastronómico de primavera en Marbella. Este año entre las propuestas había "Ensalada de Rúcula y Tomates Cherrys con Crujientes de Queso de Cabra Malagueña y Vinagreta de Miel", "Mollejas de Chivo Lechal Malagueño al Ajillo con Vino Oloroso y Vinagreta de Tomate y Cebolleta", "Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño Envueltas en Redaño con Verduras y Queso de Rulo de Cabra Malagueña", y sabrosos postres como el "Flan Casero de Leche de Cabra Malagueña y Crema Chantilly".



GASTRONOMÍA Y RECETAS

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

Durante este periodo hemos acudido a dos importantes ferias con nuestros productos además de los que ya hemos relatado en el resto de artículos:

- **Salón H&T:** por cortesía de **Makro**, el 21 de marzo estuvimos presentes en este importante salón de la hostelería en el Palacio de Congresos de Málaga, dando a conocer nuestro Chivo Lechal Malagueño.

- **Salón de Gourmets de Madrid:** de la mano de la Marca **Sabor a Málaga**, los Productos de la Cabra Malagueña han estado presentes junto a otros 43 productos, en la 31ª edición del evento, que se ha celebrado del 24 al 27 de abril en IFEMA, Feria de Madrid.



El Primer Ciclo de Primaria de Platero Green School nos visita

El 6 de abril, los chicos y chicas de Primer Ciclo de Primaria del Colegio Platero de Málaga pasaron una completa y dinámica jornada en Casabermeja. Comenzaron visitando la almazara Molino del Hortelano, donde aprendieron cómo se cultiva y de dónde viene el aceite. A continuación, realizaron dos talleres más: uno con la Asociación de la Cabra Malagueña, donde aprendieron a elaborar queso de la forma tradicional, y otro fue la visita al taller de cerámica del pueblo, en el que realizaron cuencos de barro. Finalmente, disfrutaron de la comida en el área recreativa de El Chorro, en plena naturaleza.



El Chivo Lechal Malagueño y los Quesos, protagonistas de varios programas de TV

Los Productos de la Cabra Malagueña han sido protagonistas en diversos programas de TV:

- El programa **España Directo de RTVE** emitió el 2 de noviembre de 2016 un magnífico reportaje sobre la Ganadería La Solana (Ardales), propiedad de Manuel Salcedo y sobre cómo cocinan el Chivo Lechal Malagueño en el Restaurante La Garganta del Chorro (Álora): <http://www.rtve.es/alacarta/videos/espana-directo/espana-directo-02-11-16/3783590/>

- **Tierra y Mar**, también emitió el 18 de diciembre de 2016 un estupendo reportaje sobre la Planta de lácteos de la SAT Productos de la Cabra Malagueña de Casabermeja y sobre cómo preparan la amplia gama de productos de la raza en el Restaurante La Huerta de Casabermeja: <http://www.canalsur.es/television/programas/tierra-y-mar/noticia/1123660.html>

- Los Productos de la Cabra Malagueña también fueron noticia en el programa de **Andalucía Directo de Canal Sur** el 2 de diciembre de 2016, en reportaje sobre la Gran Feria Sabor a Málaga que la Diputación celebra cada año en la Plaza de Toros de La Malagueta: <http://www.canalsur.es/television/programas/andalucia-directo/detalle/33.html?video=1119913&sec=>

- En el programa **Comételo de Canal Sur** emitido el 19 de enero de 2017, el chef Enrique Sánchez cocinó unas Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño a la Villaroy, donde también fue protagonista la Ganadería Cortijo Los Diegos de Casabermeja, propiedad de Juan Montiel: <http://www.canalsur.es/television/programas/cometelo/detalle/37.html?video=1133202&sec>

- El programa **Tierra y Mar de Canal Sur**, elaboró un completo reportaje sobre la cría de la Cabra Malagueña en la ganadería Yeguada Gastarrejones de Alfarnate (Málaga), que fue emitido el pasado 22 de enero: <https://www.youtube.com/watch?v=JN3zeCvLQio>





FLACO

Sistemas de Ordeño

www.flaco.es

Zarrias
Ganadera
S.L.


