



Málaga

Diciembre 2014 N°44

GANADERA



artículos técnicos:

- Área de ejercicio II
- Los quesos de leche cruda elaborados en Andalucía. (Parte 1)
- Plan de control de la agalaxia contagiosa en rebaños de CABRAMA

Rincón técnico:

● FARCO: "Controlar la Agalaxia contagiosa en cabras si es posible"

- Agrupaciones del sector: COAG: "Ganaderos franceses y andaluces estrechan lazos"

Resumen
Agrogant'14
y Villanueva
de Tapia

- SUPER FEED "En defensa del pienso granulado"

Gama de alimentos
para caprino lechero
La calidad nos hace fuertes



2015: ¡FELIZ AÑO DE LA CABRA!



年賀
2015

De acuerdo al zodiaco chino, el año del 2015 es el Año de la cabra, que se inicia el 19 de febrero de 2015 y termina el 7 de febrero de 2016. La cabra es una energía Yin, un símbolo de la paz, la convivencia armónica y tranquilidad. El signo de la cabra en la astrología china, representa a un animal ingenioso, atento a los deseos de los demás, generoso, sentimental, representante de la honradez y la sinceridad.

Las personas que nacen bajo este signo son consideradas como nobles, amables, tiernas y a la vez valientes, es decir que son luchadores como una auténtica cabra y que pueden solucionar cualquier problema en un conflicto. También creativos con todo el esfuerzo de su capacidad, inteligentes y artísticos.

¡Feliz 2015!



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



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



SUMARIO

Los meses pasan volando... y los años también. Ya nos encontramos de nuevo felicitándoos las fiestas y el año nuevo y cerrando otro ejercicio cargado de actividades.

Esta XXV edición de AGROGANT ha sido un nuevo éxito y en ella hemos celebrado las bodas de plata de nuestro Concurso Nacional, que ha cumplido 25 años. La presencia de los jueces mexicanos formados en EEUU, el Meeting Ring o la "Peluquería Caprina", han sido algunos de los nuevos ingredientes de una edición que ha resaltado por su nivel sanitario y por haber sido la primera feria caprina del país con ese estándar de calidad sanitario, autoimpuesto por los propios participantes. Como sabemos, la sanidad es uno de los principales pilares para el desarrollo del sector. La nueva campaña de scrapie o el programa de control de agalaxia que lleva a cabo nuestra asociación, entre otras enfermedades, demuestran que nuestras ganaderías empiezan a ser punteras también en ese importante pilar de la producción caprina. Y es que no hay otro camino.

Otras múltiples actividades han completado el año, a pesar de que la Lengua Azul ha abortado nuestra presencia en algunas ferias nacionales, como Zafra o Jerez, otros eventos han repetido su éxito de años anteriores. La Feria de Villanueva de Tapia, la 6ª Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja que ha superado una vez más todas las expectativas, una nueva edición de la Escuela de Jueces de Ganado Caprino que organiza Cabrandalucía de la que este año nuestra asociación ha sido la anfitriona, las múltiples ferias comarcales de Sabor a Málaga y como siempre montones de eventos gastronómicos en los que hemos estado presentes. Y todo ello aliñado por la gran campaña OH MY GOAT, que durante todo el año ha acompañado muchas de estas actividades paseando el rebaño de pintores malagueños por toda la provincia e incluso más allá de nuestras fronteras, pues el Diario SUR, trasladó 4 de los ejemplares a la WTM de Londres, una de las ferias más importantes de turismo del continente, donde ya se ha dejado ver la Cabra Malagueña.

Pero hay que seguir trabajando no solo la imagen y la promoción, sino en la mejora y la profesionalidad de nuestras explotaciones. Ahora que el precio de la leche nos lo permite, hemos de ser capaces de seguir modernizándonos y mejorando nuestra competitividad. Para ello también hemos de ver otros modelos donde mirar y seguir aprendiendo, y por ello una vez más hemos estado presentes en el Foro Nacional del Caprino en Guanajuato (México) donde nuestra asociación ha estado invitada, hemos realizado viajes con ganaderos y queseros para ver experiencias por otras ganaderías y queserías de Ciudad Real, de Murcia y de Jaén, hemos asistido a la feria caprina más importante de Francia, CAPRINOV en Niort, y hemos recibido a técnicos mexicanos, a representantes del sector caprino francés, como al presidente de la FNEC (Federación Nacional de Sindicatos Caprinos Franceses) que ha pasado unos días junto a nosotros, llevándose una magnífica imagen del sector caprino andaluz, y en los próximos días a una delegación China.

Y a nivel interno, seguimos avanzando con nuestro servicio de asesoramiento y con nuestro programa de mejora, y ya a puntito de editar nuestro V Catálogo de Sementales de la Raza. ¿Quién lo diría hace 10 años, cuando a penas empezaba a rodar nuestro programa de mejora genética?.

Pero todavía queda mucho camino por recorrer. Os emplazo a todos y a todas a hacer una seria reflexión sobre el camino que hemos de continuar, aprovechando que el mercado de la leche parece que va a seguir estable el próximo año, y nos sigamos fortaleciendo para asumir los nuestros retos de los próximos años. Feliz 2015. Feliz futuro.

Juan Manuel Micheo Puig

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

Instalaciones

Área de ejercicio II 04

Artículos técnicos

Los quesos de leche cruda elaborados en Andalucía. El vínculo de la calidad con el territorio (Parte 1) 06

Plan de control de la agalaxia contagiosa en rebaños de CABRAMA 09

Ferias y certámenes

Agrogant 2014 13

Villanueva de Tapia y ferias varias 16

Compra y venta

Tabón de anuncios 19

Cabrandalucía

Cabrandalucía visita la principal feria caprina de Europa 20

Agrupaciones del sector

COAG: "Ganaderos franceses y andaluces estrechan lazos" 21

Rincón técnico

El rincón de FARCO: "Controlar la Agalaxia contagiosa en cabras si es posible" 22

El podium de SUPER FEED: "En defensa del pienso granulado" 24

Especial Escuela Jueces

6ª Escuela de Jueces de Caprino 26

Gastronomía y recetas

VI Fiesta de la Cabra Malagueña 28

Noticias

Noticias del sector y "la entrevista" 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: Gráficas Andalusi
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.chivolechmalagueño.com

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

INSTALACIONES

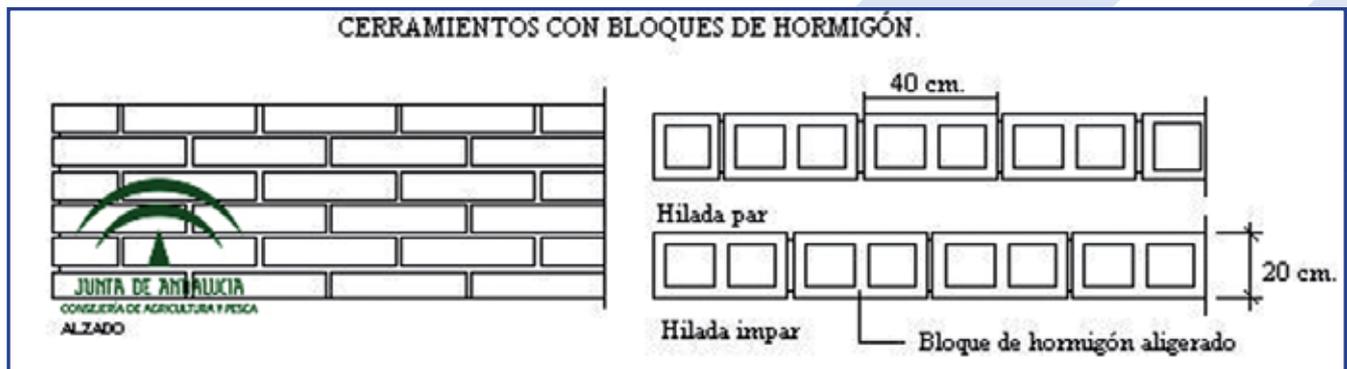
Área de ejercicio II

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

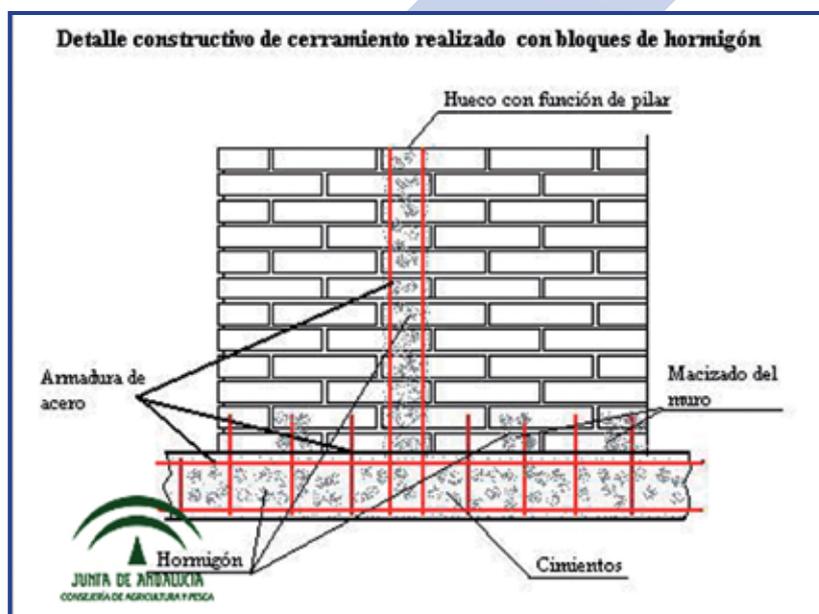
2.1. Cerramientos

CERRAMIENTOS DE OBRA

Se realizan con materiales de construcción, bloques de cemento, ladrillos, etc., tomados con morteros de cemento hasta construir una pared. su estabilidad frente al viento y otros empujes mecánicos requiere realizar pilares entre 3 y 5 metros para aumentar su resistencia. estos pilares se anclan sobre un cimiento armado corrido, siendo preferible que no sobre salgan de la pared.



Esquema 1. Detalle constructivo de cerramiento realizado con bloques de hormigón. Alzado.



Esquema 2. Detalle constructivo de cerramiento realizado con bloques de hormigón. Cimentación y pilares.

plea como elementos constructivos fundamentales para realizar el cerramiento del resto de áreas de la explotación, sala de ordeño, lechería, almacenes, etc.

Exigen un cuidadoso estudio del drenaje de la superficie cerrada y del emplazamiento de las puertas y zonas de paso para facilitar los movimientos del ganado, personal y maquinaria.

Se incluyen en este apartado a los tapiales, cerramientos de obra realizados con tierra amasada o adobes, su empleo actual

Son obras costosas, generalmente de corto recorrido, que se emplean preferentemente para la delimitación de pequeños parques en explotaciones intensivas o con escasa base territorial y como elementos de delimitación y protección en las áreas de alojamiento y reposo del ganado. también se em-



Detalle de un cerramiento de obra realizado con bloques de hormigón.

es prácticamente nulo pero es importante el mantener los existentes por su valor histórico y paisajístico, y a los cercados de piedra, que al igual que los anteriores tiene en la actualidad un empleo casi nulo, salvo en las zonas donde ya existen que se suelen restaurar y conservar para mantener la riqueza del entorno y por ser un excelente método de contención del ganado. En ambos casos el mantenimiento es costoso.

SETOS VIVOS

Son formaciones cerradas y alineadas de árboles y arbustos. los inconvenientes que presentan es que son económicamente caros y sobre todos lentos en su desarrollo, precisando durante esta fase ser protegidos (cercas eléctricas generalmente). Todo esto hace que sean poco frecuentes, aunque aportan protección al ganado (radiación solar, viento, lluvia, etc.)

2.2. Cercas

Se define la cerca como una estructura ligera, integrada por una estructura resistente sobre la que se apoya un tejido formado por malla o hilos que cierra el paso al ganado.

Elementos estructurales

En toda cerca se definen, al menos, tres elementos estructurales:

- Postes de amarre
- Postes de soporte
- Postes de desviación

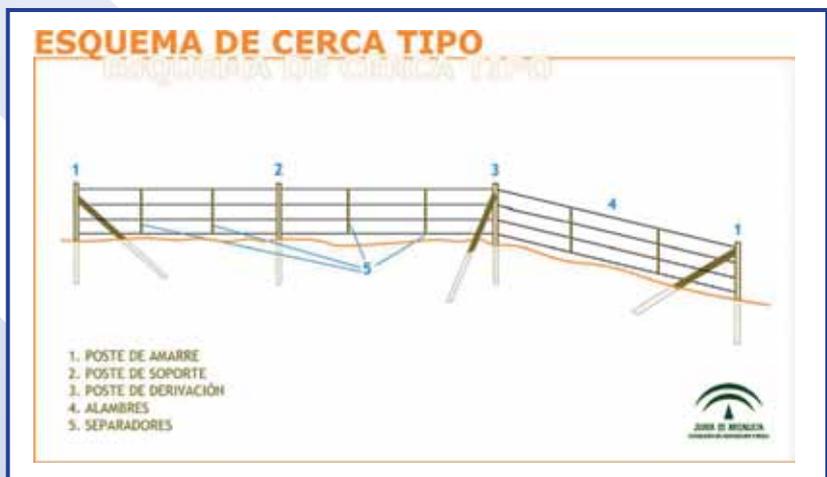
La funcionalidad de estas piezas está condicionada por la capacidad resistente de las mismas frente a los esfuerzos derivados del tensado del tejido y del empuje originado por el ganado, maquinaria y personal.

La resistencia al vuelco de estas piezas, principal causa de ruina de las mismas, depende de:

- Forma de penetración o anclaje al suelo. Mejor por percusión o clavado que mediante perforación de hoyos y relleno con hormigón.
- Profundidad de anclaje. Al menos 1/3 de su longitud de la pieza ó 10-20 veces si diámetro.
- Naturaleza del suelo.
- En postes de amarre y desviación, diseño de estos.

