



“El Esquema de Selección de la raza caprina Malagueña y su asociación de criadores ”

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

30 de junio de 2011



La Raza Caprina Malagueña



La Raza Caprina Malagueña



Capa rubia, homogénea, del albahío al retinto



La Raza Caprina Malagueña



La Raza Caprina Malagueña



Con presencia o ausencia de cuernos (mochas)



Eumétrica, longilínea.



Y con un gran carácter lechero



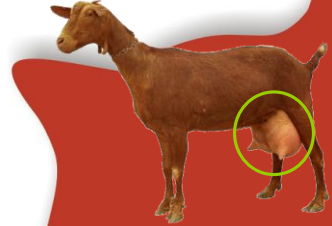
La Raza Caprina Malagueña



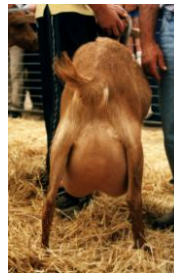
La Raza Caprina Malagueña

La ubre:

- globosa o abolsada, de grandes inserciones y pezones casi verticales inclinados hacia delante



Combina grandes producciones y gran rusticidad



Es un animal que combina perfectamente un **buena producción lechera con una elevada rusticidad**, con una gran de capacidad de adaptarse a **distintos ambientes y sistemas de producción: extensivo, intensivo y semiextensivo**



Producciones y reproducción

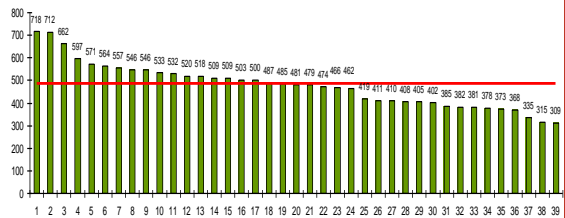
•Es una de las razas con mayor producción de leche: **550 litros de leche por animal en 280 días** y su calidad es excepcional, con un **5% de grasa** y un **3,4% de proteína**.

•Disfrutan de **buenas tasa de fertilidad** durante todo el año y su **prolificidad oscila entre los 1,9 y 2 chivos por parto**, los cuales alcanzan los **8-10 kgs de peso vivo en tan sólo 30 días**.



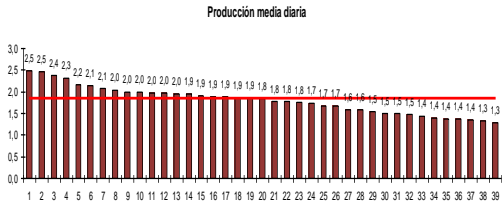
MEDIAS PRODUCCIÓN 2009

Media de producción por cabra

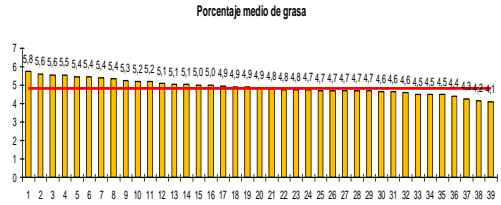




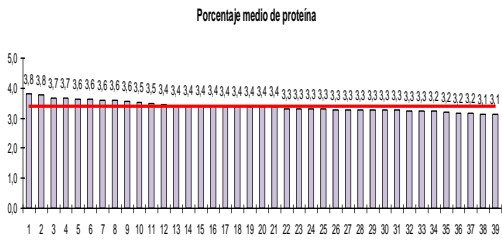
PRODUCCION MEDIA DIARIA 2009



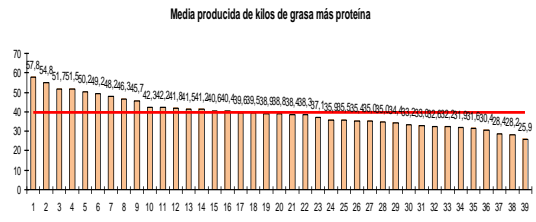
MEDIA GRASA 2009



MEDIA PROTEINA 2009



MEDIA KILOS DE GRASA+PROTEINA



PRODUCCIONES 2009

	Nº HEMBRAS	DURACION LACTACION (nº días.)	LECHE PRODUCIDA	LECHE MEDIA DIARIA	GRASA MEDIA	PROT MEDIA
TOTAL	10799	261	485kg	1,83kg	4,81	3,37
30% MEJOR	3239	319	763kg	2,47kg	4,68	3,31



La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

72 socios ganaderos de raza caprina Malagueña

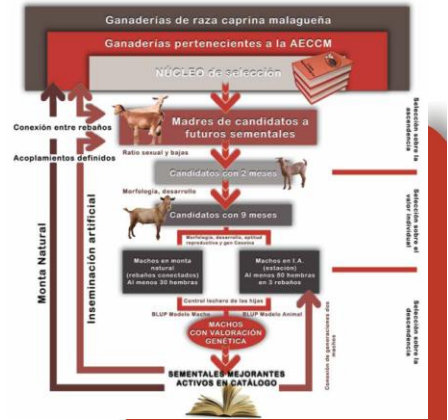
- 58 en Andalucía
- 6 en Castilla y León
- 6 en Extremadura
- 2 en Castilla La Mancha





La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

- Fundada en 1983.
- Reconocida oficialmente para la gestión del libro genealógico en 1987
- En 1999 fue aprobado el Esquema de Selección de la Raza y se creó el Centro de Mejora y Selección Ganadera en Casabermeja (Málaga)



Herramientas de la mejora

- Gestión del Libro Genealógico



•Control lechero oficial

- Selección y valoración de reproductores

- Inseminación artificial
- Testaje de sementales



Herramientas de la mejora

- Gestión del Libro Genealógico



•Control lechero oficial

- Selección y valoración de reproductores

- Inseminación artificial
- Testaje de sementales



LIBRO GENEALOGICO

- Asignación siglas e identificación:
 - Tatuaje
 - Identificación electrónica
- Calificación e inscripción
 - Registro auxiliar
 - Registro definitivo (PUREZA)

iii CONTROL DE MADRES Y PADRES !!!

