

Federación de Ovejeros y Cabreros de América Latina (FOCAL)

Boletín Nº15, Marzo 2014

ÍNDICE

Presentación

Presentación	1
Artículos técnicos Razas caprinas	2
Resúmenes técnicos Boletín BuscAgro	6
Noticias del sector	8
Un consejo	13
Congresos 2014	14
Nota de prensa	15
Amor entre los animales	18
Cosas que debes saber	19
Para reflexionar	21
Receta de cocina	22
Agilidad mental	23
Curiosidades	24
Chistes	26
Efemérides de marzo	26
Miembros de FOCAL	27

DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER IFELICIDADES A TODAS LAS MUJERES TRABAJADORAS MIEMBROS DE FOCAL!

El día 8 de marzo se considera como un día festivo, sin embargo, hubo acontecimientos históricos que condujeron a que ese día se convirtiera en el Día Internacional de la Mujer. Fue en la Segunda Conferencia de Mujeres Socialistas (Copenhague, 1910) donde se constataba que las mujeres estaban ocupando un vigoroso lugar en las luchas de la clase obrera, al punto de "convertirse en una fuerza social que no puede ser ignorada en el proceso de la lucha de clases", y donde se votó por este día anual de lucha por la emancipación de la mujer. Allí se dejó librada la fecha de realización a cada país.

Los antecedentes históricos se atribuyen a dos hechos importantes como motivo de inspiración para escoger esa fecha. Ambos eventos ocurren en la ciudad de Nueva York.

- El primero es una gran marcha de trabajadoras textiles en el año 1857. Miles de mujeres marchan sobre los barrios adinerados de Nueva York en protesta por las miserables condiciones de las trabajadoras.
- El segundo, ocurre en 1908. Ese año, 40 000 costureras industriales de grandes factorías se declaran en huelga demandando el derecho de unirse a los sindicatos, mejores salarios, una jornada de trabajo menos larga, entrenamiento vocacional y el rechazo al trabajo infantil. Durante la huelga, 129 trabajadoras mueren quemadas en un incendio en la fábrica Cotton Textile Factory, en Washington Square, Nueva York. Los dueños de la fábrica habían encerrado a las trabajadoras para forzarlas a permanecer en el trabajo y no unirse a la huelga.

"Los derechos humanos de la mujer y de la niña son parte inalienable, integrante e indivisible de los derechos humanos universales. La plena participación, en condiciones de igualdad, de la mujer en la vida política, civil, económica, social y cultural en los planos nacional, regional e internacional y la erradicación de todas las formas de discriminación basadas en el sexo son objetivos prioritarios de la comunidad internacional".

(Declaración y Programa de Acción de Viena, parte I, párrafo 18)

CONTRIBUCIONES

Artículos técnicos

Razas caprinas

Por: Norberto Veribona Dola

Alpina - Anglo Nubia - Angora - Boer - Criolla - Saanen - Toggenburg

En Argentina la actividad caprina está difundida en distintas provincias, desarrollándose especialmente en zonas montañosas y ambientes menos propicias para otras explotaciones ganaderas, el rodeo nacional está estimado en alrededor de 4.000.000 de cabras diseminadas en unos 50.000 productores, los que por lo general pertenecen al segmento agrario de menor ingreso.

Por su naturaleza minifundista y desperdigamiento a lo largo del territorio del país, este sector no ha avanzado tecnológicamente como otras ramas agrarias e, inclusive durante mucho tiempo ha estado huérfano de representación. Esta realidad expresa la clave de la postergación que en líneas generales, afecta las posibilidades de expansión y potencial de posicionamiento privativo de la capricultura.

En los últimos años desde el Estado se conformó la Mesa Caprina Nacional, de la que participaron productores, profesionales, investigadores, funcionarios nacionales y provinciales de los distritos donde se registra presencia de ganado de esta especie, más la también la novel constitución de la Asociación de criadores y productores caprinos de la Republica Argentina, se persigue que el comentado retraso pase a superarse, no obstante alcanzar el desarrollo deseado, especialmente por razones

culturales no será una tarea fácil. Dentro del contexto señalado, cabe decir que el aspecto genético aparece como uno de los tópicos más descuidados.

En razón de lo expuesto, dentro de los mismos productores, existen muchos de ellos que desconocen las grandes posibilidades que le permitiría la incorporación en sus majadas del mejoramiento. En función de ello, es necesario hacer una descripción de las distintas razas cosmopolitas difundidas en el planeta:

ALPINA

Raza lechera originaria de los Alpes Franco-suizos. Tiene la particularidad de presentar el pelaje de distintos tonos; blanco con negro, blanco con café, y otros tipos de combinaciones. Las orejas son erectas, pequeñas y finas, los cuernos medianos se dirigen hacia atrás. Poseen un pecho ancho y un cuerpo largo y profundo. Se adapta a climas templado-templado frío.

Tanto en Francia como en el Reino Unido ha sido sometida a cruzamientos con Saanen y Toggenburg, dando lugar al surgimiento de las razas Alpino Británica y Alpino Francesa. En nuestro país merced a diligenciamientos llevados a cabo por el INTA Catamarca, se introdujo mediante inseminación ejemplares de Alpino Británica.

La Alpina Francesa es una raza de doble propósito, evidenciando un buen equilibrio entre producción de carne y leche. Posee alta rusticidad y adaptabilidad, orejas cortas y erectas. El macho tiene la cornamenta desarrollada y las hembras son mochas. Los machos pueden llegar a pesar los 100 Kg y las hembras 75 kg.

ANGLO NUBIA

Raza originaria del Reino Unido como consecuencia del cruzamiento de cabras británicas con orientales de orejas caídas, naturales de India, Egipto, Nubia, Siria y Etiopía. Por sus condiciones carniceras y lecheras se la considera como doble propósito. Capaz de generar entre 700 y 900 kilos de leche por lactancia, con un alto porcentaje de materia grasa (4,5%).

En nuestro país su introducción data de principios de la década del 60', cuando llegó procedente de Canadá, siendo su destino una cabaña de Villa de María del Río Seco, en la provincia de Córdoba, dicho establecimiento fue el precursor de la expansión de la raza en otras regiones del norte y centro del territorio nacional.