Otros elementos que integran la cerca, en el caso de tensión o eléctricas son:

- Postes de elevación, destinados a mantener la geometría del trazado de los hilos en cerros y otras convexidades del terreno.
- Postes de anclaje, consistentes en mantener la geometría del trazado en zonas deprimidas. esta pieza suele estar flotante en el tejido y unida a un anclaje por medio de una cadena.
- Separadores, piezas destinadas, en las cercas de tensión, a evitar la separación de los hilos frente al empuje de las reses. Se emplean para este fin normalmente pequeños postes, varillas o alambres. La importancia de este elemento radica en que el paso del ganado a través del cercado queda limitado por la tensión de los hilos y la distancia entre separadores.



Esquema 3. Cerca tipo con sus elementos constructivos.



Detalle de un poste de desviación.

Los quesos de leche cruda elaborados en Andalucía. El vínculo de la calidad con el territorio (Parte 1)

por Ruiz, F.A.¹; Castel, J.M.²; Tormo, H.³; Berna, F.⁴; Barriga, D.⁵; Morales, E.⁶

¹ IFAPA "Camino de Purchil", Junta de Andalucía. Camino Purchil s/n. Granada, e-mail: franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

² ETSIA – Universidad de Sevilla. Carretera de Utrera km 1. Sevilla

³ Escuela de Ingenieros PURPAN, 75 voie du TOEC. Toulouse (Francia)

⁴ IISS Dº Sº Aljarafe- Sevilla Norte- Servicio Andaluz de Salud

⁵ IFAPA Hinojosa del Duque, Junta de Andalucía. Ctra El Viso km 15. Hinojosa del Duque (Córdoba)

⁶ COAG Andalucía. Avda. Reino Unido, 1. Sevilla

1. Introducción

La leche cruda ha sido la materia prima con la que se han elaborado tradicionalmente los quesos de cabra y oveja en Andalucía. Los problemas sanitarios en las ganaderías hicieron que su uso disminuyera, quedando casi exclusivamente para quesos con más de 60 días de maduración, siendo los de menor maduración elaborados con leche pasteurizada.

Cualquier persona formada del sector de los quesos sabe que **el uso de la leche cruda aporta una serie de cualidades a los quesos**, relacionadas principalmente con sus **aspectos organolépticos**, pero también es un **nexo de unión entre el producto y el territorio en que se produce la leche**, el cual, aporta unas cualidades casi exclusivas que deben de ser utilizadas a la hora de comercializar el queso.

Al uso de la leche cruda, se pueden unir otros aspectos ligados a la **calidad de los quesos** como es el hecho de que los animales realicen **pastoreo**, lo cual aporta unas cualidades organolépticas más particulares y hace que el producto obtenido esté **más ligado al territorio**.

Pero no cabe duda de que **utilizar leche cruda es**, desde el punto de vista tecnológico, **complejo**, ya que desajustes en la flora microbiana pueden ocasionar defectos graves en los quesos. Por todo ello, es indispensable que los queseros reciban una amplia **formación**, no sólo al inicio de la actividad, sino también de manera continua, para que les sean transferidos los avances científicos y tecnológicos que se producen en esta materia.

Actualmente, debido a la mejora de las condiciones sanitarias del ganado que se han producido en los últimos años, hay queserías que están elaborando sus quesos con leche cruda, sin necesidad de tener en cuenta el grado de maduración. Pero es cierto que queda mucho camino por andar y que las condiciones cambian bastante de unas zonas de Andalucía a otras.

El pasado día 26 de septiembre, en el marco de la Feria AGROPOR 2014, tuvo lugar en Carmona (Sevilla) las **II Jornadas Internacionales de queso artesano y de granja: "Los quesos de leche cruda en Andalucía. El vínculo de los productos Agroalimentarios de calidad con su territorio"**, impulsadas por el Ayuntamiento de Carmona, en colaboración con el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA), COAG Andalucía y la Asociación Internacional de Caprino (IGA-goat). A las mismas asistieron un total de 157 personas que se pueden clasificar de la siguiente forma: 20 productores de queso; 15 alumnos del curso de "Especialista en quesería" del IFAPA de Hinojosa del Duque; 17 inspectores de la Administración y 82 estudiantes de Ingeniería Agronómica, Ciencias Veterinarias y Hostelería.



II Jornadas Internacionales de queso artesano y de granja, Carmona (Sevilla)

La moderación de las Jornadas fue llevada a cabo por José M^a Castel de la Universidad de Sevilla y los ponentes que intervinieron fueron los siguientes: Francisco de Asís Ruiz, técnico del IFAPA Centro de Camino de Purchil (Granada), Hélène Tormo de la Universidad de Purpan (Toulouse- Francia), Francisco José Bernal, veterinario IISS Dº Sº Aljarafe- Sevilla Norte- SAS, María Orzáez, propietaria de la empresa Lácteos Mare Nostrum y Diego Barriga, técnico del IFAPA Centro de Hinojosa del Duque.

El contenido de las ponencias y las conclusiones de las Jornadas van a exponerse en dos artículos que se publicaran en la presente revista: "Málaga Ganadera". En este primer artículo se pretenden mostrar las principales ideas que se expusieron en dichas jornadas, y se relacionan con los siguientes aspectos: los quesos andaluces y la leche cruda, las potencialidades del uso de la leche cruda y la experiencia de una quesería andaluza donde se utiliza la leche cruda en la elaboración de los quesos (Lácteos Mare Nostrum).

2. Quesos andaluces y leche cruda

En Andalucía existen un total de 15 variedades tradicionales de quesos, unas que continúan elaborándose para su venta y otras que prácticamente han quedado para autoconsumo de los ganaderos. Todas estas variedades, ya sean de cabra o de oveja, tienen en común que la materia prima para su elaboración es la leche cruda. La situación sanitaria de muchas de las ganaderías hizo que en los casos en que la maduración de los quesos fuera menor de 60 días, estos se dejaran de elaborar, por lo que algunos tipos no se pueden encontrar en el mercado tal y como venían recogidos en su receta tradicional, como es el caso del queso de Almería, un queso fresco de cabra que se elaboraba con leche cruda.

A pesar de ello, en los últimos años desde diferentes ámbitos se está realizando una diferenciación de los quesos elaborados con leche cruda, de modo que se les considera como quesos de mayor calidad. Por ejemplo en el caso de la **Marca de garantía Queso semicurado y curado de cabra** (BOJA núm. 220 de 8 de noviembre 2007) **a los quesos elaborados con leche cruda se les califica como quesos de mayor calidad con respecto a los pasteurizados y cuentan con un logo diferenciado (etiqueta negra)**. Este hecho diferenciador, en el ámbito organoléptico, ha hecho que en la mayoría de los concursos de queso celebrados en Andalucía, los quesos elaborados con leche cruda hayan tenido una categoría particular.

Actualmente el número de queserías en Andalucía que elaboran quesos con leche cruda está creciendo, aunque en casi todos los casos son quesos con más de 60 días de maduración. Pero hay que constatar que, como se ha dicho, desde el sector quesero se está apostando por este producto, como un producto de calidad diferenciada. Asimismo, desde las diferentes asociaciones del sector se está trabajando en su defensa y promoción, como es el caso de la Red Española de queserías de campo y artesanas.



Quesos en cámara de maduración
(Fuente: Patrimonio quesero andaluz)

Es cierto que, en general, el consumidor andaluz, sensorialmente, no es capaz de diferenciar y valorar más los quesos elaborados con leche cruda respecto a los de leche pasteurizada¹, pero aun así **la promoción de estos quesos contribuye a asegurar su singularidad y su vínculo con el territorio, a lo cual también contribuyen otros criterios como que la leche proceda de raza autóctona o que la alimentación esté basada en pastos naturales**, entre otros.

El uso de la leche cruda en la elaboración de quesos también es defendido como criterio de calidad desde diferentes organismos que trabajan en el sector agroalimentario y culinario, entre los que cabe destacar el de la organización internacional **Slow Food** (<http://slowfood.es/>), que incluso cuenta con un Manifiesto en defensa del queso elaborado con leche cruda.

3. Potencialidades de los quesos elaborados con leche cruda

Un correcto uso de leche cruda en la elaboración de los quesos presenta una serie de **ventajas** en todo el proceso posterior, ya que **la microflora presente en la leche actúa durante todo el mismo**, y entre los efectos favorables habría que destacar los siguientes:

- a. durante el proceso de elaboración, la microflora es decir los microorganismos llamados útiles (básicamente bacterias) favorecen la formación de **ácido láctico**, y ésta desaparece si la leche se pasteuriza;
- b. en el proceso de maduración, estas bacterias producen **enzimas lipolíticas y proteolíticas, gas (micro-ojos) y compuestos aromáticos**;
- c. **las bacterias, junto con levaduras y mohos, participan en la textura, el aspecto y el sabor** de los quesos durante la maduración; como consecuencia, los quesos adquieren unas propiedades que los convierten en un producto diferenciado y singular, alejado de los productos industriales que tienen características homogéneas;
- d. igualmente estos microorganismos tanto durante la elaboración como durante la maduración de los quesos tienen **actividad anti patogénica**, ya sea por su actividad química (especialmente por el ácido láctico producido) o simplemente por la competencia que ejercen por los nutrientes frente a los agentes patógenos.

¹Trabajo publicado en el número anterior de Málaga Ganadera

ARTÍCULO TÉCNICO



Queso francés Mothais sur feuille de la región francesa de Poitou-Charentes

Estos microorganismos útiles pasan a la leche a partir de los reservorios que existen en distintos sitios: alimentos (granos, forraje), cuerpo de los animales (piel, pelo y ubres), la máquina de ordeño y el ambiente de la quesería. Es cierto que la limpieza es fundamental para evitar la presencia de agentes patógenos, pero hay que intentar usar la cantidad mínima posible de productos desinfectantes, ya que si no se corre el riesgo de crear un ambiente totalmente aséptico al eliminar toda la flora microbiana beneficiosa que está presente cuando se elabora queso de leche cruda.

Algunos países han progresado mucho en el uso de la leche cruda en la elaboración de quesos, destacando el caso de **Francia**, mediante los procesos de formación de maestros queseros, el asesoramiento técnico a los pequeños productores, la elaboración de fichas didácticas con los puntos críticos o la elaboración de una Guía de Buenas Prácticas para queserías. Así mismo para garantizar el futuro de los quesos elaborados con leche cruda, en Francia existen organizaciones de profesionales, técnicos e investigadores preparados para dar respuestas a todas las dudas y problemas que surjan en cada zona o territorio. Estas organizaciones inciden en la formación de los queseros, en la transferencia de resultados y en la promoción del consumo de la elaboración y consumo de este tipo de quesos.

La prueba del avance que existe en **Francia** en la elaboración de quesos de leche cruda es que en la actualidad **el 20% de los quesos comercializados se elaboran con este tipo de leche (280.000 tn)**. Por otra parte, de las **46 Denominaciones de Origen Protegidas existentes para los quesos en Francia, el 50% comercializa quesos con leche cruda de menos de 60 días**, lo cual indica que el consumidor de queso francés se interesa por ellos.

MARE NOSTRUM "LACTEOS Y POSTRES" en Castilblanco de los Arroyos

El proyecto de Postres y Lácteos Mare Nostrum, comienza en el año 2003, con un largo recorrido hecho por María Orzáez, propietaria de dicha empresa, por tierras francesas. La unión de las **cuidadosas técnicas aprendidas en el Centre Fromager de Carmejane, en la Provenza francesa, con la exquisita leche producida en las dehesas andaluzas, permite crear productos del más alto nivel.**

María Orzáez participó en las Jornadas de Carmona presentando su actividad de transformación de la leche en quesos y en postres lácteos como un modo de vida, respetando a los animales que producen la leche, "intentando que los animales estén contentos", y contribuyendo a salvaguardar el paisaje en un proceso global de



Queso elaborado en la quesería Mare Nostrum

búsqueda de la **sostenibilidad**. La alimentación de los animales está ligada a la tierra, es decir se basa en el **pastoreo** y lo que pretende es que los productos que fabrica sean un reflejo de la leche producida en estas condiciones, manteniendo por tanto al máximo sus propiedades y su calidad. Por ello **sus productos son elaborados todos con leche cruda**, para lo cual lleva a cabo un riguroso control higiénico-sanitario, "el primer preocupado por la seguridad debe ser el quesero, al margen de que la Administración realice también un estricto control". Los quesos son producidos con fermentos procedentes de la propia leche (lácticos), el proceso de fabricación es cuidadoso y el formato de los productos finales también es esmerado, buscando una diferenciación de los mismos. Asimismo la presentación de los distintos productos es atractiva.

La forma de producción de María está entroncada en el movimiento "**Slow Food**", que se opone a la producción tipo industrial. Una de sus mayores preocupaciones es mantener las propiedades nutritivas y los sabores de los alimentos.

Como conclusión, María piensa que aunque las producciones pequeñas supongan poca proporción frente a la producción masiva, hay que tener confianza en que esta forma de producir y de ver la vida (por parte de ella y también por parte de los consumidores de sus productos) puede ayudar a cambiar poco a poco los valores del mundo.

Para ilustrar lo que quería transmitir, María pasó un video que está dentro de la web hecha por Slow Food: "**8millionsteps**" (www.8millionsteps.com) y se puede encontrar en la dirección: <http://vimeo.com/93253709>

Plan de control de la agalaxia contagiosa en rebaños de CABRAMA: Propuestas consensuadas de actuación y presencia de rebaños negativos después de tres años

A. Gómez-Marín¹, J.D. Andrade², M. Prats-van der Ham¹, J. Tatay-Dualde¹, A. Paterna¹, J.C. Corrales¹, A. Sánchez¹, A. Contreras¹, C. De la Fe¹

¹Grupo de Investigación Sanidad de Rumiantes. Departamento de Sanidad Animal. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia.

²Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA), Casabermeja, Málaga.

