

VISITA A GANADERÍA Y QUESERÍA: VEGA DE SAN MARTÍN

Actividad de la empresa:

Vega de San Martín es una empresa familiar que, con su 5ª generación, cuenta con más de 30 años de experiencia en la tradición ganadera y quesera. La dedicación a lo largo de los años les ha permitido tener una selecta ganadería, con ordeñadora propia, y unas instalaciones para la producción de queso artesanal.

En cuanto a la explotación caprina poseen más de 2500 cabezas de cabras murciano-granadinas, siendo uno de los censos más importantes de la península Ibérica. Las ventajas de esta raza se basan en su gran capacidad de adaptación y, además, un ratio de grasa/proteína en leche muy superior a la media, confiriéndole al queso elaborado un sabor excepcional. Como actividad marginal exportan ganado vivo a empresas para la repoblación del ganado en Irán.

En las instalaciones queseras combinan los últimos avances técnicos con una receta de elaboración tradicional. Se preparan los quesos con leche ordeñada directa y exclusivamente de sus cabras, además de someterse a análisis sanitarios con frecuencia manteniendo así la máxima calificación sanitaria que ostentan.

Debido a su estricta gestión y control del ganado poseen una calificación sanitaria óptima, estando indemnes de tuberculosis y brucelosis. Existe un control desde el origen en todos sus aspectos, tanto por cultivos propios especialmente seleccionados, como por un manejo diario muy cuidadoso. Las instalaciones permiten un control absoluto de la leche desde la sala de ordeño hasta la quesería, evitando contaminaciones externas y dotando a la leche de unas propiedades organolépticas inalteradas.

Poseen una variada gama de quesos, entre los que encontramos: quesos en rulo, quesos con distintos tiempos de maduración y quesos con esencia de cerveza. Han recibido varios premios en distintas competiciones internacionales consagrándoles como un queso de referencia en el mercado gourmet.

Desarrollo de la visita:

Durante la mañana visitamos las distintas partes de la explotación. En primer lugar vimos la zona de producción, donde se encuentran la ordeñadora y las naves con cabras en distinta fase de producción.

De manera obligatoria todos los animales deben llevar doble identificación: un crotal electrónico (de la Comunidad de Madrid), campana y además llevan una pulsera electrónica en una de las extremidades. Esta pulsera permite durante el ordeño ubicar a la cabra de manera individual y conocer la cantidad de leche que produce, realizando un control genético y productivo. El ordeño se realiza dos veces al día y la leche se recoge en unos tanques, desde los cuales irá a la quesería.

Los lotes de cabras se dividen, en función de la cantidad de leche que generan, en alta, media y baja producción, ordeñándose en primer lugar las de alta producción y en último lugar las de baja. Se realizan controles sobre la leche cada 40 días para conocer el porcentaje de grasa, proteína y células somáticas presentes, siendo estos indicadores de calidad. Además se hacen controles del contenido del tanque de leche diariamente.

El secado se realiza dejándolas de ordeñar progresivamente y controlando la aparición de mastitis, evitando así el uso de antibióticos. Esto se debe a que, además de disminuir la problemática de resistencias antibióticas, permite una mayor seguridad alimentaria evitando posibles restos de antibiótico en los tanques, ya que a pesar de la utilización de pulseras electrónicas para identificar a los animales durante el ordeño, en ocasiones estos se mueven y cambian de lugar. Si ocurriera que una cabra en secado (y por tanto hipotéticamente en

tratamiento antibiótico) que no debe ser ordeñada, se cambiara con otra que sí, supondría el paso de antibióticos al tanque, teniendo que desecharlo entero. Se trata por tanto de un enfoque preventivo. En el caso de la existencia de una cabra con mastitis, por el motivo anteriormente mencionado, se sacrifica.

Otras medidas preventivas consisten en un plan vacunal (vacunación frente tuberculosis entre otros) y realizar un buen manejo: adecuada ventilación, techado, camas secas y que permitan que todas se puedan tumbar, disponer de un metro cuadrado por animal en instalaciones interiores y de un metro y medio cuadrado en exteriores.