En sus características principales sobresale su gran adaptación a altas temperaturas, inclusive las tropicales; junto con la mencionada particularidad lechera, lo que la sitúa muy convenientemente para la elaboración de quesos.

En cuanto al aspecto físico, cabe decir que el patrón genético contempla la presencia en su pelaje, de ejemplares de cualquier color o combinación de tonalidades, aún cuando prevalecen los tostados, overos y negros. El pelo es corto, fino y brillante. La cabeza es triangular, con o sin cuernos, orejas largas, anchas y caídas. Su tren posterior es más alto respecto al anterior; en cuanto a la altura, de alzada a la cruz, en los machos es de 80-90 cm y en las hembras de 70-80 cm. Los buenos ejemplares de hembra tienen la ubre bien conformada, establecida un poco hacia delante y con los pezones de buen tamaño.

En síntesis se trata de una raza de las más grandes y pesadas, llegando los machos a pesar hasta 140 kilos, es de carácter dócil, apacible, tranquilo y familiar.

ANGORA

Originaria de la antigua ciudad de Angora, actual Ankara, en Turquía. Es una raza especializada en la producción de pelo (fibra mohair), leche y carne. Su pelo es muy similar a la lana en su composición química, pero difiere en que es más delgado y liso.

Es un animal poco prolífico pequeño, llegando a pesar 40 kilos las hembras y 70 los machos. Se trata de animales dóciles y fáciles de manejar. Su principal característica es la producción de pelo fino El mohair de angora tomó valor comercial como producto a comienzos de 1900. La fibra de cabra angora es firme, lustrosa, sedosa y se tiñe con facilidad. Se les trasquila cada seis meses y a medida que el animal crece, la cantidad de mohair producida aumenta, pero la calidad de la fibra disminuye. La fibra es usada para la fabricación de fundas y como un material resistente, bello y persistente.

El pelo es espeso, abundante, blanco y brillante; largo, fino, lustroso, sedoso y rizado. Cuerpo de formas redondeadas y proporcionadas. Cabeza fina, frente ancha, cuernos en ambos sexos. Perfil recto, orejas anchas. Los machos cuentan de alzada a la cruz entre 65 – 70 cm y las hembras 55 a 60 cm.

Argentina es el cuarto productor mundial de fibra, detrás de Turquía, Sudáfrica y Estados Unidos. Cabe consignar que el pelo que se obtiene en nuestro país es de calidad inferior a los logrados en los antes mencionados, lo que se da en el largo (de 30 a 35 micras), como así en el porcentaje elevado de fibras meduladas (10%). Las majadas angoras se concentran en las provincias de Neuquén, Río Negro y Chubút, las que sobre el final de la década del 90' se integraron al "Programa Mohair", implementado por la Dirección de ganadería dependiente de la secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación; a través del mismo se avanzó en el mejoramiento genético, con la intervención del INTA Bariloche; acondicionamiento de fibra y comercialización.

BOER

De origen sudafricana, esta raza si bien es tipificada como doble propósito, sus grandes cualidades se destacan en la producción de carne. Cuenta con excelente desarrollo corporal, disponiendo de una gran capacidad toráxica y abdominal. Entre sus virtudes sobresale por su eficiencia en la convertibilidad alimento-carne. Los machos llegan a pesar hasta 135 kilos, alcanzando los 40 kilos a los 6 meses de edad, en tanto las cabras adultas pueden oscilar como máximo entre los 90 y 100 kilos. También corresponde mencionar que las hembras son prolíficas, resultando habitual los partos múltiples.

Normalmente se presenta de color blanco con la parte delantera del cuello, cabeza y orejas coloradas, excepto el frente de la cara y el hocico. El pelo es corto pero grueso. Cabeza grande con cuernos fuertes, bien separados y encaminados hacia atrás. Perfil convexo, orejas péndulas y de tamaño medio, algo encorvadas hacia fuera en su extremo. El cuello es corto y profundo, de base ancha. Patas fuertes bien dispuestas, con cuartillas fuertes y pezuñas bien formadas.

La llegada de los Boer a Argentina es bastante reciente, en su introducción jugó un papel preponderante el INTA Catamarca, posibilitando el suministro tanto de animales en pie como de semen congelado. En la referida provincia andina se encuentran otras cabañas que han desarrollado la raza, partiendo de genética neozelandesa. En Formosa, más precisamente en la zona de Las Lomitas se encuentran tres cabañas que totalizan unas 800 cabezas puras de pedigrí, contando con el emplazamiento de un laboratorio de inseminación artificial y trasplante embrionario.

Es importante señalar, que a las aptitudes indicadas debe agregarse que los boer imprimen muy bien sus bondades sobre las predominantes majadas criollas, posibilitando así, un aprovechamiento al máximo de su alto grado de heterosis o vigor hibrido en futuros cruzamientos.

CRIOLLA

El grueso del stock caprino argentino está compuesto por el ganado criollo, más que una raza se trata de un mosaico genético, puesto que es consecuencia de múltiples cruzamientos ordenados sobre la base de ejemplares españoles, derivados entre otras de las razas Blanca Celtibérica y Blanca Andaluza. Sobre el particular cabe mencionar que hay indicios sólidos de que las majadas del noroeste argentino emanan de los ejemplares que los conquistadores españoles trajeron del Perú en el siglo XVI. Con esa base, más la introducción practicada durante la presidencia de Bernardino Rivadavia y las posteriores practicadas en el siglo pasado sobre animales de Nubia, Saanen y Toggenburg, según zona y oportunidad fueron ocurriendo los cruzamientos, logrando en consecuencia como característica más acentuada la reconocida rusticidad.

Por las razones apuntadas el ganado criollo presenta una marcada heterogeneidad, difiriendo en cuanto a conformación, tamaño y pelaje, correspondiendo acotar que en su mayoría prevalece el color blanco. Como contrapartida cabe decir que normalmente muestran una baja prolificidad y lento desarrollo.

SAANEN

Raza lechera natural de Suiza. De contextura mediana, color blanco o crema. Pelaje corto, espeso y fino. Cuerpo grande y longilíneo. Cabeza grande y orejas cortas y rectas, con pecas en la nariz dirigidas hacia adelante y tamaño pequeño. Indistintamente puede tener cuernos o no. Su perfil es recto a ligeramente cóncavo, en tanto el cuello es delgado, largo y fino. Extremidades robustas, fuertes y bien formadas. Ubres adecuadamente dispuestas, uniformemente desarrolladas y de forma globular, sin división. Pezones de mediano grosor, uniformes, más bien largos, apuntando ligeramente hacia adelante.