E-mail: sanidadrumiantes@um.es

El programa de vigilancia de la agalaxia contagiosa en rebaños de CABRAMA

La agalaxia contagiosa (AC) es una enfermedad infecciosa que afecta a los pequeños rumiantes y que en el ganado caprino está producida por diferentes especies del género *Mycoplasma*, siendo *Mycoplasma agalactiae* (Ma) el agente principal y participando en menor medida *Mycoplasma mycoides subsp. capri* (Mmc), *Mycoplasma capricolum subsp. capricolum* (Mcc) y *Mycoplasma putrefaciens* (Mp). La ausencia de estudios epidemiológicos globales impide conocer de modo exacto las pérdidas que ocasiona, con un elevado porcentaje de **explotaciones crónicamente infectadas donde los síntomas son prácticamente inapreciables**, que se limitan a un goteo más o menos permanente de mamitis clínicas causadas por estas especies de micoplasmas. Esta situación **produce una merma económica continua** asociada a la pérdida parcial de la capacidad de producción láctea de los animales infectados (que en muchos casos presentan mamitis subclínica y excretan micoplasmas por la leche) difícilmente calculable y que en ocasiones pasa desapercibida por el productor. En este contexto, el movimiento de animales **constituye un riesgo sanitario elevado para los rebaños**, siendo responsable de los brotes clínicos clásicos de la enfermedad.

La **ineficacia de las herramientas tradicionales de lucha existentes frente a AC (vacunas y antibióticos)**, incapaces de evitar la entrada o eliminación de los micoplasmas en los rebaños infectados, **imposibilita su uso como base de un programa eficaz dirigido a la eliminación de la AC**. Este contexto motivó hace tres años la puesta en marcha de un programa de vigilancia de la enfermedad en los rebaños de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA), conjuntamente con el Grupo de Investigación Sanidad de Rumiantes de la Universidad de Murcia. Este programa ha monitorizado un conjunto de rebaños que reunían una serie de condiciones sanitarias y productivas adecuadas para llevar a cabo una identificación robusta de rebaños infectados. **Este importante primer paso (conocer la situación epidemiológica de cada rebaño) permite a posteriori poder contemplar el objetivo real del presente programa: desarro-**

llar medidas de prevención y/o control de AC coherentes con el estatus sanitario de cada explotación. El diagnóstico de la infección en los rebaños incluidos en el programa se fundamenta en el estudio de la leche del tanque, de las mamitis clínicas ocasionales que se registran y de los semetales presentes en el rebaño, al objeto de detectar portadores asintomáticos. Los resultados obtenidos después de tres años de funcionamiento permiten ser optimistas en cuanto a la presencia de rebaños libres de la infección y a la disminución de la presión infectiva en los rebaños afectados. Así mismo, el trabajo desarrollado ha permitido obtener conclusiones válidas para el **desarrollo de protocolos consensuados y estandarizados de actuación frente a la infección en los rebaños, una necesidad del sector**, tal y como quedó patente en el V Foro Nacional Caprino, celebrado en Sevilla, y en el XVI Foro Nacional Ovino, celebrado en Aranda del Duero.

En este sentido, las principales ventajas del programa de vigilancia frente a la enfermedad en las explotaciones de CABRAMA han sido:

- **Conocer la situación sanitaria de las ganaderías incluidas y fijar el programa de lucha apropiado en cada una de ellas.** En este sentido, hemos constatado la existencia de un porcentaje significativo de ganaderías en las que no se ha detectado la presencia de *Mycoplasma* spp. transcurridos tres años de funcionamiento del programa de vigilancia. Esta información puede ser vital para el planteamiento de estrategias consensuadas en la asociación, que permitan disponer de un conjunto de explotaciones con un estatus sanitario excepcional frente a la AC y otras enfermedades como brucelosis o tuberculosis. Esto permite al resto de ganaderos la posibilidad de beneficiarse de los logros del programa, al poder adquirir chotas o semetales con unas mayores garantías sanitarias, evitando el riesgo de infectar su rebaño mediante la introducción de portadores asintomáticos.

- En los rebaños en los cuales el análisis de las muestras de tanque y de mamitis clínicas han sido negativas, la última fase del programa de vigilan-

cia desarrollada hasta el momento ha permitido **analizar un número significativo de sementales**. Este muestreo ha puesto de manifiesto, en la mayor parte de los casos, la ausencia de portadores asintomáticos en dicho colectivo.

Esta herramienta, económicamente viable, podría permitir plantear **estrategias de detección de portadores**, que evitaran la necesidad de analizar todos los animales de la explotación para definir el estatus sanitario de los rebaños.

- **En las explotaciones infectadas, la monitorización ha permitido identificar las especies de micoplasmas presentes en cada rebaño, adoptándose así estrategias de control específicas en cada caso.** Esto ha permitido un **uso más racional de la terapia antibiótica**, reduciéndose el riesgo de residuos en la leche y de modo indirecto, evitando antibioresistencias. En este sentido, se ha constatado científicamente la existencia de diferentes susceptibilidades *in vitro*, e incluso resistencias intrínsecas a los antibióticos frecuentemente empleados para el control de AC, como el caso de la eritromicina, a la que *M. agalactiae* es resistente.

- El muestreo periódico e ininterrumpido de la **muestra de leche de tanque**, se ha revelado como una **herramienta eficiente para la detec-**

ción temprana de animales que comienzan a excretar micoplasmas de forma inadvertida en la sala de ordeño. Ello permite anticiparse a un brote conociendo de antemano la especie de micoplasma involucrada en el mismo, optimizando tiempo y recursos, y por tanto disminuyendo las pérdidas económicas de la enfermedad.

- Otro factor que se ha mostrado de gran importancia es la **realización de un correcto diagnóstico etiológico de la enfermedad**, ya que en algunos casos se ha detectado la presencia de otros micoplasmas en rebaños donde no estaban presentes los micoplasmas asociados a la AC. Así, hay especies de micoplasmas patógenas (como *Mycoplasma ovipneumoniae* y *Mycoplasma conjunctivae*) y apatógenas (como *Mycoplasma yeatsii* o *Mycoplasma arginini*) que no están involucradas en la AC. La realización de un diagnóstico incorrecto, puede motivar el empleo masivo de antibióticos y gastos innecesarios para el control de un "posible brote de AC" inexistente.

- **El muestreo de mamitis clínicas en los rebaños con presencia de micoplasmas, supone una oportunidad única para poder detectar aquellos animales infectados** que son responsables de propagar la infección de forma horizontal durante la práctica del ordeño.

Estrategias de prevención y control en función de la situación de cada rebaño

En los rebaños en los que no se ha detectado la presencia de micoplasmas tras haber completado el mínimo de muestreos por lactación (5 muestras de leche de tanque y 10 mamitis clínicas) las medidas de actuación han de centrarse de forma estricta en la prevención de introducción de animales portadores asintomáticos. Además, deberán aumentarse las medidas de bioseguridad como el control de vehículos y personas que acceden a las instalaciones (pediluvios, calzas, vallado perimetral, etc) o evitar el contacto con otros rebaños (pastos o abrevaderos comunes). Por otro lado, resulta fundamental continuar la vigilancia, por lo que la monitorización de muestras de leche de tanque y mamitis clínicas ha de seguir realizándose de forma rutinaria. Ha de tenerse en cuenta que la ausencia de micoplasmas en estas explotaciones motiva una mayor vulnerabilidad por la ausencia de inmunidad adquirida, ante la falta de un contacto entre animal y micoplasma. La relajación de las medidas de bioseguridad en rebaños libres de AC en Francia, motivó un repunte de rebaños infectados en áreas en las que la infección había sido prácticamente erradicada.

Por otro lado, **en los rebaños en los que se haya confirmado la presencia de micoplasmas**

asociados a la AC, y en los que no se contemple un sacrificio total de los animales, el objetivo ha de ser conseguir un equilibrio entre los animales del rebaño y estas bacterias, así como evitar los estados de inmunosupresión (sobreordeños, malas condiciones de las camas y naves, rutinas de ordeño inapropiadas, cambios bruscos de alimentación, condiciones estresantes, etc). Para ello, lo primero que hay que plantearse es eliminar todos aquellos animales susceptibles de estar infectados. Ante la dificultad económica e inutilidad práctica de un muestreo individual de todos los animales del rebaño (excreción intermitente), este propósito puede perseguirse eliminando: cabras o sementales con síntomas de AC (queroconjuntivitis, artritis, mamitis), cabras con ubres secas o mamitis consecutivas que no curan, etc. En este sentido, el muestreo rutinario de las mamitis clínicas permitirá detectar y eliminar aquellos animales infectados. Otra medida de bajo coste que disminuirá la presión infectiva en estos rebaños es instaurar un protocolo de pasteurización de calostros aplicando temperaturas de 56° a 60°C durante 60 minutos.

En estos rebaños infectados que decidan instaurar medidas de antibioterapia o vacunación, ha de

tenerse en cuenta que:

- **Antibioterapia:** es fundamental realizar un uso racional de los antibióticos en función de la especie de micoplasma que afecte a nuestra explotación. El uso de antibióticos puede en algunos casos disminuir la excreción de micoplasmas y reducir la sintomatología de la enfermedad, pero no eliminará la infección en los animales.

- **Vacunación:** actualmente, no existe una vacuna que evite que un animal o rebaño se infecten. Algunos estudios internacionales, han descrito casos en los que la sintomatología y excreción de micoplasmas se han reducido, pero nunca han evi-

tado o eliminado la infección. En cualquier caso, justo en el momento de un brote clínico de AC no se recomienda la vacunación, siendo necesario esperar a que el rebaño recobre un estado inmunitario adecuado, momento que debería ser consensuado con el veterinario de la explotación.

El uso de la antibioterapia y la vacunación para el control de la AC está considerado por la comunidad científica internacional como causa de cronificación de la infección en los rebaños. Esto ha motivado que en programas de lucha como el llevado a cabo en Francia no se contemplen ambas actuaciones, de cara a eliminar la infección en los rebaños afectados.

La bioseguridad y el movimiento de animales, fundamentales para el control de la agalaxia contagiosa

La presencia de portadores asintomáticos en las regiones endémicas de AC es un hecho ampliamente documentado. La dificultad de realizar el diagnóstico de estos individuos, tanto hembras como machos, constituye uno de los principales factores de riesgo, si no el principal, en la epidemiología y transmisión de la AC. Por tanto, es el movimiento de animales el que está directamente asociado a un número elevado de los brotes clínicos que se producen. Recientemente, nuestro grupo de investigación ha observado además una alta diversidad genética y evolutiva de cepas de Ma circulando dentro de pequeñas áreas ganaderas caprinas. Esto supone un riesgo añadido en lo que al movimiento descontrolado de animales se refiere y reafirma el riesgo de que **en un rebaño ya infectado puedan introducirse cepas completamente diferentes que vuelvan a desencadenar brotes de la enfermedad.** Es importante volver a recordar que los animales portadores no son sólo las hembras o las chivas de recría, sino que el movimiento y la entrada de sementales jóvenes o adultos a otras explotaciones puede ocasionar un brote clínico grave de AC. Todo ello motiva que sea **IMPRESCINDIBLE reforzar la bioseguridad** de los rebaños, valorando el esta-



Foto: Irma Del Rosario Celi Mariátegui

En los rebaños de CABRAMA, la inseminación artificial se revela como una garantía sanitaria y por tanto, la mejor forma de evitar la introducción de portadores asintomáticos de agalaxia contagiosa. Ello evitará la entrada de la infección por primera vez en una explotación negativa, o el riesgo de introducir una nueva cepa bacteriana en explotaciones ya infectadas.



Foto: J. David Andrade

El muestreo de mamitis clínicas supone una oportunidad única para la detección de aquellos animales que están excretando micoplasmas a través de la leche y por tanto, diseminando la infección de forma horizontal en la sala de ordeño al resto de cabras en lactación.

ARTÍCULO TÉCNICO

tus sanitario de los animales que puedan importarse.

Ante este riesgo, y dada la necesidad de introducir material genético nuevo en las explotaciones, subrayamos la importancia sanitaria que tiene el uso de la inseminación artificial, siendo CABRAMA una de las entidades que dispone de un colectivo de sementales monitorizado anualmente para prevenir la presencia de micoplasmas, garantizando su ausencia en el mismo. Se analizan tanto los animales presentes en el centro como aquellos candidatos a entrar en éste. Por ello, afirmamos que los resultados obtenidos demuestran que **el empleo de la inseminación artificial es una práctica con mayores garantías sanitarias que la compra de sementales procedentes de otras explotaciones.**

AGRADECIMIENTOS

Los trabajos actuales del Grupo de Investigación han sido financiados por el Ministerio de Economía y Competitividad, Proyecto AGL2013-44771-R, y la Fundación Seneca, Agencia Regional de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia (Proyecto número 11785/PI/09). El primer autor disfruta de una beca pre-doctoral FPU de la Universidad de Murcia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amores, J., Sánchez, A., Gómez-Martín, A., Corrales, J.C., Contreras, A., De la Fe, C. 2012. Surveillance of *Mycoplasma agalactiae* and *Mycoplasma mycoides* subsp. *capri* in dairy goat herds. *Small Ruminant Research*, 102, 89-93.
- Andrade Pérez, J.D. 2014. Implementación, visión práctica y experiencia en el programa de control de agalaxia. *Actas del XVI Foro Nacional de Ovino*. Tierras Ovino 8, 108-10.
- Antunes, N.T., Tavio, M.M., Assunção, P., Rosales, R.S., Aquili, V., De la Fe, C., Poveda, J.B. 2007a. In vitro susceptibilities of field isolates of *Mycoplasma mycoides* subsp. *mycoides* large colony type to 15 antimicrobials. *Veterinary Microbiology* 119, 72-75.
- Antunes, N.T., Tavio, M.M., Mercier, P., Ayling, R.D., Al-Momani, W., Assunção, P., Rosales, R.S., Poveda, J.B. 2007b. In vitro susceptibilities of *Mycoplasma putrefaciens* field isolates. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy* 5, 3452-3454.
- Antunes, N.T., Tavio, M.M., Assunção, P., Rosales, R.S., Poveda, C., De la Fe, C., Gil, M.C., Poveda, J.B. 2008. In vitro susceptibilities of field isolates of *Mycoplasma agalactiae*. *The Veterinary Journal* 177, 436-438.