- Filiación por ADN



CONTROL LECHERO OFICIAL

- Control de la producción (cantidad y calidad)
- A4 o A6 (cada 30 o 45 días)
- Centros autonómicos de CLO
- Resultados mensuales y anuales
- Programa informático SIAMELK



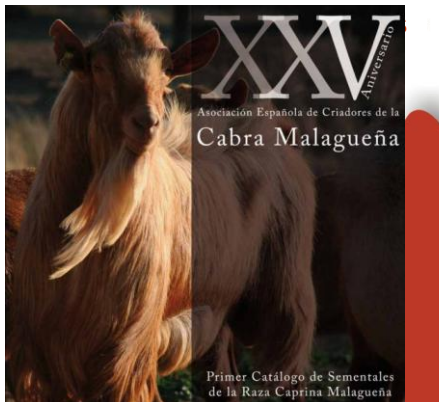
SELECCIÓN Y VALORACION DE REPRODUCTORES

- Valoración morfológica (madres de semental)
- Valoraciones genéticas
- Recomendación de reposición
- Selección de sementales



INSEMINACIÓN ARTIFICIAL Y TESTAJE DE SEMENTALES

- Inseminación artificial
 - Sementales al Centro de Selección
 - Testaje de sementales
- !!! SELECCIONADOS POR SUS MADRES, PROBADOS POR SUS HIJAS !!!
- Difusión de la mejora y conexión de los rebaños



Contenido de las fichas del catálogo

Sementales valorados genéticamente:






Otras actividades (I)

- Organización del **Concurso-Subasta Nacional** de ganado caprino de Raza Caprina Malagueña
- Otras **ferias ganaderas**:
 - **FIMA, Salamanca, Zafra, Pozoblanco, VV. Tapia, etc.**
- Publicación de la **revista Málaga Ganadera**



Otras actividades (II)

•Asesoramiento al ganadero:

- mejora de instalaciones, control de maquinas de ordeño, etc.
- mejora sanidad, control de mamitis, etc.
- información, ayudas, trámites, etc.
- certificados ayuda extensivo y razas autóctonas
- indicadores técnico-económicos
- ¿alimentación?



Otras actividades (III)

- Apoyo a la **organización y vertebración** del sector (FEAGAS, CABRAESPAÑA, CACLOS, CABRANDALUCIA, etc.)
- Organización de **cursos, foros y jornadas técnicas** para ganaderos
- **Promoción de los productos** de la cabra malagueña...
- ... y **COMERCIALIZACIÓN**



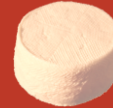
Los productos de la Cabra Malagueña

Tres productos clave:

Leche

Queso

Chivo Lechal



En restaurantes y escuelas de hostelería



1er Concurso Gastronómico de Chivo Lechal Malagueño, Villanueva de Tapia, octubre de 2005



!!! Y EL CLUB DE AMIGOS DEL CHIVO !!!



Los productos



Pliego de Condiciones

Solicitado el 8 de junio de 2008

Marca de
Garantía

Calidad
Certificada



Chivo Lechal Malagueño

- Producidos en Málaga
- Raza Malagueña
- Alimentados con leche
- Edad máxima 35 días
- Peso vivo máximo 10 kgs
- Canales 4-6 Kg
- Explotaciones cualificadas (sanidad, bienestar animal, uso de medicamentos, etc.)



Aprobación definitiva de la marca:

24 de julio 2009



Cesión de ésta por la Junta de Andalucía a nuestra Asociación:

18 de septiembre de 2009



El gran reto: comercializar



“Creación y comercialización de la marca de calidad Chivo Lechal Malagueño”

Imagen de marca y material de difusión





“Creación y comercialización de la marca de calidad Chivo Lechal Malagueño”



“Creación y comercialización de la marca de calidad Chivo Lechal Malagueño”



“Creación y comercialización de la marca de calidad Chivo Lechal Malagueño”



“Creación y comercialización de la marca de calidad Chivo Lechal Malagueño”



Transformación y Comercialización

- 1.- Compras: precio y mercados de referencia
- 2.- Acuerdo con matadero
- 3.- Acuerdo con sala de despiece y distribución en frío
- 4.- Análisis de tipo de empresa (SL) y viabilidad
- 5.- Búsqueda de financiación (RD104, RD1615)
6. INICIO DE ACTIVIDAD (Enero 2009)

1er año: 1.500 chivos, 90.000 € facturados.
 2º año: 3.000 chivos, 180.000 € facturados.





El Queso