Ostenta gran precocidad, desarrollo y rusticidad. La alzada en hembras es de 75-

85 cm siendo su peso de 50-70 Kg y en machos 85-90 cm y un peso de 100 kg. El cabrito al nacer pesa 3,5 kg. Los puros seleccionados son mochos. Se adaptan a climas templados, pero lo optimo son los templados fríos o directamente fríos, fríos, ya que son muy sensibles al calor.

Es considerada la mejor raza en producción láctea (3 litros al día en promedio), en tanto que la leche presenta un 3,6% de materia grasa. Son animales pacíficos y tranquilos.

TOGGENBURG

Raza lechera de origen suizo. Emanada a partir de cruzamientos entre cabras gamuzadas. Es de tamaño mediano, el pelo es corto, suave, fino y lacio, de color castaño claro a chocolate. Presentan dos líneas blancas que descienden de la frente a la

nariz, orejas blancas cortas y erguidas. Perfil ligeramente cóncavo; sus patas son blancas y presenta dos triángulos blancos a los lados de la cola. El cuerpo es longilíneo, la frente ancha, perfil recto; indistintamente con o sin cuernos. Cuello de longitud media, delgado y fuerte. Miembros fuertes y bien aplomados. Mamas voluminosas y globosas de pezones uniformes y tamaño medio.

Se acredita como la raza de leche inscrita más antigua del mundo. Es de tamaño medio (55 kg.), rústica, vigorosa, de apariencia alerta y temperamento amable y quieto. Su arribo al país data de 1922, con destino a la Granja Caprina del gobierno de la provincia de La Rioja. Los animales de esta raza desarrollan mejor en condiciones de frío.

(Enviado por: Raimundo Fuenmayor, Venezuela).



Resúmenes técnicos

BOLETÍN BUSCAGRO

Producción y ambiente en la Meseta Central de Santa Cruz, Patagonia austral en Argentina: desencadenantes e impacto de la desertificación

[Origen del sitio: España]

El artículo tiene el objetivo de exponer la situación socio ambiental actual y su vínculo con las prácticas sociales de producción propias del sistema productivo ovino extensivo en Santa Cruz, Patagonia austral, Argentina. El emergente más significativo que se puede apreciar actualmente es la desertificación y su impacto en los diferentes niveles del sistema socio productivo. La introducción del ovino a principios del siglo XX desembocó, al cabo de varias décadas, en un proceso erosivo inducido por un pastoreo sin control (sobrepastoreo) y el pisoteo constante de un suelo frágil que, a la postre, terminó conduciendo al sistema productivo a una fase de crisis prácticamente terminal en la modalidad productiva actual y en buena parte del territorio patagónico. Por Larry Andrade. (Boletín BuscAgro 23-12-2013).

Forma nerviosa de la artritis-encefalitis caprina

[Origen del sitio: Brasil]

Se presenta el caso de dos caprinos hembras, cruzas de raza Saanen de dos meses de edad, con signos clínicos de parálisis de miembros posteriores, incoordinación y dificultad para respirar, que fueron sacrificados debido al pronóstico desfavorable. Por Karla Moraes Rocha Guedes y colegas. En portugués. (Boletín BuscAgro 2-12-2013).

Respuestas fisiológicas de caprinos criados bajo diferentes tipos de coberturas

[Origen del sitio: Brasil]

La falta de confort térmico en el interior de las instalaciones puede ser una de las causas responsables de la caída de la productividad en cabras, debido a que el calor produce temperatura rectal elevada, aumento de la frecuencia respiratoria y disminución de la ingesta de alimentos. El presente trabajo tuvo como objetivo estudiar los parámetros fisiológicos de la termorregulación de los animales en cuatro momentos diferentes del día y su relación con los índices bioclimáticos, con el fin de determinar si el tipo de cobertura utilizado en las instalaciones de cría de los animales caprinos (techo de cerámica, techo de fibrocemento o techo de paja) influyen en la fisiología de la termorregulación. Por Celso Y. Kawabata y colegas. En inglés. (Boletín BuscAgro 9-12-2013).

Conducta alimentaria y performance de ovinos alimentados con nopal en sustitución de maíz en una región semiárida

[Origen del sitio: Brasil]

El objetivo de este estudio fue evaluar el comportamiento de la conducta alimentaria y la performance de ovinos Santa Inés sometidos a diferentes niveles de sustitución de maíz por el nopal en la dieta. Se trabajó con cuarenta machos castrados en un ensayo ubicado en una región semiárida de Brasil (en el este del Estado de Paraiba). Por Roberto Germano Costa y colegas. En inglés. (Boletín BuscAgro 9-12-2013).

Promoción del crecimiento de la cachemira mediante suplementos de azufre en cabras de cachemira

[Origen del sitio: Brasil]

Este estudio se realizó para investigar los efectos de los suplementos de azufre inorgánicos y orgánicos en el crecimiento de cachemira y sus diferencias. Treinta y seis cabras de cachemira de raza Liaoning de seis meses de edad, con un peso corporal de aproximadamente 25 kg y una buena salud, fueron asignados a tres tratamientos, un control y dos tipos de suplementos azufrados. Por Yali Feng y colegas. En inglés. (Boletín BuscAgro 9-12-2013).

Efectos del cruzamiento de ovejas Ideal con carneros Merino multipropósito sobre la morfología de piel y producción de lana

[Origen del sitio: Argentina]

En la Argentina es escasa la producción de lanas finas, representando esto una limitante para el crecimiento lanero del país, pues la tendencia del mercado mundial muestra su preferencia por lanas de bajo diámetro. En la Provincia de Corrientes se presenta la situación, por lo que como alternativa para aumentar la producción de lanas finas sin disminuir la producción de carne ovina se introdujeron ejemplares de la raza Merino multipropósito. Por esto es necesario conocer cómo repercute la cruza sobre los demás parámetros productivos y cuál es la base estructural que establece este mejoramiento en la calidad de lana. Por lo tanto, el objetivo del trabajo fue evaluar el efecto del cruzamiento de ovejas Ideal con machos Merino, sobre las características de la piel y la producción y calidad de lana. Por C. Flores Quintana y colegas. (Boletín BuscAgro 23-09-2013).