Bergonier, D., Berthelot, X., Poumarat, F. 1997. Contagious agalactia of small ruminants: current knowledge concerning epidemiology, diagnosis and control. *Review scientific technique OIE*, 16, 848-873.

Chazel, M., Tardy, F., Le Grand, D., Calavas, D., Poumarat, F. 2010. Mycoplasmoses of ruminants in France: Recent data from the national surveillance network. *BMC Veterinary Research* 6, 32.

Contreras, A., Sánchez, A., Corrales, J.C. 2004. Cap. 12. Prioridades sanitarias en el ganado caprino lechero. Pags: 229-243. En: "Ganado caprino: Producción, Nutrición y Sanidad". Daza A, Fernández C y Sánchez A (Eds.). Editorial Agrícola Española. S.A. Madrid, España.

Contreras, A., Sánchez, A., De la Fe, C., Amores, J., Corrales, J.C. 2007. Programa de lucha frente a la agalaxia contagiosa en Castilla y León: Una iniciativa interesante. *Acrimur*, 18, 42-46.

Contreras, A., Miranda, R.E., Sánchez, A., De la Fe, C., Sierra, D., Luengo, C., Corrales, J.C. 2008. Presence of *Mycoplasma* species and somatic cell counts in goat bulk tank milk. *Small Ruminant Research*, 75(2-3), 247-251.

Corrales, J.C., Sanchez, A., Luengo, C., Poveda, J.B., Contreras, A. 2004. Effect of clinical contagious agalactia on the bulk tank milk somatic cell count in Murciano-Granadina goat herds. *Journal of Dairy Science*, 87(10), 3165-3171.

Corrales, J.C., Esnal, A., De la Fe, C., Sánchez, A., Assunção, P., Poveda, J.B., Contreras, A. 2007. Contagious agalactia in small ruminants. *Small Ruminant Research*, 68, 154-166.

De la Fe, C., Gómez-Martín, A., Amores, J., Corrales, J.C., Sánchez, A., Poveda, J.B., 2010. Contreras A. Latent infection of male goats with *Mycoplasma agalactiae* and *Mycoplasma mycoides* subspecies *capri* at an artificial insemination centre. *The Veterinary Journal*, 186, 113-115.

De la Fe, C., Amores, J., Tardy, F., Sagne, E., Nouvel, L.X., Citti, C. 2012. Unexpected genetic diversity of *Mycoplasma agalactiae* caprine isolates from an endemic geographically restricted area of Spain. *BMC Veterinary Research* 27, 146.

Garnica, M.L., Rosales, R.S., Gonzalo, C., Santos, J.A., Nicholas R.A. 2013. Isolation, molecular characterization and antimicrobial susceptibilities of isolates of *Mycoplasma agalactiae* from bulk tank milk in an endemic area of Spain. *Journal of applied microbiology*. 114:1575-81.

Gómez-Martín, A., Amores, J., Paterna, A., De la Fe, C. 2013. Contagious agalactia in dairy small ruminants: epidemiology and prospects for its diagnosis and control. *Veterinary Journal* 198, 48-56.

Gómez-Martín, A., Sánchez, A., Amores, J., Corrales, J.C., Contreras, A., De la Fe, C. 2013b. Effect of marbofloxacin on mycoplasma carrier state and sperm quality in goat bucks. *Small Ruminant Research* 112, 186-90.

Gómez-Martín, A., Sagne, E., Baranoski, E., De la Fe, C., Citti, C. 2014a. Etude de la variabilité génétique de souches caprines de *Mycoplasma agalactiae* dans le sud-est de l'Espagne par MLST. 6ème Colloque International Francophone de Microbiologie Animale (CIFMA).

Gómez-Martín, A., Prats-van der Ham, M., Tatay-Dualde, J., Paterna, A., Corrales, J.C., Sánchez, A., De la Fe, C., Contreras, A. 2014b. Antecedentes y justificación: La experiencia de diferentes programas de control frente a la agalaxia contagiosa. *Actas del XVI Foro Nacional de Ovino*. Tierras Ovino 8, 103-7.

Paterna, A., Sánchez, A., Gómez-Martín, A., Corrales, J.C., De la Fe, C., Contreras, A., Amores, J. 2013a. In vitro antimicrobial susceptibility of *Mycoplasma agalactiae* strains isolated from dairy goats. *Journal of Dairy Science* 96, 7073-6.

Paterna, A., Sánchez, A., Amores, J., Gómez-Martín, A., Corrales, J.C., Contreras, A., De la Fe, C. 2013b. Survival of *Mycoplasma agalactiae* and *Mycoplasma mycoides* subspecies *capri* in heat treated goat colostrums. *The Veterinary Journal* 192, 263-265.

Paterna, A., Contreras, A., Gómez-Martín, A., Amores, J., Tatay-Dualde, J., Prats-van der Ham, M., Corrales, J.C., Sánchez, A., De la Fe, C. 2014. The diagnosis of mastitis and contagious agalactia in dairy goats. *Small Ruminant Research* 121, 36-41.



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

Agrogant 2014 XXV EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y VII CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Del 30 de mayo al 1 de junio de 2014 en la localidad de Antequera, tuvo lugar Agrogant '14 (Feria Agrícola y Ganadera de Antequera). Este año nuestro concurso subasta nacional ha cumplido 25 años y lo hemos celebrado con un programa repleto de actividades.

El miércoles 28 de mayo se inauguró la exposición "Oh my Goat!" en la Plaza de Castilla de Antequera, la cual estuvo presente en la localidad hasta el 6 de junio. Y ese mismo día, dio comienzo la "1ª Ruta de la Tapa del Chivo Lechal Malagueño", donde 5 bares y restaurantes de la localidad nos dieron su interpretación culinaria del Chivo Lechal Malagueño. Los establecimientos y tapas participantes fueron: Porrilla de Chivo Lechal Malagueño del **Restaurante el Moral**, Vou-lavent de Chivo Lechal Malagueño de **Cafetería el Marengo**, Chivo Lechal Malagueño a la Pastoril del **Restaurante Pañero** y del **Restaurante Capella** Pastoril y Liadillo de Chivo Lechal Malagueño de **Arte de Tapas**. Se editó un folleto-pasaporte, donde el público votó su tapa favorita, resultando **ganadora la tapa del Restaurante Pañero: Chivo Lechal Malagueño a la Pastoril**.

La Cabra Malagueña tiene ya un escaparate muy importante en Agrogant. Se puede considerar como una de las señas de identidad de la feria, y esto se plasmó en la celebración del XXV Concurso Subasta Nacional. La superficie expositiva caprina este año se trasladó al espacio ubicado justo encima de la zona principal. Este año hemos contado con 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 grivas para las actividades dirigidas al público infantil: "la granja escuela de la Cabra Malagueña".

También han estado presentes variadas empresas en la superficie expositiva las cuales han sido: Ordefrío (De Laval), Agrocabello, COAG, Agrigansur (Nanta), Superfeed y la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza de Teba.

En el marco de AGROGANT '14, se han celebrado una serie de jornadas técnicas relacionadas con la agricultura, maquinaria agrícola y el mundo taurino. Una de ellas fue el Encuentro de Negocios de **AJE (Asociación Jóvenes Empresarios)**. Es la primera vez que esta asociación celebraba unas jornadas técnicas en este marco y han querido vincularlas al sector caprino. Tuvieron lugar el viernes 30 de mayo y contaron con la ponencia "Producción y Exportación de Productos agroalimentarios" que fue impartida por Juan González Campos, fundador de Grupo Lácteo Serrycamp S.L., empresa de nueva creación instalada en Antequera para la compra-venta de leche de cabra.

Otra de las novedades de este año ha sido el "**Meeting Ring**", que ha sido sustituido a las tradicionales jornadas técnicas. El "Meeting Ring" ha sido un **espacio de formación permanente en el "ring" o pista de concurso**, instalado en la carpa ganadera donde se han hecho pequeñas ponencias técnicas dirigidas a ganaderos y técnicos del sector. Así podemos destacar la ponencia que tuvo lugar el viernes por la tarde de **D. Alberto Medina**, preparador de vacuno frisón, que nos dio las claves para la correcta preparación de los animales para resaltar sus características 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.

Este año hemos contado con la presencia de **dos jueces internacionales**, D. Luis Francisco Portilla y D. Marcelo Javier Chaurand, formados por una de las más prestigiosas asociaciones de caprino del mundo, la American Dairy Goat Association (ADGA) y la Asociación Mexicana de Criadores de Ga-nado Caprino de Registro. La presencia de estos jueces provenientes de México nos ha servido para estrechar aún más los lazos con este país y negociar futuras exportaciones de la raza. Estos dos profesionales ganaderos se han interesado mucho en la gran capacidad productora de leche de nuestra raza.



D. Marcelo Javier Chaurand,
juez internacional

Al evento han asistido un total de **193 animales**, de los cuales 18 machos y 107 hembras, han participado en 7 secciones según sexo, edad y modalidad de participación. Asimismo, 68 animales han correspondido a la sección expositiva de la feria, formando parte de la granja escuela y la demostración al público del ordeño a máquina.

También hemos estado en el pabellón agroalimentario mediante la colocación de un stand de venta al público de productos de la cabra malagueña. Y para mostrar nuevas diversificaciones de nuestros productos, este año junto a nuestro stand informativo se colocó una parrilla argentina, donde el público pudo probar chorizos criollos de cabra malagueña, hamburguesas y chuletitas de chivo a la brasa.

Durante la mañana del sábado, el recinto ferial se convirtió en el escenario de medio centenar de fotógrafos que participaban en la iniciativa "**Ruta Fotográfica Sabor a Málaga**", cuyo objetivo principal era probar y dar a conocer los productos de la provincia. Una de sus primeras paradas de este maratón fue la feria caprina.



"Peluquería Caprina"

FERIAS Y CERTÁMENES

El sábado, a las once de la mañana, tuvo lugar el **primer ordeño válido para el concurso de producción**. Los animales a concurso fueron ordeñados a mano por sus respectivos ganaderos. La leche obtenida se iba colocando en un recipiente para su pesaje. El público expectante aplaudía a la cabra con mayor producción de esta jornada, perteneciente a la ganadería Cortijo el Algarrobo de **D. Miguel Conejo Postigo** con una producción de **4,2 kg**.

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

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 5 animales
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 5 animales
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 8 animales
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 32 animales
- **5ª sección:** Lote de 4 hembras primaras (primer parto): 33 animales
- **6ª sección:** Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante): 33 animales

Siete premios especiales: Mejor Cabra del Concurso (2ª y 3ª), Mejor Cabra de primer parto (2ª y 3ª), y Mejor Ganadería participante.

Relación de ganaderos participantes:

- **Ganadería Cortijo Algarrobo, criador: Miguel Conejo Postigo (Álora)**
- **Ganadería El Juncal, criador: Francisco Chicón Podadera (Casabermeja)**
- **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)**

El **jurado** estuvo compuesto por D. Alfonso Romero Pérez y D. José Antonio Herrera Molina (ganaderos de esta Asociación) y los jueces internacionales D. Luis Francisco Portilla y D. Marcelo Javier Chaurand, quienes previamente ofrecieron 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.



Concurso morfológico

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

Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
 Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
 Tercer Premio: Juan Andrés Gaspar Trujillo

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
 Segundo Premio: Isabel Rosales Calzado
 Tercer Premio: Isabel Rosales Calzado

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

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: Francisco Chicón Podadera
 Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
 Tercer Premio: Francisco Rubio Pérez

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

Primer Premio: Miguel Conejo Postigo
 Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
 Tercer Premio: Miguel Conejo Postigo



Mejor primala



Mejor hembra adulta



Mejor Macho adulto

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: Francisco Chicón Podadera
PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA: Miguel Conejo Postigo
PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: Miguel Conejo Postigo
PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA ADULTA: Miguel Conejo Postigo

El domingo, a las 11:00 h. de la mañana tuvo lugar el **segundo ordeño del VII Concurso de Producción lechera en su modalidad de ordeño individual a mano.**

Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso. Las cabras ganadoras, resultaron ser todas de la ganadería de **D. Miguel Conejo Postigo** con las siguientes producciones totales:

1er premio: =9,2 kg. 2º premio: 8,2 kg. 3º premio: 8,1 kg.

Tras conocer el resultado del concurso de producción lechera, se pudo determinar mediante un sistema de puntos, que participante merecía el premio a la **mejor ganadería del certamen**, premio otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, resultando vencedora la ganadería de **D. Miguel Conejo Postigo**, a la que también se le entregó un **lote de productos de higiene de la ubre** valorado en 300 € por cortesía de **FARCO** Veterinaria.

PREMIOS DE PRODUCCIÓN CABRANDALUCÍA

Premio a la ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2013:
1º premio: D. José Antonio Herrera Molina de Vélez-Málaga (Málaga)
2º premio: D. Jesús Alía García de El Barraco (Ávila)
3º premio: D. Sergio Garrido Aranda de Frailes (Jaén)

Premio a la ganadería más productiva en grasa y proteína en la campaña del 2013
1º premio: D. Miguel Conejo Postigo de Álora (Málaga)
2º premio: D. Antonio Pina Domínguez de Monesterio (Badajoz)
3º premio: D. Jesús Alía García de El Barraco (Ávila)

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

Antes de la entrega de premios tuvo lugar la **presentación del IV Catálogo de Sementales y III Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña**, por parte de D. Juan Manuel Micheo Puig, secretario ejecutivo de esta asociación, que dio una ponencia sobre la interpretación de los datos reflejados en dicho catálogo. Un total de 29 animales conforman

La gama de granulados y mezclas para caprino más completa del mercado

Los planes para caprino de Núter constituyen una excepcional alternativa alimenticia porque sus productos:

- Son perfiles exactos y su fabricación es más segura
- Tienen una óptima presentación
- Más calidad de producto, con proteína ideal
- Producto mucho más higiénico y de fácil manejo

CON LOS PLANES DE ALIMENTACIÓN PARA CAPRINO DE NÚTER OBTENDRÁ UNA PRODUCCIÓN MÁS EFICIENTE



FERIAS Y CERTÁMENES

el catálogo de sementales: 17 machos con sus valoraciones genéticas completas y 12 machos en testaje. Conjuntamente al catálogo de sementales presentamos el tercer catálogo 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. grasa y producción de kg. Proteína.