Posteriormente visitamos el almacén donde se guarda el pienso. El 90% de lo que necesitan lo producen en la propia explotación diariamente, con el uso de una báscula y un remolque para realizar la mezcla de los diferentes ingredientes. El pienso tiene una base de forrajes y alfalfa (70-80% en el caso de las cabras de alta producción) además de maíz, cebada, soja, semilla de algodón, gránulo con corrector y melaza de remolacha (la cual aumenta la palatabilidad y favorece la movilidad del rumen). Es importante que la fibra tenga una longitud adecuada, ya que fibras muy cortas provocarían la formación de polvo. Algunos porcentajes varían según el nivel de la cabra: las de alta producción necesitan más proteína y en el caso de las de baja producción, el contenido en proteína se va reduciendo poco a poco para evitar engrasamiento. El pienso se administra a través de una cinta transportadora y gracias a él se puede controlar la calidad del queso, en función de su porcentaje de grasa y proteína.

Posteriormente pasamos a la zona de recría, compuesta por dos nodrizas en las que se alternan las parideras. Es muy importante realizar un correcto vacío sanitario para evitar la transmisión de microorganismos patógenos entre una paridera y otra. En un recinto están los machos, que irán a matadero (con excepción de los que van a recría).

Entramos en una de las nodrizas, donde están los cabritos en diferentes cubículos, colocados en función del día que nacen para un mayor control. Se les deja un día con la madre para que tomen los calostros y después se les enseñan a mamar en unos cubos con tetinas unos 2-3 días, seguidamente pasan a la máquina de nodriza que contiene leche en polvo, donde además, cuenta las tomas que va haciendo y finalmente se les incorpora poco a poco pienso para poder acostumbrarles a lo que va a ser su alimentación final.

Los cabritos además llevaban diferentes cotrales para una mejor identificación, donde el color amarillo es indicativo de destino a matadero y el verde para reposición. Es de obligación que los cabritos provengan de antecesores que estén en libro y que no tenga tinta blanca para poder quedarse como reproductoras aptas.

Seguidamente nos enseñaron la recría de una paridera pasada del mes de septiembre en periodo de destete. Aquí se comentó que esas cabritas iban a ser exportadas a diferentes países como Guinea, Irán, Rumanía y Marruecos. Para ello se les obliga que estén exentas de brucelosis y tuberculosis.

Más tarde visitamos las instalaciones de quesería. Al comenzar, nos enseñaron donde se realiza la pasteurización de la leche a 93° C. A continuación, si se quiere realizar masa prensada como queso curado o manchego, esta leche pasteurizada sigue por unos circuitos hasta llegar a la siguiente maquinaria donde se le echa bacteria láctica y cuajo de cabrito natural a una temperatura de 30° C durante 40 minutos, obteniendo el cuajo. Después del batido se realiza la separación del cuajo y el suero mediante planchas y se lleva a la prensa cuya finalidad es la reducción de un pH a 5,2-5,4. Allí nos explicaron también que para la realización del queso rulo existía una implicación más manual y que su proceso duraba 24 horas.

Continuando el circuito de fabricación, entramos en la zona de almacenamiento y maduración de distintos quesos que son llevados después del prensado. Allí observamos en la parte final de la instalación la existencia de quesos que llevaban más de un año y en las partes más próximas de la instalación, quesos que estaban allí desde hacía 3 meses.

Por último, finalizamos la visita con la entrada en la zona de fabricación del yogurt. Allí mismo se pasteuriza la leche a la misma temperatura (93° C), que después es bajada a 45° C, se le echa el fermento, se dirige a incubación 3 horas y se termina el proceso llevando el producto a la zona de frío. El pH que se maneja en la elaboración del yogurt es más bajo siendo de 4,2 a 4,4.

Conclusión y aprovechamiento de la visita:

La visita ha resultado interesante, ya que no todos habíamos tenido la oportunidad de ver una explotación caprina al proceder de distintas titulaciones y universidades.

Cabe destacar haber observado el contexto global ya que, al tratarse de una gestión integrada hemos podido ver el proceso desde la elaboración y almacenamiento de pienso y explotación ganadera hasta la quesería, todo ello en la misma localización. Además pudimos ver y tratar temas como medidas de bioseguridad de la explotación (redes en las ventanas, techados, control de enfermedades zoonóticas, etc), medidas de control de plagas (pajareras, portacebos, etc), exportación de animales vivos, etc, pudiendo relacionarlos con otros bloques ya estudiados en el máster.

Para concluir, la visita ha sido provechosa y ha favorecido a la formación integral.