Alternativas para el control de nemátodos gastrointestinales en pequeños rumiantes

[Origen del sitio: Brasil]

Las lesiones causadas por parásitos en ovejas y cabras afecta la eficiencia del manejo. Varios son los factores que contribuyen

a que algunos animales de estas especies toleren las infecciones parasitarias, entre los que se encuentra la genética, la nutrición, el estado fisiológico y la edad. El grave problema causado por la resistencia antihelmíntica promovió la difusión de técnicas alternativas para el control del parásito. Entre estas nuevas estrategias se encuentran la adopción de un tratamiento selectivo parcial con el método FAMACHA, la fitoterapia, el control biológico utilizando hongos nematófagos y estrategias que todavía necesitan más investigación, como la homeopatía. En este artículo se abordarán las técnicas descriptas anteriormente para el control de los nemátodos en los pequeños rumiantes (ovejas y cabras). Por M.B. Molento y colegas. En portugués. (Boletín BuscAgro 23-09-2013).

Perfil de ácidos grasos de carne de ovino y caballo criados bajo un sistema de producción extensiva

[Origen del sitio: Perú]

Se comparó el contenido de grasa y perfil de ácidos grasos de carne de ovino y de caballo finalizados bajo pastoreo, que fueron faenados bajo procedimientos estándares de Chile. Las canales fueron refrigeradas durante 24 horas a 4°C y los análisis se realizaron en el músculo Longissimus lumborum. Por Lindon W. Mamani-Linares y Carmen Gallo. (Boletín BuscAgro 23-09-2013).

Silaje de soja y de puntas de caña de azúcar en la performance de corderos [Origen del sitio: Brasil]

Se evaluó el desempeño de ovinos alimentados con ensilado de puntas de caña de azúcar y de soja, para lo cual se utilizaron 24 corderos de raza Morada Nova, con una edad media de 75 días y un peso promedio de 17 kg. Se evaluaron las siguientes dietas: 1) 20% de silaje de caña + 80% de alimento concentrado, 2) 20% de silaje de caña de + 30% de silaje de soja + 50% de alimento concentrado y 3) 20% de silaje de caña + 60% de silaje de soja + 20% de alimento concentrad. Por Josiane Aparecida de Lima y colegas. En inglés. (Boletín BuscAgro 23-09-2013).



Noticias del sector

Entrevista a MARÍA JESÚS ALCALDE ALDEA

Presidenta de la SEOC

- Están ustedes en la recta final de la preparación del XXXVIII Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia 'SEOC', que se celebrará en Málaga los días 18, 19 y 20 de septiembre próximos ¿Cómo está estructurado el congreso en esta ocasión? ¿Qué destacaría dentro del programa de este año como más atractivo para animar a la participación?



Creemos que el programa de este año

es muy completo e interesante en todos los aspectos. Empezando por una Jornada Satélite muy atractiva y continuando con las 7 ponencias y 2 mesas redondas de enorme actualidad e interés formativo. Además de avances en temas de investigación, con las casi 80 comunicaciones presentadas. Y para finalizar, el atractivo que tiene la ciudad de Málaga y el enorme esfuerzo que han hecho los organizadores para que los asistentes disfruten también con los aspectos gastronómicos, por poner un ejemplo, la comida del jueves está organizada para realizarse en base a pescado frito en los chiringuitos de la playa y la presencia, en otros momentos, de productos de la cabra malagueña.

- Usted que lleva participando en distintos aspectos de su organización desde hace varios años, ¿qué destacaría de la evolución del congreso en los últimos años? ¿Qué planes tienen para el año 2014?

En los últimos años, nosotros realizamos una encuesta de satisfacción entre los asistentes, que tenemos muy en cuenta y que nos ayuda mucho a mejorar, en la medida de las posibilidades, en los siguientes Congresos, tratando de dar satisfacción en el mayor grado posible. Para el 2014, el congreso se va a desarrollar en Orense, en el ánimo de ir recorriendo la geografía española, tratando de no repetir, para ir aprovechando lo mejor de cada lugar donde se celebran los Congresos de SEOC.

- ¿El congreso es sólo una actividad para socios, o también está abierto al resto de los profesionales del sector? ¿Hay alguna diferencia entre ambos?

Por supuesto, el Congreso está abierto a todas aquellas personas que tengan interés por temas en relación con el Sector de los Pequeños Rumiantes, no solo para socios. Si, claro, la diferencia es que un socio tiene ventajas como, precios más económicos en el congreso, inscripción más barata a cursos de formación que la Sociedad organiza, así como la recepción gratuita de las revistas Tierras-Pequeños Rumiantes (tanto de Ovino como Caprino, que actualmente llevan incorporados unos monográficos de enorme interés), y otras actividades que la sociedad pueda organizar y que sin duda compensan sobradamente la cuota anual.

- ¿Cómo pueden informarse e inscribirse aquellos que tengan interés? En nuestra página web, http://www.seoc.eu/, tienen toda la información que precisan.
- En su opinión, ¿qué significa el Congreso para los profesionales del ovino y el caprino? ¿Qué les aporta?

El Congreso va mucho más allá de los temas formativos y actuales, a los que he hecho referencia anteriormente. Ya que supone un punto de encuentro para profesionales con intercambio de experiencias y con acuerdos de colaboración entre ellos, tanto de intereses científicos como comerciales. Todo ello supone un enriquecimiento de conocimientos y un ánimo para seguir progresando en este sector, una vez retornen a sus puntos de origen.

- Una de las partes más interesantes del Congreso cada año, es la presentación de comunicaciones por parte de los socios, que van dando a través de ellas un reflejo de la evolución técnica y científica de ambos sectores ¿Quién puede presentar esas comunicaciones? ¿Cuáles son los pasos que hay que seguir para conseguir que se acepten?

La presentación de las comunicaciones no es solo privilegio de los socios, todo aquel que se inscriba en el Congreso puede presentar comunicaciones. Para ser aceptadas tienen que adaptarse a las normas que el Comité Científico establece y que se hacen públicas a primeros de año. No solo se admiten comunicaciones científicas, sino que también tienen cabida las experiencias de campo, siempre que se adapten a las normas. Además como novedad, a partir del año que viene, también podrán presentarse casos clínicos peculiares, siempre siguiendo las directrices de la organización, para asegurar una homogeneidad en lo que se presenta. A veces parece un poco complicado adaptarse a ellas, por eso desde aquí, el ofrecimiento de los miembros de la Junta Directiva y Comité Científico para todos aquellos a los que podamos ayudar, para animar a presentar todas estas actividades.