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de D^a. Belén Jiménez (Teniente Alcalde y Concejala Empleo, Turismo y Comercio), los miembros del jurado del concurso y D. Juan Andrés Gaspar Trujillo (Presidente de Cabrandalucía, que patrocinaba el premio a las ganaderías más productivas de 2013), D. José Ortiz, gerente de Ordefrío, empresa que patrocinaba los premios del concurso de producción y D. Antonio Romero de la empresa Agrigansur-Nuter Feed BIONA, que patrocinaba el premio a la mejor cabra del certamen.

Y para terminar la Feria se realizó la tradicional comida de clausura, en la que festejamos el éxito de la presente edición de Agrogant. En esta ocasión, Juan Manuel Ruiz, ganadero de Colmenar nos hizo una estupenda paella.

Gracias a la colaboración de las empresas privadas Ordefrío (De Laval), Agrocabello, Super Feed, Nuterfeed BIONA, COAG, Agrigansur (Nanta), Cooperativa Ntra. Sra. De la Cabeza, Cabritos y Corderos del Sur S.C. (Hermanos Leal) y FARCO Veterinaria 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.



Vista del recinto ferial



Ponencia técnica de Super Feed en el "Meeting Ring"



145 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia

Del 10 al 12 de octubre de octubre la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia alcanzó su 145 edición.

La Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia se ha convertido en uno de los encuentros más importantes de la provincia en el ámbito agrícola y ganadero. Un extenso programa preparado para la ocasión nos dio la posibilidad de asistir a la **XV Feria Comercial Agroalimentaria y Ganadera**, donde se pusieron a la venta productos de la tierra y los quesos artesanos fueron los protagonistas... y se celebró el Tradicional Mercado de Ganado de ganado caballar, bovino y porcino.

Este año retomamos el **Concurso de Machos Caprinos y Chivas de pura Raza Malagueña**, que alcanzó su XVIII edición.

Otras actividades promovidas por nuestra asociación fueron 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 una jaima a la entrada de este pabellón donde se sirvieron chuletitas de Chivo Lechal Malagueño, hamburguesas, pinchitos, chorizos criollos, todo de Cabra Malagueña...

La mayor novedad de esta edición es que los asistentes pudieron disfrutar de la **exposición Oh my Goat! de Diario SUR**. La inauguración de la feria y de la exposición Oh my Goat! corrió a cargo de la alcaldesa, Encarnación Páez; el delegado territorial de Turismo y Comercio, Manuel García Peláez; el diputado provincial de Turismo y Promoción del Territorio, Jacobo Florido, y el director general de Prensa Malagueña, José Luis Romero. Entre los artistas que han pintado las cabras asistieron el presidente de la Asociación de Artistas Plásticos de Málaga (Aplama), Francisco Jurado, así como José Adolfo Hierrozuelo, Violeta Fortes, Adolfo Soto, Paco Hidalgo y Salomé Hidalgo.

AGROGANT´14 y VILLANUEVA DE TAPIA´14

El domingo, el Ayuntamiento de Villanueva de Tapia sirvió más de 130 kg de Chivo Lechal Malagueño guisado de forma tradicional por la asociación de mujeres de la localidad en la ya tradicional **"chivada popular"**.

Un total de 63 ejemplares de la raza caprina malagueña han estado presentes en este certamen, 22 de ellos (chivos lactantes) participaron en la parte expositiva y los 41 restantes han participado en el **XVIII Concurso Morfológico de Machos y chivas de esta raza**.

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 9
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 4
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 4
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 24

Relación de ganaderos participantes:

- **Ganadería Cortijo Algarrobo, criador: Miguel Conejo Postigo (Álora)**
- **Ganadería El Juncal, criador: Francisco Chicón Podadera (Casabermeja)**
- **Ganadería Cortijo Canija, criador: Francisco Rubio Pérez (Casarabonela)**



Exposición Oh my goat!

El jurado compuesto por D. Javier Escalona Santano, técnico de esta asociación, y D. José García Carrasco, 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:** Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio: Francisco Chicón Podadera

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

- Primer Premio:** Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Francisco Chicón Podadera
Tercer Premio: Francisco Chicón Podadera

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

- Primer Premio:** Miguel Conejo Postigo
Segundo Premio: Francisco Chicón Podadera

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

- Primer Premio:** Francisco Rubio Pérez
Segundo Premio: Miguel Conejo Postigo
Tercer Premio: Francisco Chicón Podadera



Ganadores Sección 1



Ganadores Sección 2



Ganadores Sección 3

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo del delegado territorial de Turismo y Comercio, Manuel García Peláez; el director general de Prensa Malagueña, José Luis Romero y los miembros del jurado, D. Javier Escalona y D. José García y la alcaldesa, Encarnación Páez.

Por último, como no, queremos dar las gracias al Ayto de Villanueva de Tapia por su apoyo incondicional a la revalorización del sector ganadero, así como a todas las instituciones que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento: el Ministerio de 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.

3ª Feria Agroganadera de Alhama de Granada

Los pasados 27 y 28 de junio se celebró en la localidad granadina de Alhama de Granada la 3ª Feria Agroganadera. En dicha feria hubo exhibición de ordeño, Taller de Elaboración Artesanal de Queso realizado por el presidente de la Asociación Queserá y Cata de Quesos de Alhama.

La raza malagueña estuvo representada por la **Ganadería Cortijo Las Montoras propiedad de Juan Luis Olmos de Ventas de Zafarraya (Granada)**, con sementales, chivas, primíparas y adultas.

Esta feria poco a poco se está haciendo hueco entre los certámenes más representativos del sector en Andalucía. Esperamos poder seguir estando presentes en futuras ediciones y le damos la enhorabuena a la organización desde estas líneas.

Feria Regional del Campo, Agricultura y Ganadería, FERCAM 2014

Del 10 al 14 de julio de 2014 se celebró en la localidad manchega de Manzanares (Ciudad Real) la 54ª Edición de esta feria, que desde el pasado año viene apostando por las razas de caprino.

La feria acogió una exposición de ganado caprino malagueño perteneciente a la **ganadería "Cristobalina y Juan" de Tolox (Málaga), propiedad de Dª. Cristobalina Coto Amaya**. Hembras reproductoras, chivas y sementales conformaron la muestra, de una ganadería con una alta producción lechera.

En la edición de 2015 celebraremos una subasta de animales de pura raza malagueña en este certamen.

SALAMAQ 2014

14 ejemplares de la raza caprina malagueña fueron expuestos en la XXVI Exposición Internacional de Ganado Puro de Salamanca que se celebró del 4 al 9 de septiembre.

Esta feria, que es un certamen de referencia nacional y del sur de Europa puesto que expone multitud de razas (63 en esta edición), acogió 10 hembras y 4 machos pertenecientes a la **ganadería de "El oreganal" propiedad de Dª.Mª Amparo Diez Cieza de la localidad de Guadalupe (Cáceres)**.

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. En dicho stand celebró dos degustaciones de quesos de Cabra Malagueña hechos fuera de la provincia de Málaga: el sábado 6 de septiembre hubo una degustación gratuita de **Quesos Montesbravos**, de la SAT Cabreros de la Sierra de Ávila y el domingo 7 de hubo una degustación gratuita de **Quesos Elvira García**, de El Barraco (Ávila).



Exhibición de ordeño con la raza caprina malagueña en la 3ª Feria Agroganadera de Alhama de Granada



Ejemplares en FERCAM 2014



Degustación de Quesos Elvira García en la Feria de Salamanca

La lengua azul impide la asistencia de la Cabra Malagueña a dos certámenes ganaderos

Debido a la aparición de diversos brotes de esta enfermedad, nos hemos quedado a las puertas de asistir a dos grandes ferias de ganado. La primera de ella fue la feria de Zafra (Badajoz) celebrada a principios de octubre y la segunda FEGASUR que se celebró en Jerez de la Frontera (Cádiz) en Noviembre.

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

Tablón de anuncios

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

Javier:
695179677

Se venden 100 chivas listas para destete a finales de diciembre.

↓
Tlf.: 606 369 026

Busco trabajo. Tengo cuarenta y nueve años, casado. Poseo una experiencia de más de quince años en una explotación ganadera familiar de cabras y vacas, dos años en una granja porcina y cuatro años en el matadero municipal de Humilladero.

Tanto el desplazamiento como vivir en la explotación no suponen ningún inconveniente tanto dentro como fuera de Málaga.

Teléfono: Antonio
952737570 /
655092368

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

Tlf.: 603 193 147

Finca para alquilar en Cuevas Bajas (Málaga) 1.000m de instalaciones ganaderas, 100 ha de pastos todo cercado, pozos de agua, electricidad, dos accesos, vivienda... Precio a convenir.

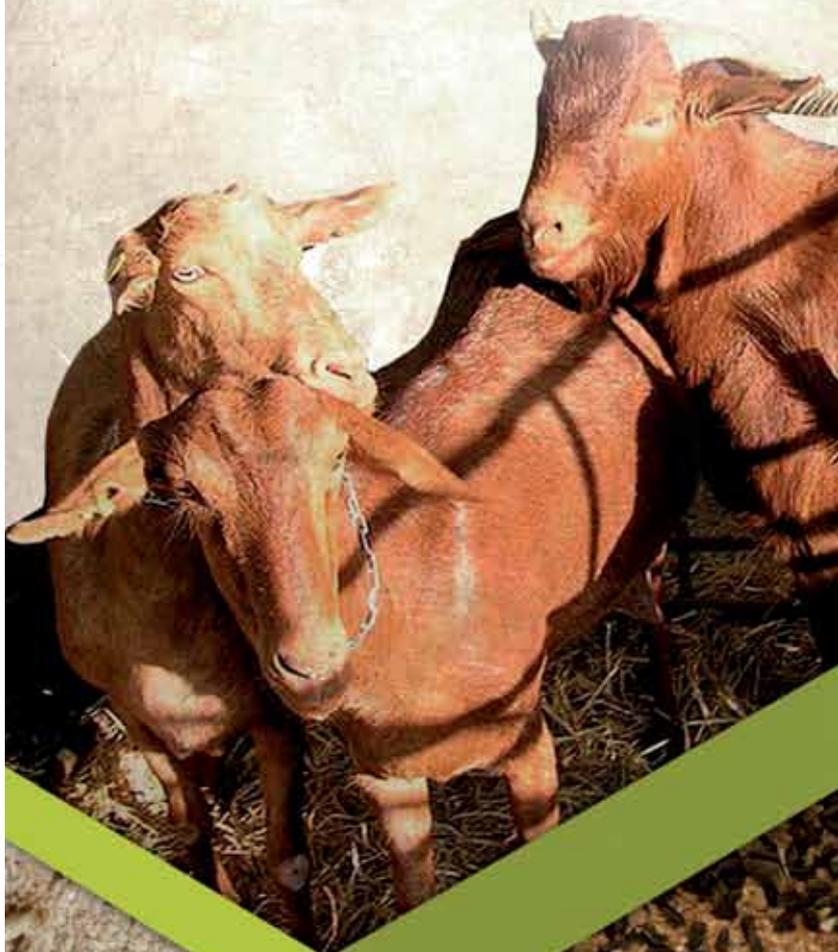
M^a José Artacho:
659-20-94-43.



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



Cabrandalucía visita la principal feria caprina de Europa

Del 26 al 29 de noviembre de 2014 se ha llevado a cabo un intercambio de ganaderos de caprino de Andalucía (Cabrandalucía) con Ganaderos de la Región francesa de Poitou-Charentes (FRESYCA).

Financiado por el **Centro de Referencia del Caprino**, organizado por **Cabrandalucía** (gestora y ejecutora de dicho centro) y gracias a la colaboración del **IFAPA de Camino de Purchil** y **FRESYCA** (sindicato caprino francés); ganaderos y técnicos de Cabrandalucía han visitado la principal feria caprina de Europa, **Capr´inov 2014**, celebrada los días 26 y 27 de noviembre en el Parc des expositions de la localidad francesa de Niort.

Durante los cuatro días que ha durado el viaje, ganaderos y técnicos de toda Andalucía, además de visitar dicha feria donde han podido contemplar ejemplares de razas francesas como la alpina o la saanen y ver más de 100 expositores de empresas especializadas en caprino, han podido conocer de primera mano cómo está organizado el sector caprino francés.

Han realizado visitas guiadas a 3 explotaciones caprinas de razas Saanen y Alpina, dos de las cuales, con quesería, se dedican a la producción de quesos de cabra artesano. También han asistido a una cata de quesos franceses y andaluces y al Concurso Morfológico realizado en Capr´Inov.

La región que han visitado pertenece a Deux-Sèvres, lugar de mayor concentración caprina de Francia, área que podría equivaler a la situación de Andalucía en España. Los ganaderos también pudieron apreciar la gran diferencia entre los dos sistemas de producción existente en el caprino lechero en Francia: por un lado, explotaciones de tamaño medio-grande, tecnológicamente más avanzadas y cada día más numerosas, especializadas en obtener una gran producción lechera por cabra, cuya finalidad es la venta de leche a la gran industria quesera francesa; y por otro lado, se encuentran explotaciones más pequeñas donde la tecnología ganadera y el valor genético de los animales es menos importante, ya que el producto principal de las mismas es la obtención del llamado "queso de granja" (fromage fermier) que los ganaderos, generalmente, venden a un buen precio a los consumidores franceses. Las razas francesas que se encuentran en estas explotaciones tienen unos niveles productivos altos en cuanto a producción de leche por lactación, superiores a las españolas, sin embargo, su rendimiento quesero (porcentaje de grasa más porcentaje de proteína) es bastante inferior, unos dos puntos menos, por lo que la producción real de kilogramos de grasa más proteína de estos animales, es similar a la producida por nuestras razas españolas.