MATERIAL GANADERO

c/M^a Goiry, 72 - Bajo 7, 18015 GRANADA

Tlf.: 958 208 258

zarriasganadera@hotmail.com



La Cabra Malagueña estuvo en FIGAN 2017

Del 28 al 31 de marzo tuvo lugar la feria más importante del sector ganadero, FIGAN 2017. Esta feria que se celebra cada dos años en Zaragoza, en 2017 ha alcanzado los 70.000 visitantes.

10 chivos y chivas pertenecientes a la **Ganadería socia El Cepillar** de La Joya (Antequera), propiedad de D. Alfonso Romero, fueron expuestos en el certamen.

Los **Productos de la Cabra Malagueña**, como el Chivo Lechal Malagueño, el queso de la Quesería el Albarejo de Tolox y los Quesos Montes de Málaga de la Cooperativa AGAMMA de Colmenar, estuvieron expuestos durante todo el certamen en el stand **TODOS EN FIGAN**, que coordina FEAGAS. D. Juan Manuel Micheo, Secretario Ejecutivo de CABRAMA, ofreció dos ponencias sobre la raza y sus productos en este espacio durante el transcurso de la feria.



I Feria de Agroganadera de Candeleda (Ávila)

Ejemplares de raza caprina malagueña de la **Ganadería El Freillo de Candeleda (Ávila)** fueron expuestos en la primera edición de esta feria que tuvo lugar los días, 29, 30 de abril y 1 de mayo de 2017 en las Instalaciones del Antiguo Centro de Fermentación de Tabaco de Candeleda.

El evento que se desarrollaba tradicionalmente en Candeleda en el mes de abril y agosto, se está intentando recuperar desde el actual Equipo de Gobierno del Ayuntamiento, adaptándola a las necesidades del mundo agrícola, ganadero y agroalimentario actual.

D. Javier Escalona, técnico de CABRAMA, dio una ponencia sobre calificación morfológica en pista. También pusimos un **stand** para ofrecer información al público sobre la raza.

Desde nuestra asociación auguramos un buen futuro para este evento, que contó con una notable asistencia de público.



Feria Ganadera de El Barraco (Ávila)

Ejemplares de la **ganadería socia Capriesso de El Barraco (Ávila)** propiedad de M^a Luisa Somoza, fueron expuestos en este certamen ganadero, que se celebró los días 6 y 7 de mayo en las Eras de Santa María de la localidad abulense.

La feria también contó con un concurso exposición de la raza Limousin, organizado por la Asociación de Ganado de Limousin de Castilla y León. También hubo exhibición de perros de pastoreo, un concurso canino y actuaciones musicales.

Es la sexta edición de este certamen, que retoma la tradición de mantener una feria de ganado que antaño tenían lugar durante los meses de mayo y de agosto.



CABRAMA participó en el “Curso El pastoreo para la gestión de la biodiversidad del monte mediterráneo”

El curso, perteneciente al Plan Andaluz de Formación Ambiental se celebró en el CCE Forestal de Cazorla en Vadillo Castrillos (Jaén) del 21 al 23 de abril, y fue organizado por la Asoc. Pastores por el Monte Mediterráneo.

Con esta oferta formativa se pretende fomentar la capacitación ambiental en la gestión del patrimonio natural de Andalucía y la promoción de la sostenibilidad, favoreciendo la mejora de la cualificación profesional de las personas que desarrollan su labor en los distintos ámbitos profesionales vinculados al medio ambiente, así como el fomento de nuevos yacimientos de empleo verde.

D. Juan Manuel Micheo y D. Eduardo Morales, técnicos de CABRAMA ofrecieron la ponencia: “Sistemas de transformación. Modelos de producción y comercialización sostenibles”, durante la jornada del sábado.



WWW.DEHEUS.ES

**Excelencia
y calidad
marcan nuestro
día a día**



*La
proteína ideal
para
explotaciones
más eficientes*



La alimentación de los animales es la base de la eficiencia de una explotación.

Nuestros piensos contribuyen al máximo aprovechamiento de la proteína presente en cada ración maximizando la eficiencia. De esta forma, las cabras están más sanas y producen más leche.