- Entre todos los trabajos presentados, se otorgan distintos premios o menciones para destacar su calidad, ¿qué galardones está previsto conceder este año?

Si, los trabajos mejor valorados en las diferentes secciones que componen el Congreso (Patología-Sanidad, Economía y Gestión, Producción Ovina, Producción Caprina, Calidad de leche, Calidad de Carne, Reproducción, Genética-Bienestar-Etología y Alimentación) tanto para Investigación como para Experiencias de Campo, reciben un certificado con el reconocimiento y además son los finalistas que optan a los premios. Este año, dos primeros premios, mejor de investigación y mejor de campo recibirán 800 euros cada uno por gentileza de MSD Animal Helth y dos segundos premios, patrocinados por FarcoVeterinaria S.A. con una dotación de 400 euros cada uno.

- SEOC pretende ser un cauce para mejorar las condiciones profesionales de los veterinarios que trabajan con el ovino y el caprino en España, ¿cuáles diría usted que son los principales retos profesionales a los que se enfrenta ese colectivo en estos momentos: especializaciones, estatuto profesional, exceso de titulados, cierre de explotaciones, reducción de fondos públicos para gestionar la sanidad de los rebaños o los proyectos de investigación...?

Así es, nuestra Sociedad se justifica dando apoyo a nuestros socios en sus inquietudes, iniciativas o problemas. Ya fue una promesa electoral de la actual Junta Directiva, la de ser la voz del Sector en todo aquello que esté en nuestras manos, por eso tenemos un cauce abierto a través de nuestra web para atender las peticiones que nos llegan. Y en relación a los retos profesionales a los que se enfrenta este colectivo y a los que usted hace referencia, yo no descarto ninguno por ser poco importante. Todos ellos son actuales y afectan en alguna manera a todos nuestros socios.

Resistencia a Fungicidas de Alto Riesgo, Estrategias de Manejo. Luis F. Gaspar

Estrategias para el Manejo de la Resistencia a Fungicidas de Alto Riesgo (Estrobirulinas, Benzimidazoles, Tiofanatos y Triazoles), una Recopilación realizada por el Ing. Agr. Luis F. Gaspar. Departamento Técnico Comercial, Agroquímicos Gaspar. Argentina

Es común y constante observar y leer artículos en los que se hace referencia a que determinados plaguicidas ya no son efectivos contra los patógenos para los que debería serlo. Esto es así desde los comienzos del uso de agrotóxicos, s&oacu...

Leer más Engormix.com

Razas Ovinas: Sistemas de cruzamiento. Giorgio Castellaro (Univ. de Chile)

Se ha publicado un nuevo artículo técnico titulado Razas ovinas y su rol en los sistemas de cruzamiento orientados a la producción de carne en la Región de los Lagos de Giorgio Castellaro Universidad de Chile

1. Concepto de raza y tipo. En general se puede afirmar que no existe una raza de ovino mejor que otra. El valor de una raza o genotipo, radica en que

se pueda identificar en ella un comportamiento acorde con los objetivos del sistema productivo y con el nivel de recursos disponibles en el predio (alimentos, mano de obra, infraestructura, facilidad...

Autores del artículo:

Giorgio Castellaro Universidad de Chile Leer más Engormix.com

Pulverizaciones agrícolas, Recomendación de aditivos o coadyuvantes. Daniel Leiva (INTA)

Se ha publicado el trabajo técnico titulado Ámbito de recomendación de aditivos o coadyuvantes en pulverizaciones agrícolas de Ing. Agr. Pedro Daniel Leiva - Especialista en Protección Vegetal. Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuaria, Argentina

Un coadyuvante es todo producto que agregado al tanque del pulverizador ayuda al pesticida en su aplicación. En el proceso de Calidad de Aplicación los coadyuvantes contribuyen a vencer la barrera de la aplicación (antiderivas y antievaporantes), de la absorción (tensioactivos y penetrantes), de la degradación (co...

Autores del artículo:

Pedro Daniel Leiva Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA Hugo Gargaglione Contenidos para Latinoamérica y España Leer más Engormix.com

Poscosecha v almacenamiento. Calidad de semilla. Video de Cristiano Cascini

El Ing. Cristiano Cascini, Consultor Nacional e Internacional sobre Almacenamiento de Granos, Tecnología de Semillas y Maquinaria Agrícola, disertó en el Primer Simposio de Calidad de Semillas de ALAP 2013 sobre 'Poscosecha y almacenamiento. Efectos en la calidad de semilla'. Cascini señaló los tipos de almacenamiento, bolsas plásticas, cuidados y ...

Cristiano Casini Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA Leer más Engormix.com

Pasturas para producción ovina. Opina Luis F. Jaimes Porras (Univ. Libre)

Luis Fernando Jaimes Porras Universidad Libre - Colombia

En el foro **Artículo: Manejo y alimentación de ovinos** ha participado Luis Fernando Jaimes Porras de Universidad Libre de Colombia:

No todos los pastos son recomendables para uso en la explotación ovina, por ejemplo el Brachiaria decumbens posee un factor antinutricional el cual produce en esta especie animal fotosensibilización, de tal suerte que no es conveniente tener los animales por semanas completas pastoreando praderas de éste género, es mejor...

Rebeca Mattano Contenidos para Latinoamérica y España Leer más Engormix.com

Un consejo....

El alcohol y los jóvenes

Un gran porciento de jóvenes tiene su primera oferta de consumo de bebida alcohólica dentro del ambiente familiar, por lo que la implicación de la familia tiene gran importancia en todo programa terapéutico.

La creencia más compartida entre los diferentes grupos de adolescentes y jóvenes, tiene que ver



con la asociación, según ellos, entre el consumo de alcohol y las "consecuencias positivas" que este proporciona. Se destacan entre ellas: una potenciación de la actitud psicofísica (alegría, euforia, superación de la timidez y el retraimiento, mejoría del estado de ánimo, entre otras), posibilidad de diversión e integración dentro de un grupo de amigos en el cual la mayoría disfruta la bebida.