El objetivo principal del viaje ha sido **iniciar una etapa de colaboración que persista en el tiempo y que sirva para compartir información sobre los problemas y retos del sector caprino europeo.**



Ganaderos franceses y andaluces estrechan lazos

Servicios técnicos COAG Andalucía

Representantes de la Federación Nacional de Productores Caprinos de Francia, FNEC, visitaron recientemente la provincia de Málaga, con su presidente Jackie Salingardes a la cabeza. El objetivo principal de dicha visita era conocer de primera mano la situación del sector en Andalucía, analizar conjuntamente el comportamiento de los mercados y estudiar la posibilidad de establecer una estructura estable de intercambio de información y actuaciones conjuntas entre productores de ambos países.

Ente las actividades que se han llevado a cabo cabe destacar la **visita** a las instalaciones de CABRAMA, a la cooperativa AGAMMA y a la explotación de Antonio Rodríguez, responsable estatal de caprino de nuestra organización. Además se organizó un **encuentro con productores de COAG y representantes de cooperativas y de Cabrandalucía**, en el que **se puso en común la situación actual en España y Francia**.

Los **mercados francés y español** de la leche de cabra están profundamente **interconectados**, pues las grandes industrias lácteas están presentes en ambos países y los intercambios comerciales son continuos. De hecho, al igual que ocurrió en España, los productores galos han padecido una grave crisis de precios que ha provocado el cierre de muchas explotaciones en su territorio. El análisis de las causas de dicha situación permite concluir que **es muy necesario el intercambio de información** entre ganaderos franceses y españoles y la organización de **actuaciones conjuntas** que permitan al sector desarrollar su actividad en un marco de estabilidad. Para la consecución de dichos objetivos se ha acordado crear un **grupo de trabajo estable** que permitirá estrechar lazos entre ganaderos franceses y españoles. La primera reunión está prevista para la próxima primavera, a ser posible en el marco de la VI edición del Foro Nacional Caprino.

Las diferencias entre ambos sectores productores cada vez son menores y la problemática de los ganaderos es la misma, por lo que resulta evidente la importancia de este tipo de encuentros y el intercambio continuo de experiencias que, a partir de ahora, contarán con un marco estable para desarrollarse. Todo ello demuestra el grado de madurez y la evolución que ha experimentado el **sector productor de leche de cabra, que poco a poco se consolida como referente de la actividad ganadera en Andalucía**.



Jacky Salingardes, presidente de la Federación Nacional de Ganaderos Caprinos de Francia visita la ganadería de Antonio Rodríguez en Sedella (Málaga)



COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS



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

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

Controlar la Agalaxia contagiosa en cabras sí es posible

Por JAVIER MARCOS SAINERO,
Director veterinario de FARCO Veterinaria

La agalaxia contagiosa es una enfermedad del ganado caprino que:

- Está muy presente en los rebaños de cabras.
- Causa enormes pérdidas económicas en las explotaciones.
- Requiere un plan de control específico en cada rebaño.
- Se controla mediante la vacunación, protegiendo el rebaño y evitando la propagación de la enfermedad al resto.

La agalaxia contagiosa está muy extendida

La agalaxia contagiosa se encuentra **muy ampliamente extendida en los rebaños de ovejas y cabras**, existiendo un gran número de territorios con altas densidades ganaderas en los que muchos de los rebaños están infectados. Además, las medidas de bioseguridad en relación a los procedimientos de cuarentena, desinfección de medios de transporte, etc. son insuficientes o inexistentes, facilitándose la introducción de animales diseminadores del agente causal en colectivos desprotegidos.

En los rebaños de aptitud lechera la presencia de *Mycoplasma agalactiae* (agente involucrado en **más del 95% de los casos en cabras** y del 100% en ovejas) en el rebaño se manifiesta con distintas intensidades, pero en todo caso, la repercusión sobre la producción lechera es de tanta trascendencia que es muy conveniente contar con procedimientos incruentos de control para evitar las pérdidas debidas a la presencia de la enfermedad. La base de nuestras propuestas es la vacunación, procurando siempre conservar en el rebaño su capacidad para producir leche.

Controlar la enfermedad para producir con rentabilidad

Los rebaños comerciales cuyas pretensiones son la **producción rentable de leche**, deben disponer siempre de un **plan de control de agalaxia** de dimensiones adaptadas a su propia situación. La intensidad de los calendarios de vacunación puede ir desde la omisión de la vacunación hasta vacunaciones muy frecuentes, todo ello debe depender de la situación de riesgo de la explotación y de la actividad económica principal de aquella.

Una explotación con la enfermedad circulando entre sus animales, con nuevos y frecuentes casos clínicos tendría que afrontar enormes gastos de diagnóstico y de sacrificio de animales que unidos al cese de la producción lechera harían más que discutible las posibilidades de volver a ser viable tras el abordaje de la agalaxia. Esta misma situación se da cuando el proceso de agalaxia es en forma de brote; en estas circunstancias los contagios son tan masivos y rápidos que la pretensión de la detección de enfermos para su eliminación convierte el problema en irresoluble.

La estabilización de los casos en los que hay recirculación de la infección debe, en nuestra opinión, hacerse con vacunación, con procedimientos de aplicación adaptados a cada caso para que eviten, en el menor tiempo posible, la aparición de nuevos casos clínicos por el doble mecanismo de **protección y de disminución de la diseminación del agente infeccioso**. Hay que tener presente que este mecanismo invalida el recurso de la detección de enfermos por medios serológicos, dejándonos el único recurso de la detección microbiológica del *M. agalactiae* en muestras de leche (de tanque o de individuos). Este tipo de actuación **permite una acción menos cruenta para el control de la enfermedad en el rebaño** a cambio de un plazo más largo para lograr su control, pero que es compatible con obtener producciones de leche que impidan la ruina del rebaño.



"Los rebaños cuyas pretensiones son la producción rentable de leche, deben disponer siempre de un plan de control de agalaxia"

Soluciones frente a la agalaxia: vacunar

A pesar de las dificultades que supone neutralizar la agalaxia cuando está presente en un rebaño existen, a día de hoy, un gran número de explotaciones que tras años de **planes de prevención basados en Algontex, han conseguido revertir la positividad a la detección de *M. agalactiae* en su leche de tanque durante años**, a la par de conseguir una total **ausencia de casos clínicos** y de **detección del germen** en muestras de casos clínicos de mastitis.

Si la actividad principal del rebaño es la **recría de reproductores** negativos a agalaxia, la certificación requerida de exención de la enfermedad (aunque no tenga carácter oficial), impediría hacer uso de la vacuna. No obstante, es posible obtener animales de cría libres de anticuerpos frente a la agalaxia procedentes de rebaños libres de la enfermedad cuyas reproductoras han sido vacunadas con Algontex. En estos casos los animales se hacen temporalmente positivos por la toma de calostro conteniendo los anticuerpos generados por sus madres pero vuelven a ser negativos en un plazo de unas 6 o 7 semanas.

Recomendaciones del **Plan Ilovet**

| | | |
|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| Inmunológicos | CUBOLAC DILPHES P | ALGONTEX GUDAIR |
| Secados | Ilovet 20% Farcoclox v.s. | Ilovet-Secado Recocam |
| Higiene de ubres | Mamex4 | |
| Test diagnóstico | CMT Detector | |
| Higiene ambiental | RelocOX | |

'Yo sí tengo controlada la agalaxia contagiosa... con Algontex'





En defensa del pienso granulado

Por Carlos Contera
Veterinario Super Feed

El alimento complementario sometido a molienda y granulación contiene componentes biotecnológicos que le permiten elevar la calidad de la nutrición y la rentabilidad de las explotaciones en cabras de leche.

En SUPER FEED somos fabricantes de mezclas y de granulados. Comercializamos y formulamos ambos tipos de productos. Y sin embargo, solo podemos asegurar la incorporación de las más modernas tecnologías nutricionales en el pienso granulado. Conceptos como la fibra dietética, la inmunidad celular, los proteínatos, los microminerales están íntimamente ligados a la productividad elevada, rentable y segura de los rebaños selectos de cabras. Herramientas necesarias en la producción lechera caprina más rabiosamente actual. Sólo pueden ser aportadas rigurosamente en granulados bien concebidos y manufacturados.

SUPER FEED ha cosechado un enorme éxito en la cría de chivas con productos granulados de alta eficiencia y gran contenido tecnológico. Durante la temporada de cría 2014 hemos venido a alimentar 15.000 chivas todas ellas con granulado y sin un error ni falta en la temporada. Si ese éxito de resultados lo puede alcanzar una marca de granulados, trabajando con la población más delicada de la granja, nos sentimos seguros para proponer una alimentación de alta producción en granulado.

Las mezclas fueron el recurso en dietas durante una época de bajos precios de leche y limitada selección genética. Las mezclas de grano fueron la justa respuesta del ganadero al desprecio de ciertos fabricantes que disimularon en los gránulos ingredientes dudosos. Sin embargo, vivimos un momento nuevo, con precios de la leche de cabra que exigen más producción por alimentación y por genética. El decálogo de Dr. Costain viene a recordarnos las importantes ventajas del uso de granulados, tan extendido por todo el mundo.

El ganado ha mejorado genéticamente a todos los niveles (producción, calidad de leche, conformación, durabilidad, resistencia) y nuestras razas lecheras han alcanzado cotas de producción lechera de forma muy extendida. Los programas de mejora han obtenido un fuerte respaldo oficial. El progreso genético ha alcanzado una difusión piramidal, universal y vertiginosa. Muchos ganaderos han decidido invertir en genética y los resultados son extremadamente positivos. Sin embargo, la cabra seleccionada para una mayor producción y una mejor calidad quesera, exige ahora más en el pesebre. La cabra exige ingesta constante y atractiva; ingesta maximizada; proporciones regulares de alimentos; exige equilibrio en una ración; ingesta homogénea no auto-seleccionable. Estas características no las pueden aportar las mezclas de grano.

La calidad del pienso

Durante la última década, el concepto de calidad ha experimentado una importancia creciente en la cadena de pienso/alimentación. Las agencias europeas de alimentación manejan continuamente el concepto "de la granja al tenedor". La calidad es un tema clave en todos los aspectos. La calidad en la alimentación animal puede ser observada desde dos puntos de vista: el de la calidad necesaria para conseguir objetivos de producción en animales y también el relativo al impacto que la calidad del pienso llega a tener en los productos alimenticios derivados de animales, tales como la higiene alimentaria por ingredientes+proceso y la calidad alimentaria nutricional de la carne, la leche y los huevos.

Mantener las rentabilidades al mismo tiempo que se consigue un amplio abanico de estándares de calidad a nivel de granjero, mayorista y consumidor final, representa un objetivo indispensable para el futuro de la industria agroalimentaria. El término Calidad se ha descrito como "la totalidad de

las propiedades y características de un producto o actividad relacionados con su capacidad de adaptación a unos requerimientos dados".

Esta definición la amplió el autor alemán Hofman, quien aseveró que "la calidad de la carne (y la leche) es la totalidad de sus propiedades y características que son importantes para su valor nutricional, aceptabilidad, salud humana y procesado".

La higiene del granulado como factor de calidad

La importancia de la higiene del pienso y su contaminación microbiana no ha sido excesivamente estudiada en cabras. Los hongos y las bacterias representan una amenaza económica seria. Niveles altos de microorganismos en pienso se han asociado con pérdidas de productividad en avicultura.

La humedad se considera uno de los factores más importantes para la proliferación bacteriana. Se ha observado que los cereales y los piensos con alta humedad contienen altos niveles bacterianos y fúngicos. Los tratamientos térmicos del pienso, tales como granulación y extrusión, suponen en la práctica una pasteurización real del granulado porque reducen la incidencia de la contaminación, fúngica y bacteriana en piensos compuestos.

"Los tratamientos térmicos del pienso, tales como granulación y extrusión, suponen en la práctica una pasteurización real del granulado porque reducen la incidencia de la contaminación, fúngica y bacteriana en piensos compuestos".

El efecto de las condiciones de granulación en la reducción de la contaminación microbiana se centra en la eliminación de Salmonella y otras enterobacteriaceas en piensos (Tabla 1). Las enterobacterias son una familia bacteriana asociada a contenidos intestinales y usadas como indicadores de contaminación fecal.

| Temperatura °C | Número de Muestras | Enterobacterias (Log10 CFU/g.) | Salmonella (Nº Positivas) |
|-----------------|--------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <60 | 18 | 3.3 | 1 |
| 60-65 | 17 | 3.4 | 1 |
| 65-70 | 33 | 3.0 | 0 |
| 70-75 | 44 | 2.5 | 1 |
| 75-80 * | 34 | 1.7 | 0 |
| >80 * | 24 | 1.1 | 0 |

(*)Temperaturas de granulación

Tabla 1. Efecto de la temperatura de granulación sobre el conteo de enterobacterias en pienso granulado (Veldman et al.,1995)

PODIUM SUPER FEED

Los conservantes químicos, como los ácidos orgánicos o sus sales, también han sido usados como fungicidas. Estudios recientes han mostrado que dichos compuestos tienen, también, actividad bactericida. Los fabricantes implementamos programas para controlar salmonela y enterobacterias en pienso, con lo que se consigue a su vez, controlar todos los microorganismos presentes en él (hongos y bacterias). Es un útil instrumento para mejorar la higiene, en general, de los piensos. El control en microbiología por contaje total de enterobacterias -que ejercen las fábricas por ley- se admite como indicador de la higiene general de los piensos, factor clave de calidad.

Las mezclas de grano y los llamados unifeed han renunciado por su propio diseño a incorporaciones de principios novedosos aportados por la biotecnología. Hallazgos nutricionales que hacen indispensable la incorporación de ciertos adelantos naturales en la investigación nutricional de rumiantes y que las mezclas las dejan escapar como polvo entre sus componentes. Ningún ganadero exigente puede asegurar una alimentación vanguardista y provechosa usando sólo mezclas o forrajes.

