

VEGA DE SAN MARTÍN



Sandra Lozano Pascual

Soraya Magoura Galindo

Rocío Cruz Martín Martínez

María Martínez Hernanz

Paula Mateos Guerra

María Meltzer Gómez-Escalonilla

GRUPO 5. MSA - COLVEMA. 2018-2019

1. ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

La empresa VEGA DE SAN MARTIN está ubicada en el municipio San Martín de Valdeiglesias, perteneciente a la Comunidad de Madrid. Su principal actividad es la elaboración de quesos con leche obtenida a partir de su propia ganadería de cabras de raza murciano – granadina. Dicha raza destaca por producir leche con valores de proteína y grasa superiores a la media, dando como resultado quesos con excelente textura y sabor. Parte de su producción es elaborada para Mercadona, mientras que el resto se destina a puntos de venta Gourmet de Madrid como son el Mercado de San Miguel, o el de San Fernando y tiendas especializadas.

2. MANEJO DE LA EXPLOTACIÓN

2.1. Estancia

La finca cuenta con parques techados y aberturas laterales en la pared donde los animales están resguardados de las inclemencias del tiempo. Están separados por sexo y edad. Los parques de machos cabríos se encuentran a 1 km del de las hembras para no interceder en el ciclo estral de las mismas y que el "efecto macho" sea más efectivo en la estación reproductiva. Por su parte, las cabritas para reposición tienen en su parque una nodriza que les suministra leche a base de lactoreemplazantes y también cuentan con pienso lechoso para ir acostumbrándolas a la alimentación que tendrán una vez sean adultas.

También disponen de 40 hectáreas de pradera de las aproximadamente 450 que tiene la finca (algunas de ellas en Cuenca) para pastar libremente. En todo caso, las hembras lactantes no salen a pastar porque disminuye el rendimiento en la producción de leche al gastar mayor energía durante el pastoreo.

2.2 Alimentación

La base principal de la nutrición de esta especie proviene del cereal, maíz y alfalfa, que son cultivados en la propia finca. Esto permite llevar a cabo un estricto control de la alimentación de los animales y, en definitiva, controlar la calidad de sus productos durante todo el ciclo. El pienso propiamente dicho, se consigue mediante un carro unifeed o mezclador en el que se introducen las materias primas en diferentes proporciones en función de la edad, sexo y estado fisiológico de los animales a los que vaya destinado. Obteniendo así piensos perfectamente equilibrados balanceados. En el caso del forraje, aunque obtienen cierta cantidad de la finca que la granja tiene en Cuenca, no es suficiente. Por lo que también se compra a terceros. El pienso se sirve en los parques a través de un mecanismo de cinta en el interior de los mismos y el forraje se deposita a cierta altura y en distintas localizaciones.

2.3 Control Sanitario

La higiene y control sanitario de los animales, es esencial en todas las explotaciones, pero particularmente en esta granja puede considerarse un punto crítico, ya que la base de su economía, como ya se ha mencionado, es la producción de quesos con leche fresca y para ello es requisito obligatorio que la explotación este clasificada como oficialmente indemne a brucelosis y tuberculosis tal y como establece el R (CE) 853/2004 relativo a las normas específicas de higiene de los productos de origen animal.

Por todo ello, y para evitar otras enfermedades indeseables como las diarreas de los cabritos, coccidiosis o neumonías entre muchas otras, se realizan vacíos sanitarios en los que los parques se limpian, desinsectan y desinfectan a fondo y tras un tiempo de espera se introducen a los animales de reposición. No menos importante, son también la limpieza rutinaria de los parques y el estricto cumplimiento de los programas de vacunación y tratamientos farmacológicos.

3. HIGIENE EN EL ORDEÑO

El ordeño se hace de forma mecánica en una sala de ordeño con 72 puntos y con capacidad de ordeñar en tandas de 36 cabras. Es importante destacar que previo al ordeño, se deben desinfectar las ubres de los animales para evitar posibles contaminaciones de la leche. El ordeño se realiza en dos turnos, uno matinal de 7 a 9 horas y otro por la tarde de 16 a 18 horas, distribuyendo a los animales en tres grupos: alta, media y baja producción. Para llevar a cabo esta clasificación la instalación cuenta con elementos display que les permite conocer a tiempo real la producción de cada animal obteniendo de esta manera datos útiles para la realización de selección genética. La producción media **por cabra es de 17 litros y la producción media total es** de 1300 litros al día. Dicha producción es almacenada en un tanque con capacidad para 5000 litros, a una temperatura inferior a los 3 grados. La recogida de leche se realiza cada dos días.

Terminado el ordeño las instalaciones se limpian y desinfectan para su siguiente uso. La ordeñadora se limpia mediante un sistema CIP que cuenta con las fases lavado general con agua caliente, fase con ácido detergente y aclarado final.



4. HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS QUESOS

Las instalaciones de esta explotación permiten que la leche pase directamente, desde la sala de ordeño hasta la quesería, conservando así todas sus propiedades organolépticas intactas, y evitando cualquier tipo de contaminación externa.

Ya en las instalaciones y previo a la elaboración del queso se realizan controles: de células somáticas, bacteriológicos, así como del contenido graso y proteico de las misma. La frecuencia de estos controles es cada dos días. En los casos en los que los resultados no son satisfactorios si es necesario se para la producción, no obstante, destacar que se trata de un establecimiento de producción artesanal/ tradicional y que por tanto cuenta con las excepciones marcadas por el ya mencionado R (CE) 853/04, relativas la laxitud o flexibilidad en el cumplimiento de determinadas obligaciones microbiológicas o de higiene, siempre y cuando se garantice la inocuidad y seguridad alimentaria de sus productos.

Por todo ello, la limpieza no es tan exhaustiva como cabría esperar en otro tipo de industrias alimentarias, si bien, el estado de las mismas se mantiene en unas condiciones óptimas mediante la limpieza diaria de suelos, e instalaciones y maquinaria. Todas ellas, llevadas a cabo de forma manual. Las cubas de leche, en concreto, se limpian mediante su llenado de agua con productos higienizantes y desinfectantes a los que se les deja actuar durante un tiempo determinado.

5. ELABORACIÓN DE QUESOS

Gracias al cumplimiento de los requisitos sanitarios la elaboración de quesos en esta explotación se realiza con leche cruda. La producción quesera de esta empresa abarca los siguientes tipos de quesos:

Bombon queso blanco: Queso fresco de coagulación ácida. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Se presenta en diversos tamaños y formatos. También combinado con diferentes tipos de hierbas aromáticas.



Rulito de cabra: Queso láctico afinado. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato tubular en forma de rulo. Peso aproximado de 200 g. El tiempo de afinado mínimo es de 2 semanas.



Capricho de cabra: Queso de coagulación mixta afinada. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato cilíndrico liso. Peso aproximado de 290 g. El tiempo de afinado mínimo es de 3 semanas.



Madurado San Martín: Queso de pasta prensada. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato cilíndrico liso. Peso aproximado de 1.000 g. El tiempo de afinado mínimo es de 3 meses.



Civega: Queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de cabra, cuajo natural de cabrito, y con la corteza bañada en cerveza.



En la elaboración de los quesos de pasta prensada la leche accede directamente de la sala de recepción a la cuba, donde se elabora el queso completo. En este tipo de quesos se lleva a cabo

una coagulación enzimática, para ello se establece la temperatura de la leche a 20 °C y se añaden las bacterias ácido-lácticas, posteriormente se eleva la temperatura a 30 °C y se adiciona el cuajo dejándolo en reposo 1 hora. Se corta la cuajada y se recalienta hasta 40 °C. Finalmente se moldea y se prensa hasta alcanzar un pH de 5,20.

En la elaboración de los quesos de láctica afinada, a diferencia de los quesos de pasta prensada, el objetivo es llevar a cabo una coagulación ácida. Para ello se añaden las bacterias ácido-lácticas y se dejan reposar durante 24 horas, no se añade el cuajo. Finalmente se desuera y se moldea manualmente. El pH final es de 4,20.

6. CONCLUSIONES

España ocupa el segundo puesto europeo en producción de leche de cabra, no obstante, y a pesar del dato, en nuestro país el sector caprino solo representa el 2.15% de la producción final ganadera. Es uno de los pocos sectores ganaderos, que recibe ayudas de la Unión Europea, debido a que no es autosuficiente. En este marco la empresa VEGA DE SAN MARTIN, se configura como un ejemplo de producción integrada, en el que la producción ganadera se sostiene en una gran parte con medios propios, utilizando para ello los recursos vegetales de la explotación. En cuanto a la leche de sus cabras, esta es revalorizada por medio de la elaboración propia y tradicional, de leche pasteurizada y principalmente de derivados lácteos como sus quesos de alta calidad y yogures.

Desde el punto de vista higiénico- sanitario y durante las visitas, las instalaciones como la sala de ordeño y la quesería se encontraban en un estado óptimo de limpieza e higiene, si bien destacar que los perros entraban libremente a la sala de ordeño.

Por último y desde el punto de vista del bienestar animal, sin dejar de mencionar el buen estado de las cabras, la disponibilidad de comida y la higiene de los parques, destacar la falta de acondicionamiento de los mismo en cuanto a utensilios (de muy bajo coste), como pueden ser cuerdas o bidones de plástico o incluso un hilo musical, que les permitiera desarrollar su comportamiento natural y disminuir la aparición de estereotipias. En cuanto a los perros de la explotación, destacar que a pesar de que había algunos sueltos y parecían tener un buen estado de salud, también había como mínimo dos mastines atados, sin ningún tipo de protección frente a las inclemencias del tiempo, (además el día de la visita llovió mucho), y sin recipientes de agua a la vista.