En la medida que el alcohol proporciona a los jóvenes una serie de efectos que ellos interpretan como beneficioso, estos se convierten en motivos de consumo. Por eso, anticipar los "efectos positivos" y no las verdaderas consecuencias negativas, conlleva a que se produzca un mayor consumo.

Esta consideración positiva hace que se le considere como algo socialmente aceptable, y que los adolescentes no lo valoren como una droga y no consideren su consumo como puerta de entrada hacia la adicción a otras, además de los males que provoca en sí dicha bebida.

Es muy importante qua hagamos comprender a los adolescentes y jóvenes todos los daños que puede provocarle el consumo del alcohol, sobre todo desde edades tempranas. También a los adultos, porque la labor de la familia es esencial, ya que muchos, de forma irresponsable, comienzan a darles "aprobar" bebidas alcohólicas a los adolescentes para que se "familiaricen y aprendan a ser hombres" en el caso de los varones, fundamentalmente.

No olvides la frase ALEJA A TUS HIJOS DEL ALCOHOL, y de esta forma les garantizarás una vida sana y un futuro mejor.

(Tomado de la Revista Bohemia, Año 106. No. 1, Enero 2014).



Congresos 2014

Congreso Mundial de Corriedale 2014



El XV Congreso Mundial de Corriedale se realizará en julio del 2014, dentro del marco de la Exposición Rural de Palermo, en Buenos Aires, en el marco de la edición 128º de la Exposición de Ganadería, Agricultura e Industria Internacional.

Nota de prensa

III MERCADO QUESO ARTESANO DE CABRA MALAGUEÑA Y **DEL VINO DE LA AXARQUÍA** Ruta del Chivo Lechal Malaqueño

Los mejores quesos de Málaga se darán cita el próximo domingo 9 de marzo en Torre del Mar en el III Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía

Paralelamente se celebrará Ruta del Chivo Lechal Malagueño, del 6 al 9 de marzo en diversos restaurantes de Vélez-Málaga

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, junto con la Delegación de Turismo de la Tenencia de Alcaldía de Torre del Mar y Axarquia Mgusta organizan el III Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía, con una serie de actividades paralelas con el objeto de potenciar los productos de la Cabra Malagueña en el municipio de Vélez-Málaga.

III Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía (domingo 9 de marzo):

El queso artesano de cabra malaqueña estará presente por tercer año consecutivo en un mercado específico junto a los vinos de la tierra en la comarca de la Axarquía. El objetivo principal del mercado es potenciar la difusión de la calidad excepcional del queso artesano y del vino así como acercar estos productos al público de la comarca.

El mercado se colocará en **el Paseo de Larios de Torre del Mar**, en horario ininterrumpido de 11 a 18 horas y estarán presentes 10 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia y 2 queserías de Granada, 5 bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, ajobacalao, la cerveza artesana Axarca... Los

visitantes tendrán la posibilidad de degustar, consumir o comprar los productos expuestos en dicho mercado, ya que junto a los puestos se instalarán una serie de mesas para que el público pueda sentarse y deleitarse con ellos.

Los guesos de Málaga son elaborados siguiendo una cuidadosa elaboración artesanal, y además gozan de una gran calidad gracias a la excelente materia prima procedente de los rebaños de cabras de raza



malaqueña. Son productos dotados de una gran personalidad, puesto que dependiendo de la zona donde sean elaborados y de la receta empleada se obtendrán diferentes matices y sabores. Quesos frescos, semicurados, curados, especialidades como quesos de rulo, quesos aromatizados a las finas hierbas, al pimentón, cremas para untar... e incluso postres elaborados con leche de cabra estarán presentes en este mercado, junto con nuestra carne más preciada, el Chivo Lechal Malagueño, que se complementarán con una gran variedad de vinos y de productos locales como la miel o pasas.

Ruta del Chivo Lechal Malagueño (del 6al 9 de marzo):

Como actividad complementaria al mercado, se celebrarán unas Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño del 6 al 9 de marzo en 9 restaurantes de la localidad, aportando cada uno de ellos su interpretación culinaria en distintas recetas de este manjar:

- Mesón El Toné: c/Saladero Viejo 2-C. Telf.: 952 54 02 38 Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño a la brasa con salsa casera Chivo Lechal Malagueño con salsa a la morena
- Las Tablas: c/Levante 3. Telf.: 952 54 12 17 / www.lastablasrestaurante.es Mollejas de Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Restaurante Vintash: Avda. Andalucía 65. Telf.: 952 54 18 90 Ravioli de pasta fresca relleno de Chivo Lechal Malagueño con setas y verduritas, sobre queso de rulo de cabra tostado y bañado con salsa de verduritas
- Asador El Yate: Saladero Viejo, s/n. Telf.: 952 54 07 74 Paletilla de Chivo Lechal Malagueño al horno
- Lo Pepe Molina: Calle de Joselito de Málaga, 1A, 29749 Almayate Bajo. Telf.: 952 55 60 07 Redondo de Chivo Lechal Malaqueño con pasas y romero y tabla de quesos de cabra malaqueña
- El Rinconcillo: Ctra. Almería, 262. Benajarafe. Vélez Málaga. Telf.: 952 51 43 32
- Casa Andrés: Paseo de Larios, 36. Torre del Mar. Telf.: 951 38 96 01 Mollejas de Chivo Lechal Malagueño con habitas encebolladas y huevo poche
- Padre Pío: Paseo Marítimo de Levante, 5. Torre Del Mar. Telf.: 951 23 78 99 Primero: Mixto de queso de cabra malagueña y embutido de cabra o ensalada campesina

Segundo: Carré de Chivo Lechal Malagueño con salsa moscatel o lengua de Chivo Lechal Malaqueño al pesto genovesa

Postre: tarta de queso o frambuesas

Agua, pan, café y vino de la casa. precio 35,00€/2 pax

• Donde siempre Cervecería: Calle Levante, Torre Del Mar Chuletitas de Chivo Lechal Malagueño al aroma de tomillo

Actividades paralelas:

- Sábado 8 de marzo: Conoce a la Raza Caprina Malagueña:

Precio de la actividad 22 €/persona.