"Mayor uniformidad del pienso que impide la ingesta selectiva de ingredientes por su palatabilidad o aspecto, por lo que se evitan desequilibrios en la ingesta individual, disputas por dominancia y se previenen desarreglos digestivos por exceso o por defecto".



El desafío de la producción y la genética abre las puertas a los granulados y los componentes tecnológicos en piensos para cabras.

"Un ingrediente principal: honradez, en el proceso de selección de materias primas y conocimiento en la inclusión de aditivos".

Un impulso de productividad y seguridad con nuestra marca

El mercado del caprino lechero busca elevar la productividad del ganado con menos trabajo y más seguridad. Con el producto CABRAS LECHE PLUS 00 encuentran la respuesta que esperaban del ramo más especializado de la industria alimentaria. Contiene soluciones bio-tecnológicas que combinan calidad, seguridad, constancia y buen precio gracias a la tecnología. Es el paso natural en concentrado, a partir de una cría de éxito. Queremos responder con seguridad y honradez a nuestros clientes. Cuidamos más que nadie de nuestros productos.

¿Qué es CABRAS LECHE PLUS 00? Es un granulado atractivo 3,5 mm. y palatable, de excelente aceptación por parte de las cabras de producción. Formulado con mimo en nuestra central de nutrición. Estamos poniendo todo el cuidado para trabajar -mes tras mes- con productos especialmente indicados para cabras de leche. Trabajamos con incorporación de materiales nobles y buena prueba de ello es que el producto se ha establecido hoy en día como la ración de alta producción en gránulo en muchos cabreros profesionales de las provincias de Málaga, Sevilla y Granada.

Principales ventajas del pienso granulado (Dr. R.A. Costain, 1989)

| |
|---|
| Mejora del índice de conversión |
| Mayor aprovechamiento del alimento Disminuye el desperdicio y la merma en la administración |
| Enorme reducción de polvo en las instalaciones y alojamientos |
| El consumo de pienso aumenta y se incrementa la eficiencia de la crianza |
| El alimento sometido a la combinación de presión + temperatura del proceso de granulación mejora significativamente la digestibilidad de ciertas raciones |
| Mayor uniformidad del pienso que impide la ingesta selectiva de ingredientes por su palatabilidad o aspecto, por lo que se evitan desequilibrios en la ingesta individual, disputas por dominancia y se previenen desarreglos digestivos por exceso o por defecto |
| Reducción o eliminación de bacterias potencialmente patógenas presentes en las materias primas (en la práctica una pasteurización real). Especialmente coliformes, enterobacteriáceas, salmonellas y hongos |
| Reducción de la actividad fúngica en tiempo de almacenamiento del pienso |
| Destrucción de toxinas termolábiles en algunos ingredientes; por ejemplo, las inhibidoras de tripsina |
| Facilidad de manejo, transporte y almacenamiento |

Tabla 2.- Nuevos autores han reforzado posteriormente el decálogo del Dr. Costain en 1989, un clásico que merece ser recordado para profesionales y prácticos.

Rincón Técnico

HAY UN HORIZONTE EN CABRAS



COMPRUEBE LA DIFERENCIA

**MIKRO
GRÁNULO &
MULTIPARTÍCULA**



Antequera (Málaga) acogió la 6ª Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

Jornada Técnica SUPER FEED en la Escuela de Jueces Cabrandalucía de Antequera

COMPROMISO CON EL GANADERO DE CAPRINO LECHERO

Super Feed y Cabrandalucía han reunido esfuerzos para organizar una de las manifestaciones profesionales de mayor participación: un centenar de profesionales en las jornadas de la Escuela de Jueces. La crisis económica obliga a nuestro sector a dinamizar las ideas y optimizar las inversiones. En la reunión técnica de Antequera todo salió bien. El día 23 de octubre demostró que empresa y asociaciones pueden colaborar en la formación de ganaderos, en la puesta al día profesional y en muchas otras áreas comunes. Por encima de todos los esfuerzos está nuestro el compromiso con el ganadero.

Quizá por primera vez en años, una docena de técnicos nacionales e internacionales de primera línea profesional ha venido a Antequera para explicar novedades y alternativas en alimentación, manejo y profilaxis de caprino lechero. Ha sido una inversión importante que vale la pena, porque esperamos sea reconocida por los cabreros. Es nuestra constante: participación en ferias de caprino, hojas informativas de productos y servicios, posters didácticos, página web, apoyo técnico a pie de granja. Cada vez que uno de los miembros del equipo Super Feed llama a las puertas del ganadero, arrastra consigo un robusto paquete de soluciones particularizadas, mucha experiencia y conocimiento para asegurar la producción y mejorar la rentabilidad de la granja. El ganadero cobra –en este escenario de mayor comunicación– una importancia relevante como nunca antes había tenido. Ahora maneja más información y puede decidir mejor. Cómo, cuándo y dónde establecer los puntos de relación con la marca de piensos. En SUPER FEED, hemos brindado a nuestros clientes la experiencia de aprender con armas de innovación y de exponer sus 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 podium de la tranquilidad y de la rentabilidad.

Los pasados días 23 y 24 de octubre se celebró la sexta 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 la empresa Super Feed que celebró también unas jornadas técnicas sobre caprino lechero el día 23 por la mañana.

La Cabra Malagueña fue la anfitriona en esta ocasión, ya que el juzgamiento se llevó a cabo con lotes de esta raza.

Ha sido la edición más concurrida de todas las celebradas hasta ahora: **43 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 (para todos aquellos ganaderos que era la primera vez que acudían a la escuela de jueces o que en ediciones anteriores sólo habían obtenido un certificado de asistencia) y **Nivel de Perfeccionamiento**: consecución de títulos de juez (dirigido a todos los alumnos de la presente



edición y a aquellos ganaderos que quisiesen mejorar su puntuación), de tal manera que los alumnos podían elegir entre asistir a la formación completa o bien sólo a la parte de perfeccionamiento en el caso de haber obtenido una titulación anteriormente.

El presente año el juzgamiento se ha llevado a cabo con lotes de cabras de la raza caprina malagueña. **Los resultados son muy positivos**, habiéndose obtenido un número de certificados de Juez A superiores a ediciones anteriores (15), y más certificados B (19) que de Asistencia.

Tras la celebración de esta Escuela tenemos un **nuevo juez nacional**, D. Álvaro García-Donas Gabaldón. Este título de Juez Nacional también lo revalidan D. Alberto Águila Caballero y D. José García Carrasco.

Con esta nueva edición, a **dos alumnos se les otorga el Título de Juez Regional o Juez Auxiliar A**: D. Javier Escalona Santana y D. Manuel Gutiérrez Vázquez. A D. Manuel Gallego Cascajosa se le otorga el **título de Juez Provincial** y a D. Juan J. Calvente Cózar el de **Juez Local**.

Las **sesiones teóricas** se realizaron en el Hotel Lozano de Antequera, y las **sesiones prácticas** se llevaron a cabo en las ganaderías ganadería de D. Francisco Chicón Podadera de Casabermeja (Málaga) y la Ganadería Cortijo el Cepillar de la Joya (Antequera).

Además, en esta edición se amplió la formación de los ganaderos gracias a las Jornadas Técnicas de Caprino Lechero que Super Feed celebró el día 23 en la mañana, jornadas a las que asistieron más de 100 personas.



Jornadas técnicas Caprino Lechero Super Feed - Juzgamiento nivel iniciación



Juzgamiento de lotes en la ganadería de D. Francisco Chicón, Casabermeja



Juzgamiento de lotes en la ganadería El Cepillar, La Joya Antequera



Alumnos VI Escuela de Jueces de Caprino Lechero de Andalucía

VI Fiesta de la Cabra Malagueña Casabermeja

La Fiesta de la Cabra Malagueña, gracias a esta edición, se ha consolidado como unas de las actividades turísticas y de ocio de mayor peso en la provincia; ha sido la edición más exitosa hasta el momento: la afluencia de visitantes ha sido masiva y las actividades programadas han tenido una gran acogida por parte del público, superando con creces las expectativas.

El evento ha estado organizado por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Casabermeja (Málaga), con el apoyo de la Excm. Diputación Provincial y la Consejería de Turismo y Comercio. El objetivo de este evento se ha visto cumplido con creces, miles de visitantes han podido comprobar las bondades de la raza caprina malagueña y de sus productos, y ha servido para crear sinergias entre el sector turístico, el mundo del arte, la gastronomía, la empresa y el propio sector agroganadero.

En esta edición se ha ampliado la oferta cultural y gastronómica. Por una parte, gracias a la 'Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña' los visitantes pudieron encontrar cerca de **100 variedades de tapas, platos y postres**, todos ellos elaborados a base de productos derivados de la cabra gracias a la participación de **quince bares y restaurantes de la localidad**.

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

- **Primer premio: Restaurante El Puerto: *Albóndigas de pierna de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendra** elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia variedad picuilla y acompañado por Vino tinto Chichilla de Bodegas Doña Felisa de Ronda con D.O.P. Sierras de Málaga*

- **Segundo premio: Restaurante Casa Pedro: *Chivo Lechal Malagueño a la pastoril**, elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo joven de Bodegas Tierras de Mollina con D.O.P. Sierras de Málaga*

- **Tercer premio: Bar Montblanc: *Chivo Lechal Malagueño al ajillo con salsa de almendras y pasas**, elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino blanco Montespejo de Bodegas Tierras de Mollina 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.

El **Mercado de Quesos y productos locales** contó con 30 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.



Cartel del evento



Pregonero, autoridades y ganadores Concurso de Tapas Carta Malacitana



Ambiente del Mercado de Quesos y Productos Locales

También ha aumentado el número de **puestos de artesanía**, llegando a los 10 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.

En cuanto a los **talleres** han programado **14 actividades distintas** en torno a la Cabra Malagueña o a productos de la zona como la miel, los cuales se impartieron en **28 talleres** entre sábado y domingo. Entre las actividades podemos destacar los talleres de elaboración artesanal de quesos, el taller de chapas, "Dale el biberón a un Chivo", Taller "de oficio Cabrero", talleres de elaboración de velas con cera de abejas, catas de miel y de quesos o creación de instrumentos de percusión con pieles de cabra entre otros.

Otra de las actividades novedosas de este año ha sido la celebración de una "**cencerrada**" popular, que se celebró el sábado y el domingo por las calles del pueblo para dar comienzo a la jornada de fiesta.

En la presente edición, también se celebraron **varias exposiciones**:

- **Exposición Oh my Goat!** de Diario SUR: 40 figuras de cabras a tamaño real pintadas por 40 artistas malagueños
- **Exposición de proyectos** realizados por el alumnado de la Escuela de Arte San Telmo (amueblamiento y escaparatismo) para el **futuro centro multifunción de la Cabra Malagueña**
- **Proyecto de la instalación de un monumento en la rotonda de entrada al pueblo dedicado a la cabra malagueña** realizado por el Museo Taller de Cerámica de Casabermeja
- **Exposición de perros de pastor**, celebrada el domingo.

La muestra de ganado se ha visto ampliada con respecto a anteriores ediciones, ya que han asistido un total de **50 cabezas de ganado**, pertenecientes a las ganaderías de **D. Juan Francisco Díaz Pedraza de Arroyo Coche (Almogía)** y **D. Francisco Ruíz Cebrenos de Cómpea**.

El viernes, a las 20.00 horas, tuvo lugar el **Pregón de la Fiesta** que corrió a cargo de **D. Jose Luis Romero Silva, director general de Prensa Malagueña, S.A.**, editora del Diario SUR. El emotivo 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 Recital a cargo de la Escuela de Cante Flamenco de Casabermeja.

Esta fue la primera de las actuaciones musicales que se programaron para esta edición, a la que se le sumó las actuaciones de una panda de verdiales el sábado al mediodía, el **grupo "Duende Burlón"** el sábado noche y un coro de churripampas o maragatas (baile típico de Casabermeja y de la zona de los Montes de Málaga) el domingo en la mañana.

Una de las novedades más significativas de este año ha sido la celebración del **Concurso de Pintura al aire libre (modalidades adulta e infantil)**, en el que ha colaborado la Asociación de Artistas Plásticos de Málaga **APLAMA**. 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 €: Pedro Iglesias Asuar
- Segundo dotado con 400 €: Julio Amaya Cabandín

En la modalidad infantil los premios consistieron en cabellete, lienzo y caja de pintura para el primer premio y lienzo



Zona de exposición de ganado y talleres



Ganadores y Jurado del I Concurso de Pintura

y caja de pintura para el segundo premio.

Como hemos comentado anteriormente, la Fiesta de la cabra trata de aunar la gastronomía local, la tradición ganadera de la localidad así como la cultura. Desde su tercera edición celebrada en 2011, se aprovecha esta gran afluencia de público para poner en valor los Bienes de Interés Cultural de la localidad mediante visitas guiadas a los puntos de mayor interés turístico de la localidad: cementerio, museo de cerámica e iglesia. Así mismo se visitan otros puntos de interés: las Peñas de Cabrera y desde el año pasado el Olivo Milenario de Arroyo Carniceros y la almazara Molino del Hortelano.

La visita guiada que se ha presentado como novedad esta edición ha sido la actividad "pastoreando", que ha consistido en ofrecer una experiencia única al visitante mientras acompaña a un cabrero mientras saca a pastorear a su ganado, con una gran aceptación por parte del público.

Las visitas han estado **coordinadas y guiadas por los alumnos del Taller de Empleo Turismo en la Axarquía**, que en todo momento acompañaban a los visitantes durante el recorrido.

También se ha puesto a disposición del público un **mini-bús circular gratuito**, para favorecer flujo de los visitantes por los distintos puntos de la ruta cultural así como de la ruta gastronómica.

Otro aspecto a destacar de la VI Fiesta de la Cabra Malagueña es que ha sido una **auténtica revolución en las redes sociales Facebook y Twitter**, lo que denota la gran acogida del evento.