Nuestra experiencia y resultados obtenidos avalan la calidad de nuestros piensos.



PRÓXIMOS CURSOS

Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

La octava edición de la Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía "José Antonio Sánchez Romero", se celebrará en **Carmona (Sevilla) los próximos 8 y 9 de junio**. Este año la raza anfitriona será la Florida, cuya asociación **ACRIFLOR** organiza el curso.

Se ofertarán 35 plazas, que se cubrirán por riguroso orden de inscripción. Para más información visita la web de ACRIFLOR: www.acriflor.org o la web de Cabrandalucía: www.cabrandalucia.com. También puedes ponerte en contacto en el **teléfono: 687 720 175** y en los email: acriflor@gmail.com y comunicacionacriflor@gmail.com

Curso de Inseminación Artificial de CABRAMA

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña organizará el próximo mes de julio un curso destinado a técnicos y ganaderos sobre Inseminación Artificial. La inseminación artificial (IA) además de ser una técnica útil para el manejo reproductivo del rebaño, nos permite conseguir una mejora genética de y sanitaria de la cabaña ganadera en cualquier época del año.

Aún está por determinar la fecha de celebración del curso, pero se impartirá **en Casabermeja durante el mes de julio**, con una duración de varias jornadas. Si estás interesado en acudir ponte en contacto con nosotros en el correo: cabrama@cabrama.com o en el teléfono: **952 75 85 63**.

Curso de diversificación de producciones lácteas

El IFAPA de Hinojosa del Duque va a llevar a cabo una formación en pasta blanda destinada a empresarios y trabajadores del sector lácteo con el objetivo de diversificar la oferta de productos del catálogo comercial de las queserías andaluzas. El curso se celebrará en la planta de lácteos de la SAT Productos de la Cabra malagueña **en Casabermeja del 18 al 21 de Julio**. El día 18 de Julio el horario será de 10:30h a 14:30h y se decidirán los horarios de las siguientes jornadas (según también el proceso de elaboración).

Para más información sobre este curso debes escribir un email a info@quesosdemalaga.es o llamar al teléfono: **620 86 00 67**.



CURSO INSEMINACIÓN ARTIFICIAL

impartido por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Técnicas de I.A. como herramienta de la Mejora Genética

Casabermeja, JULIO 2017



Más información:
cabrama@cabrama.com
952758563

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
c/El Puerto s/n, 29150 Casabermeja (Málaga)
Tel.: 647 21 91 48 cabrama@cabrama.com

DIVERSIFICACIÓN DE PRODUCCIONES LÁCTEAS

IFAPA

LUGAR: Cabra Malagueña (Casabermeja)

FECHA: 18 - 21 de julio de 2017

HORARIO: Día 18 de 10:30 a 14:30

DESTINATARIOS: empresarios y trabajadores del sector lácteo.

PLAZAS LIMITADAS: 15



OBJETIVO:

- Diversificar la oferta de productos lácteos del catálogo comercial de las queserías de Andalucía.

CONTENIDOS:

- Proceso de elaboración de productos lácteos innovadores:
 - Queso de pasta blanda de corteza enmohecida
 - Queso de pasta azul
 - Quesos fundidos
 - Queso con aditivos de origen vegetal y animal

GOBIERNO DE ANDALUCÍA - IFAPA HINOJOSA DEL DUQUE
COMARCA DE MALAGUEÑA, PÉDULA Y DEBARRALLOS

Ya está en marcha la escuela de Pastores de Andalucía

La **séptima edición de la Escuela de Pastores de Andalucía**, organizada por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, esta edición se fija en la transhumancia, la raza ovina Segureña y **la comarca de Santiago de la Espada-Pontones**, en el noreste de la provincia de Jaén, un municipio que representa la tercera parte del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas.

La Escuela de Pastores de Andalucía es un proyecto conjunto y colaborativo en el que participan numerosas instituciones públicas y privadas relacionadas con el **pastoralismo y la ganadería extensiva**, entre ellas la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Universidades Andaluzas, organizaciones profesionales agrarias, organizaciones para la conservación de la naturaleza y asociaciones ganaderas.