Como actividad paralela te ofrecemos una excursión a una ganadería de pura raza malagueña de Almayate (Vélez- Málaga) programada para el próximo sábado 8 de marzo, que se complementará con un Menú Degustación a base de productos derivados del caprino en el Restaurante Lo Pepe Molina de Almayate.

Programa de la actividad (Sábado 8 de marzo 2014):

11:30 h.: Salida desde el Campo de Fútbol Municipal de Almayate (C/ Almavate (Junto al río) 29700 - Velez-Málaga)

12:00 h.: Llegada a la ganadería ubicada en Almayate (Vélez-Málaga)

13:00 h.: Degustación de embutidos de Cabra Malagueña y Queso Fresco en la propia ganadería.

14:00 h.: Menú degustación de Productos de la Cabra Malagueña en el Restaurante Lo Pepe Molina de Almayate

Menú degustación:

- Entrante:

Tabla de Quesos de Cabra Malagueña

- Primer Plato:

Ensalada de Rulo de Queso de Cabra gratinada a las finas hierbas

- Segundo Plato:

Redondo de Chivo Lechal Malagueño con Pasas y Romero

- Postre

Arroz con leche de cabra

El menú incluye: Vino Lagar de Cabrera Blanco o Tinto de Bodegas DIMOBE, cerveza o refrescos y café.

Más información y reservas:

Restaurante Lo Pepe Molina: 952 55 60 07 / morumian@hotmail.com César Díaz (Axarquía MGusta): Tlf.: 687 25 77 23 axarquiamegusta@gmail.com

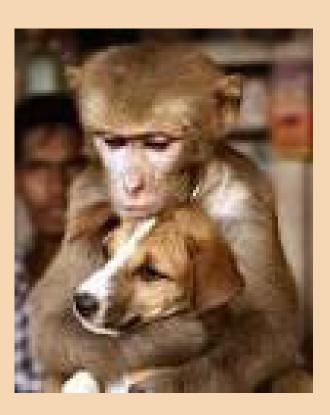
- 1er Concurso Tarta de Queso de Cabra Malagueña

El objeto del Concurso es la potenciación del Queso de Málaga mediante la creación de recetas de repostería.

Podrán presentarse en el Concurso todas aquellas personas que lo deseen, aficionadas de la cocina, cualesquiera que sea su edad, lugar de nacimiento y nacionalidad. Cada participante presentará su postre ya elaborado para la degustación del Jurado entre las 16:00 y las 16:30 horas del día 9 de marzo en la zona habilitada para el concurso en el Mercado de Quesos, situado en el Paseo de Larios de Torre del Mar.

BASES COMPLETAS DEL CONCURSO EN: www.cabrama.com

Amor entre los animales





Cosas que debes saber

Agilidad en la ducha

Todas las mañanas cuando estés en la ducha, báñate con los ojos cerrados, utiliza únicamente el tacto, ajusta la temperatura del agua, encuentra el jabón y el shampoo, con este ejercicio verás como tus manos sentirán texturas que nunca habías percibido.

Usa la mano que no dominas

Si eres diestro utiliza la mano izquierda, si eres zurdo utiliza la mano derecha, empieza a escribir con la mano contraria, cambia la posición del mouse, abre la pasta dental, lávate los dientes, abre las puertas... todas estas actividades al realizarlas con la mano que no es la principal desarrollan nuevas conexiones en nuestro cerebro.

Agilidad mental con La lectura

La lectura es una gran herramienta que puedes incluir en tus actividades diarias para desarrollar la agilidad mental y la memoria, lee textos que te agraden, desde novelas con misterios por resolver hasta publicaciones de economía. Una variación que puedes hacer a la lectura es leer en voz alta, cuando lo haces se activan distintos circuitos que los que usas para leer en silencio.

Viaje al trabajo

Cuando viajes al trabajo o a tu casa o a un sitio que frecuentes constantemente cambia tu ruta, esta actividad hace que tu atención y tu retentiva se desarrollen cuando estás en nuevos escenarios.

Cambia las rutinas

Trata de hacer cosas diferentes, conoce y habla con personas de todas las edades y todas las profesiones, escucha sus opiniones sobre diversos temas, experimenta cosas nuevas, sube por las escaleras en lugar del ascensor, viaja al campo, camínalo, huélelo, siéntelo.

Cambia las cosas de lugar

Cuando haces el cambio de las cosas de lugar haces que tu cerebro cambie constantemente el mapa mental que crea cuando conoce algo nuevo, por ejemplo la caneca de la basura, al cambiarla de lugar te darás cuenta como muchas veces tiras el papel al sitio donde estaba anteriormente la caneca.

Aprende siempre cosas nuevas

Constantemente aprende cosas nuevas, aprende un idioma, a cocinar, toma un curso de fotografía, yoga, quitarra, temas que te obligan a concentrarte y a regirte por nuevas reglas. Si te gustan los rompecabezas ármalos pero hazlo con un ojo tapado, esto para perder la percepción de profundidad y tu cerebro se verá obligado a otras vías de orientación.

Nuevos juegos

A los juegos que ya conoces como los sudokus y los crucigramas, incluye juegos electrónicos como el Brian training, estas son formas estupendas de agilizar la mente. Ten en cuenta que jugando sólo 15 minutos diarios obtendrás más beneficio que jugarlo por horas.

Números de teléfono

Apréndete los números de teléfono, es una práctica excelente para desarrollar la memoria que hemos dejado atrás por culpa de la tecnología, como meta memoriza un número telefónico diario.

Come saludablemente

La alimentación es parte importante en este tema, come grasas saludables, come las grasas de pescado como las del salmón salvaje, frutos secos como las nueces, aceites como la linaza y la oliva, elimina por completo de tu dieta los ácidos transgrasos (son un tipo de ácidos grasos que se encuentran principalmente en alimentos industrializados, como la margarina espesa, los pasteles, comidas rápidas, productos comerciales horneados, donas, bizcochos, galletas, alimentos procesados y fritos. Estos ácidos pueden ser particularmente peligrosos para el corazón y pueden ofrecer riesgo para el desarrollo de ciertos cánceres.

Haz listas

Hacer listas nos ayuda a relacionar datos unos con otros, haz listas de los sitios que hayas visitado, de las comidas que hayas probado y te gustaron, de las personas que conozcas, esto te ayuda a desarrollar nuevas conexiones cerebrales, hazlas para ir al supermercado, pero sólo sácala cuando estés en la caja registradora para comprobar tu memoria. Realiza una lista nueva todos los días.