La Cabra Malagueña, de nuevo en México

Y es que la afinidad que tenemos con este país es inmensa. Del 24 al 27 de septiembre se celebró en la Universidad Politécnica de Guanajuato el III Curso Nacional sobre Caprinocultura bajo el título "La caprinocultura: una alternativa para el desarrollo agroalimentario y social de México". Nuestro secretario ejecutivo, D. Jauna Manuel Micheo dio varias ponencias: "Cortes y embutidos de carne de cabra", "Estrategias de comercialización en España", "Experiencia de la asociación malagueña en la producción y transformación de la leche", "La organización de productores y comercialización de la piel de cabra en España". Invitados por esta universidad, los ponentes además realizaron diversas vistas a centros de investigación del país, ganaderías y queserías, para conocer el día a día de este sector en México.

La asociación realiza un viaje formativo a Úbeda, Albacete y Murcia y un curso sobre lácteos sostenibles

En colaboración con nuestra Asociación, el IFAPA Camino del Purchil (Granada) organizó dentro del proyecto del aula de agroecología de caprino de leche de "TRANSFORMA Producción Ecológica" un viaje formativo el pasado mes de octubre. Los asistentes visitaron: la explotación caprina ecológica El Donadío (Úbeda) de la empresa Caprinatura y el puesto que tiene esta quesería en mercado de abastos de esta localidad y la quesería El Cantero de Letur de Albacete, entre otras visitas. También mantuvieron una reunión con D.O.P. Queso al Vino de Murcia.

Este viaje se complementó con una parte teórica sobre la diversificación y sostenibilidad de productos lácteos que se impartió en Casabermeja (Málaga) los días 27 de octubre y 3 de noviembre. El primero de ellos versó sobre la "Nueva instalación de pequeñas queserías" e intervinieron: D. Julio Jiménez (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural - Letra Q), D^a Remedios Carrasco Sánchez (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas) y D. Andrés Santos Hevilla (GDR Valle del Guadalhorce). El segundo fue sobre la "Diversificación y comercialización de quesos artesanos en Andalucía" e intervinieron: D. Francisco de Asís Ruiz Morales (IFAPA Camino de Purchil-Proyecto TRANSFORMA Producción Ecológica), D. Ángel López Ruiz (Profesor colaborador Programa "Especialista en Quesería"), D. Jorge Puerto Nieto (Quesería El Gazul).



Visita a la quesería El Cantero de Letur de Albacete



La Presidenta de la Junta de Andalucía y otras autoridades en Londres

Oh my goat! La Cabra Malagueña en Londres!

Diario SUR expuso 2 cabras de la exposición Oh my Goat! en su stand expositor de "SUR in English" en la Feria Mundial del Turismo celebrada en Londres a principios de noviembre. Las dos esculturas llamaban poderosamente la atención de todos los visitantes a la zona de España convirtiéndose en un atractivo reclamo. Desde la presidenta de la Junta de Andalucía, Susana Díaz, al consejero de Turismo, Rafael Rodríguez, el alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, o el presidente de la Diputación, Elías Bendodo, o las alcaldesas de Marbella y Benalmádena, así como numerosos empresarios y profesionales turísticos aprovecharon su paso por el stand de SUR in English y se fotografiaron con las referidas piezas, que en palabras de Jerónimo Pérez Casero, presidente de la Cámara de Comercio, son «dos obras de arte, originales y muy bonitas». Nuestro secretario ejecutivo, Juan Manuel Micheo, no podía ocultar su orgullo y satisfacción por el éxito de las piezas de la colección que han venido a Londres, elegidas por sorteo entre las más de 40 que conforman la muestra, que se ha exhibido ya tanto en Málaga capital como en varias localidades de la provincia.

Otras dos esculturas se exhibieron en la cena que SUR organiza cada año en homenaje al sector turístico andaluz, y que se celebró el 3 de noviembre en el Trinity Hall, frente a la Torre de Londres, cena a la que acudieron los máximos representantes del turismo andaluz y de la Costa del Sol.

Cabrandalucía se reúne con la Consejera de Agricultura

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, mantuvo en Sevilla el pasado mes de octubre un encuentro con la Federación Cabrandalucía. Víboras destacó que Andalucía, con más de 183.000 toneladas de leche al año, es referencia obligada del sector caprino productor de leche en el ámbito nacional, con el 40% de la producción total española.

La consejera mostró interés en seguir apoyando en los próximos años a Cabrandalucía, entidad que coordina el Centro de Referencia del Caprino Andaluz, cuya finalidad es la mejora de las explotaciones ganaderas y de las organizaciones de criadores, en los ámbitos de la producción y sanidad animal, la seguridad alimentaria, la mejora genética y la conservación de razas en peligro de extinción. Víboras ha explicado que, dado el elevado número de organizaciones de criadores de caprino existentes en Andalucía, era necesaria la creación de un Centro como ente canalizador de proyectos sectoriales conjuntos, así como de mejora de la interlocución entre el sector productor y la administración.

Nos conceden el logotipo "100% Raza autóctona"

El 15 de octubre de 2014, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente autorizó el uso del logotipo "Raza Autóctona" a la Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña, convirtiéndose así nuestra asociación en la primera de caprino a la que se le cede el uso de este logotipo.

La autorización del uso del logotipo "raza autóctona" se concede para leche y productos lácteos y para carne de caprino y productos cárnicos, y se usará conjuntamente con la Marca de Garantía Chivo Lechal Malagueño.

Los responsables del uso correcto de este logotipo son las Asociaciones de criadores de razas puras oficialmente reconocidas, que son las garantes de que los animales y los productos comercializados al amparo de este logotipo sean de raza autóctona, con el objeto de diferenciar exclusivamente los productos procedentes de esas razas españolas, consolidando la confianza del consumidor y poniendo en valor la calidad de los productos de estas razas.

El 26 de noviembre tuvo lugar el acto de presentación del logotipo en el Ministerio de Agricultura, acto al que asistieron nuestro presidente D. Miguel Conejo, y el gerente de la SAT Productos de la Cabra Malagueña, D. Santiago García. Al acto, muy concurrido, asistieron los máximos representantes de las 14 razas que han obtenido el logo, junto a miembros del MAGRAMA y distintas entidades.

CABRAMA dio a degustar a los asistentes Paté de Chivo Lechal Malagueño al Vino Málaga, Embutidos de Cabra Malagueña y unas suculentas Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras, cocinadas por el Restaurante El Puerto de Casabermeja (Málaga). Estas albóndigas fueron la receta ganadora de la VI Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja.



Presidente y gerente de la SAT en el MAGRAMA

Una delegación china visitará España para evaluar las posibilidades de negocio que ofrece el caprino español

Una delegación china visita España en este mes de diciembre, con el objetivo de conocer de cerca el sector caprino español y las razas en las que éste se sustenta, interesados en ellas tras los datos de productivos de las mismas expuestos por Manuel Luque, Director Gerente de FEAGAS, en la I Conferencia Internacional de Ganado Caprino Lechero, que se celebró en China en octubre. Manuel Luque impartió una ponencia sobre la mejora genética y la conservación de ganado caprino en zonas áridas y semiáridas del planeta, centrandose sus explicaciones en el caso español y lo desarrollado en esta línea en nuestro país e informando de algunas de las principales razas españolas: Florida, Malagueña y Murciano-Granadina. Dentro del sector lechero, el sector caprino se perfila como una apuesta importante de este gigante asiático. La leche de cabra es muy apreciada en el Este de Asia por su calidad, atribuyéndosele numerosas virtudes, por lo que en la actualidad este producto tiene una gran demanda que está en continuo aumento. Fruto de ello es el interés de China en modernizar el tipo de explotación existente en el país, trabajando con la mejor genética posible, dado que el sector industrial de la leche de caprino está creciendo a pasos agigantados y necesitan cada vez mayor cantidad de leche para cubrir las necesidades y la demanda de leche del país.

La entrevista



En este número entrevistamos a D. Arnaldo Cabello Navarro, Subdirector General de Medios de Producción Ganaderos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Veterinario del Cuerpo Nacional Veterinario, trabajó en la industria privada. También trabajó en el Ministerio de Sanidad y Consumo (en el control de establecimientos y en la Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria). Ha sido Jefe de Servicio de Ganadería y Agricultura en la Comunidad de Madrid, Subdirector General de Sanidad Animal (M^o Agricultura, Pesca y Alimentación) y representante español en la Oficina Mundial de Sanidad Animal (OIE), así como Jefe de la Unidad de Apoyo de la D.G. de Sanidad de la Producción Agraria. Actualmente es el Subdirector General de Medios de Producción Ganaderos en el MAGRAMA.

¿Qué importancia tiene este proyecto para la ganadería española?

La iniciativa del logotipo "raza autóctona" pretende dar a conocer a la sociedad española en general y al consumidor en particular, la existencia de las razas autóctonas de ganado que forman parte del patrimonio genético animal de nuestro país, y de los productos obtenidos a partir de ellas.

Estas razas no son tan productivas como otras razas importadas, y por tanto son y pensamos que tienen que seguir siendo, objeto de una protección especial. "La cabaña de ganado autóctono se conserva, si sus productos se consumen".

Productos que tienen varias consideraciones que los diferencia: procedentes de animales de raza pura; mayoritariamente en régimen extensivo, con lo que conlleva respecto a la alimentación y sostenibilidad del medio ambiente; con producciones no muy grandes, pero sobre todo de mucha calidad. **En definitiva, un producto diferente.** Por ello pensamos que mediante esta marca, el consumidor podrá reconocerlos.

Los responsables del uso correcto de este logotipo son las Asociaciones de criadores de razas puras oficialmente reconocidas. Ellas son las garantes de que los animales y los productos comercializados al amparo de este logotipo son lo que de verdad dice que son "de raza autóctona" y en consecuencia consolidando la confianza del consumidor. Creo sinceramente, que esto es un reto y al mismo tiempo un acto de madurez del sector ganadero, para poner en valor el fruto de su trabajo.

¿Qué beneficios puede suponer el uso de este logotipo para el sector caprino?

Teniendo en cuenta que casi la totalidad del ganado caprino español es autóctono, este logotipo puede suponer un gran apoyo para este sector, que además se articula a través de las asociaciones gestoras de los libros genealógicos de estas razas.

El Catálogo Oficial de razas de España incluye 6 razas autóctonas caprinas de fomento y a 15 en peligro de extinción. El sector de las razas caprinas de fomento, gracias a la labor de los ganaderos, ha ido paulatinamente mejorando sus producciones tanto en cantidad como en calidad. Si además le unimos su rusticidad, esto ha supuesto que un número importante de países estén muy interesados en incorporarlos a su cabaña. En ese sentido, estamos trabajando con países del norte de África, Centroamérica, Brasil y recientemente China.

¿Qué opinión te merece el trabajo que está realizando CABRAMA con sus productos?

La Asociación Española de Criadores de Caprino Malagueña, antes de la concesión del logotipo "raza autóctona" MALAGUEÑA, ya estaba realizando una gran labor en la comercialización de productos de esta raza a través de la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño". Además esta asociación ha sido muy innovadora en la presentación de sus productos, por ejemplo adecuándolos al tamaño de las familias actuales y favoreciendo la compra de los mismos por internet.

Hay que resaltar que **forma parte del liderazgo del sector caprino**, lo que le ha llevado a ser la primera asociación de caprino a la que se le concede el uso del logotipo "raza autóctona"; con la particularidad de que el logotipo se ha concedido conjuntamente con la Marca de Garantía anteriormente mencionada para el caso de la carne de "chivo lechal" vinculado a la provincia de Málaga y para todo el territorio nacional en el caso de leche, productos lácteos, queso y para carne de caprino y productos cárnicos que no sean chivo lechal.

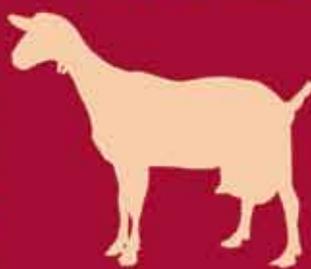
LA ASOCIACIÓN DE LA CABRA MALAGUEÑA SALE AL EXTERIOR: NUEVOS SERVICIOS QUE OFRECE LA ASOCIACIÓN A GANADEROS NO ASOCIADOS

DESPUÉS DE MÁS DE DIEZ AÑOS DESARROLLANDO EL PROGRAMA DE MEJORA GENÉTICA EN SU NÚCLEO DE SELECCIÓN, HA LLEGADO EL MOMENTO DE

★ DIFUNDIR LA MEJORA GENÉTICA ★

OBTENIDA MÁS ALLÁ DE NUESTRAS GANADERÍAS, ES POR LO QUE NUESTRA ASOCIACIÓN PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE TODO EL SECTOR CAPRINO ANDALUZ, LOS AVANCES Y CONOCIMIENTOS ACUMULADOS EN ESTOS AÑOS

SERVICIOS DE
REPRODUCCIÓN



**INSEMINACIÓN
ARTIFICIAL**
.....
ECOGRAFÍAS
.....
**SINCRONIZACIÓN
DE ● ● ●**
CELOS

**SERVICIOS DE
ASESORAMIENTO**

SANIDAD ANIMAL
.....

Revisión de máquinas

DE ORDEÑO

Y CONTROL DE MAMITIS
.....

**MANEJO DE LA
EXPLOTACIÓN CAPRINA**
.....

**CUMPLIMIENTO DE LA
CONDICIONALIDAD**
.....

**PRUEBAS DE
FILIACIÓN POR ADN**

**OTROS
SERVICIOS**

**VENTA DE SEMENTALES,
REPRODUCTORAS**

Y RECRÍA DE



**PURA RAZA
MALAGUEÑA**
.....

**TRANSPORTE
ANIMALES VIVOS**
.....

**DISEÑO
GRÁFICO
COMUNICACIÓN**

Si estás interesado en contratar alguno de estos servicios ponte en contacto con nosotros:

en los teléfonos: 952 75 85 63 / 662 08 95 28,

o en el correo electrónico: cabrama@cabrama.com

Puedes consultar los precios de nuestros servicios en www.cabrama.com