La Escuela de Pastores de Andalucía tiene como objetivo la formación de nuevos profesionales que pueden ejercer su actividad laboral en el ámbito de la ganadería extensiva con base en el manejo del ganado a través del pastoreo. Esta iniciativa **favorece el relevo generacional en el sector y contribuye a la conservación del medio ambiente y de razas autóctonas en peligro de extinción.**

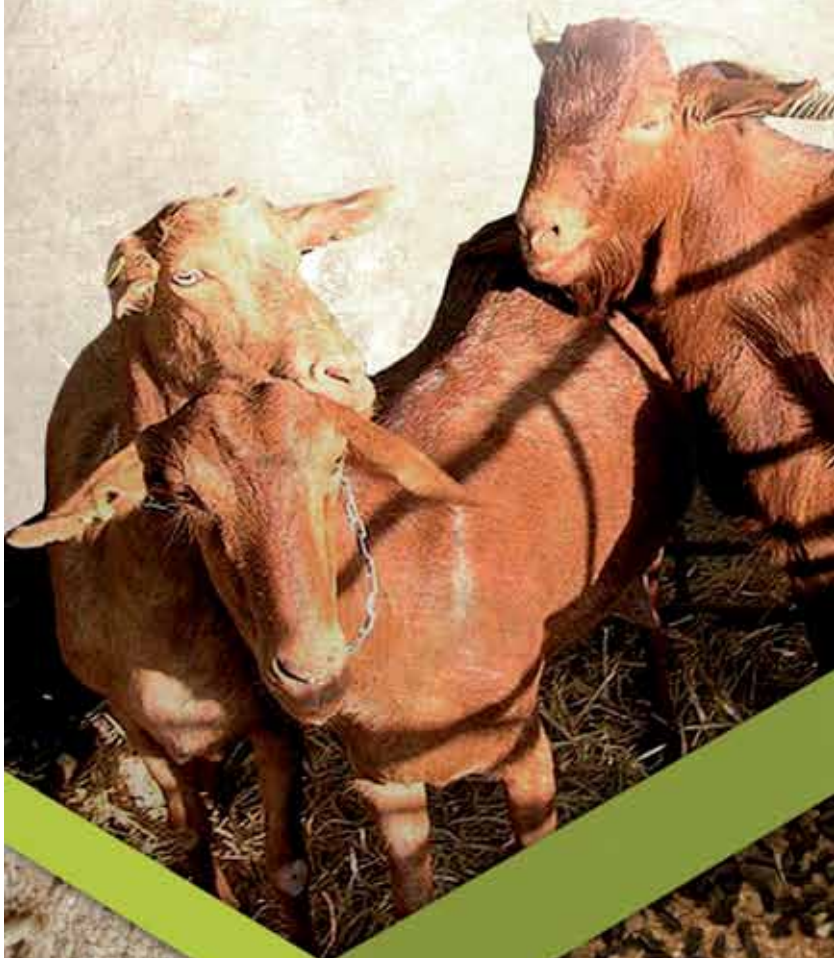
El pasado **3 de abril** dio comienzo esta edición, para ello ofreció una charla inaugural D^a. M^a Carmen García Moreno, directora de la Oficina Comarcal Agraria de Baza y gran defensora y apasionada de la ganadería extensiva. Posteriormente se desarrolló una Mesa redonda coordinada por la Asociación Pastores por el Monte Mediterráneo para tomar el pulso a la ganadería extensiva andaluza.

El curso tiene una duración de 540 horas (300 horas teórico-prácticas + 240 de formación en explotaciones). D. Juan Manuel Micheo, fue profesor en el curso ofrecido a ganaderos tutores.



AgroCabello
Cereales, abonos, piensos y semillas

**SIEMPRE AL SERVICIO
DE LA AGRICULTURA
Y LA GANADERÍA**



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



Sólo es el auténtico
CHIVO LECHAL MALAGUEÑO
si está correctamente identificado



sabor
a
**má
laga**



CHIVO LECHAL MALAGUEÑO
MARCA DE GARANTÍA

Código inalterable:

00000

www.productoscabrama.com

Comprueba que el producto lleve vitola

www.productoscabrama.com