Estas actividades nos ayudan a agudizar nuestra memoria y nuestra agilidad mental, pero debemos incorporarlas poco a poco en nuestras rutinas diarias, para que podamos sacarle provecho y no nos cansen antes que veamos un cambio en nuestra vida.



Para reflexionar





Receta de cocina

GIGOT DE CABRITO CARAMELIZADO

Ingredientes para 4 personas:

- 4 piernas de cabrito (450 g x 4 =1,800 kg)
- 8 dientes de ajo pelados para la cocción
- 4 hojas de salvia
- 4 c/s de salsa de cabrito
- 1 cocotte de verduritas (guisantes, habines, espárragos)
- sal y pimienta
- 30 g de mantequilla

Para la maceración:

- 8 hojas de salvia
- 8 dientes de ajo
- 2 kg de sal

Preparación:

Para la gelatina de cabrito: pies de cabrito, vino blanco y agua. Lo ponéis a hervir y lo dejáis reducir hasta que adquiera una densidad gelatinosa.

La noche antes ponéis a macerar las piernas de cabritos con los ingredientes indicados.

Quitáis las piernas de la maceración, las pasáis por agua y las secáis. Luego, las asáis en una sartén con aceite y mantequilla.

Quitáis la grasa y pasáis las piernas por una brasera con los ajos pelados, las hojas de salvia y el fondo de cabrito. Lo envolvéis con film de cocina y lo ponéis al horno de vapor al máximo durante 2 horas.

Santi Santamaría



Agilidad mental



TRATA DE LEER ESTO:

Sloó prseoans epxertas cnsoiugen leer etso.

Yo no cnogsíeua pensr que relmante pídoa etndeer lo que etbsaa Inyedo. El pdoer fdamuetanl de la mntee huamna, de aercudo con una invtesaigicón de la Unvireisadd de Cmabrigde, no ipmrota el odren en que las Iteras etsén en una plabara, la úcina csoa pmotratne es que la piremra y la útimla Itreas etsen en el Iguar crotreco. El rseto pduee etasr en ttaol eniredo y tú aún pdorás leer sin pemrolba. Etso es prugoe la mtene haunma no lee cdaa Ireta idnvidailuemtne, snio que tmoa la pbrlaaa cmoo un tdoo.

Ipemsrinaonte? Y yo que smirepe pséne que el odern era ipmorantte! Si pdues leer etso flecitacioenis!!

Curiosidades







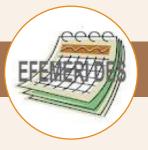
World Aquarium / AFP/Setty Images

Chistes



- Llega Jaimito a la escuela llorando y la maestra le pregunta:
- ¿Qué pasó Jaimito?
- Me atacaron maestra. Ay Dios míoooo ¿Por qué a mí?
- ¿Y qué te quitaron?
- iLa tarea maestra!
- ¿De dónde vienes?
- Del médico.
- ¿Y qué te dijo?
- iQué tengo sonrisa simpática y soy feliz! iLee bien! Ahí dice: iCirrosis hepática y sífilis!
- Suena el teléfono:
- ¿Diga?
- Hola, soy su médico. Tengo que comunicarle una noticia buena y otra mala. ¿Cuál quiere oir primero?
- Pues, empiece por la buena.
- Padece usted una enfermedad que mata en 24 horas. Dice el médico sin inmutarse.
- iY esa es la buena! ¿Cuál es la mala entonces?
- Que estoy intentando localizarlo desde ayer.
- Un viajero está en el mostrador de una aerolínea documentando su equipaje:
- Quiero que la valija grande la envíen a Londres, la pequeña a Madrid, los dos bolsos envíelos a Río de Janeiro y el baúl a Beirut.
- Discúlpeme, pero eso no es posible señor.
- ¿Cómo que no? iSi ya lo hicieron la última vez que viajé, y sin mi permiso!

Efemérides de marzo



1 de Marzo:

1911 - Fallece Jacobus Henricus van <t Hoff, químico neerlandés, primer ganador del premio nobel de química en 1901.

4 de Marzo:

1997 - Fallece Robert Henry Dicke, físico experimental estadounidense, que hizo importantes contribuciones en astrofísica, física atómica, cosmología y gravitación.

7 de Marzo:

1792 - Nace el astrónomo y matemático británico John Herschel, hijo del también astrónomo William Herschel.

9 de Marzo:

1851 - Fallece Hans Christian Ørsted, descubridor del electromagnetismo.

11 de Marzo:

1955 - Fallece Alexander Fleming, biólogo y farmacólogo británico descubridor de la lisozima y de la penicilina.

14 de Marzo:

1879 - Nace el científico alemán Albert Einstein, quién formuló el efecto fotoeléctrico, desarrolló la teoría de la relatividad y obtuvo el premio nobel de física en 1921.

18 de Marzo:

1965 - Alekséi Leónov, astronauta ruso, se convierte en la primera persona en caminar en el espacio.

20 de Marzo:

1916 - Albert Einstein publica su teoría general de la relatividad.

27 de Marzo:

1845 - Nace Wilhelm Röntgen, físico alemán, premio nobel de física en 1901.

31 de Marzo:

1727 - Fallece Isaac Newton, científico y filósofo inglés.

1811 - Nace Robert Bunsen, químico e inventor alemán, descubridor del cesio y del rubidio.

Miembros de FOCAL



Argentina	20
Bolivia	2
Brasil	
Chile	9
Colombia	51
Costa Rica	4
Cuba	44
Ecuador	7
El Salvador	
España	· 1C
Guatemala	1C
Italia	
México	41
Nicaragua	1
Panamá	
Paraguay	
Perú	64
Portugal	1
Uruguay	9
Venezuela	25
Total	328

Invitamos a los coordinadores de FOCAL por países, a difundir la misión y objetivos de nuestra Federación e invitar a nuevos colegas a ingresar en la misma.

Solicitamos a los actuales miembros de FOCAL, divulgar el Boletín e invitar a los interesados a asociarse a la Federación.

iHasta el próximo número!

Edición: Adela Bidot abidot@infomed.sld.cu

Diseño: William Renato Quevedo williamq57@gmail.com