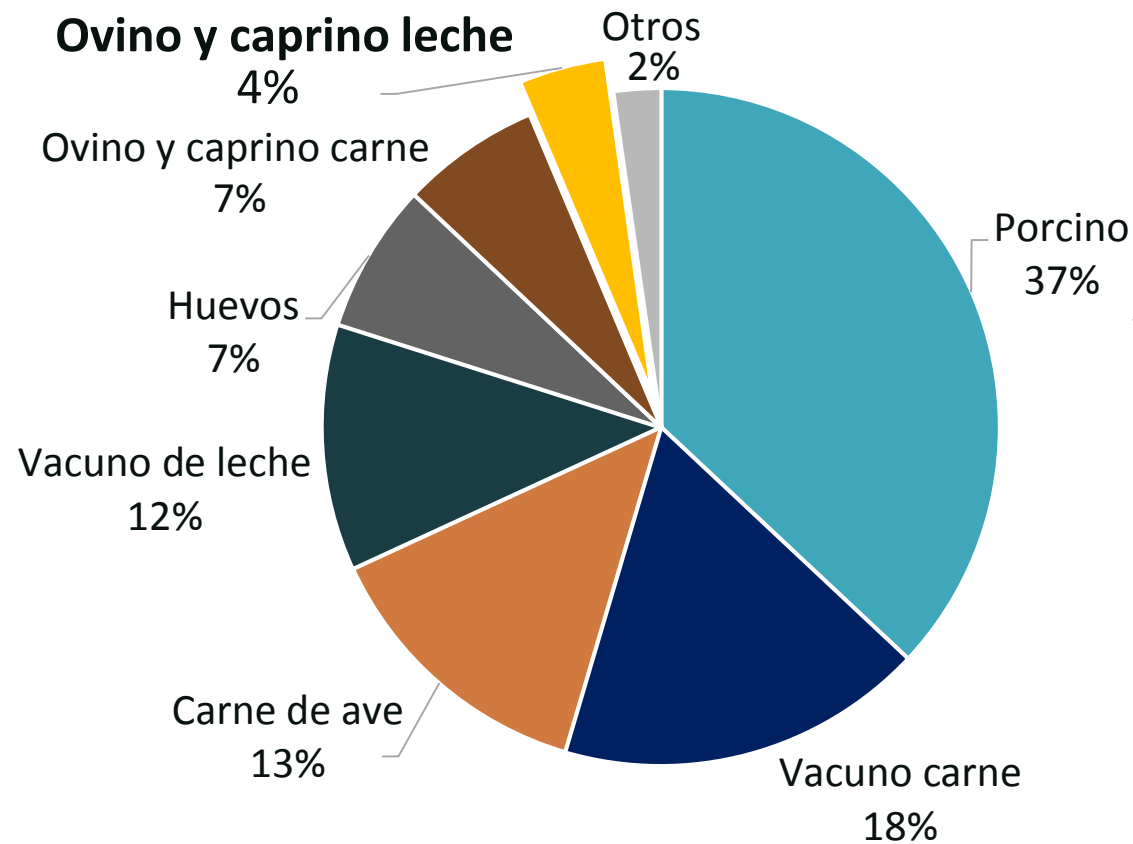


DCOOP

División de caprino de leche

Ramón Aliaga Carrión
31/05/2019

Producción final ganadera 2017



Fuente: SG Productos Ganaderos.

VALOR PRODUCCIÓN 2017

Producción agraria
49.165 M€

Producción ganadera
18.755 M€

Leche
2.973 M€

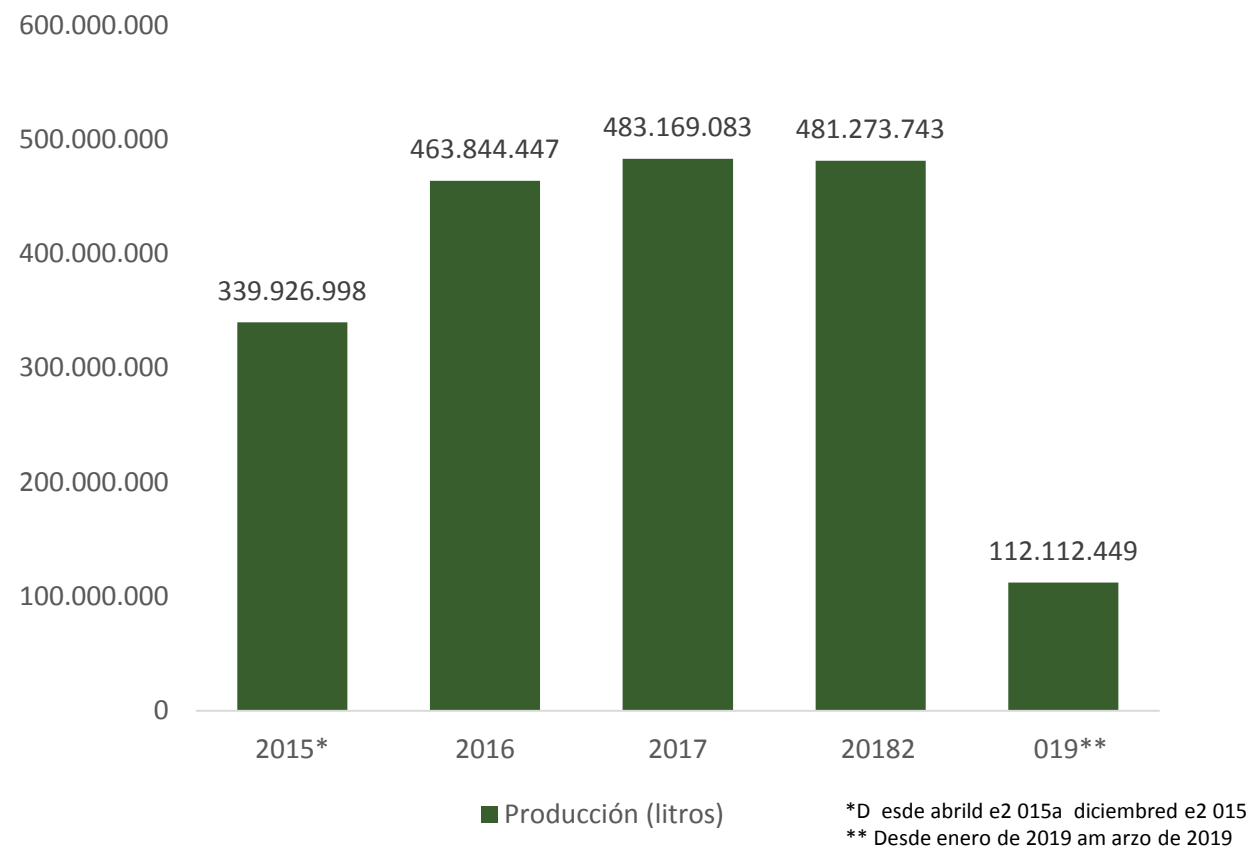
Vaca
75%

Oveja
15%

CABRA
10%

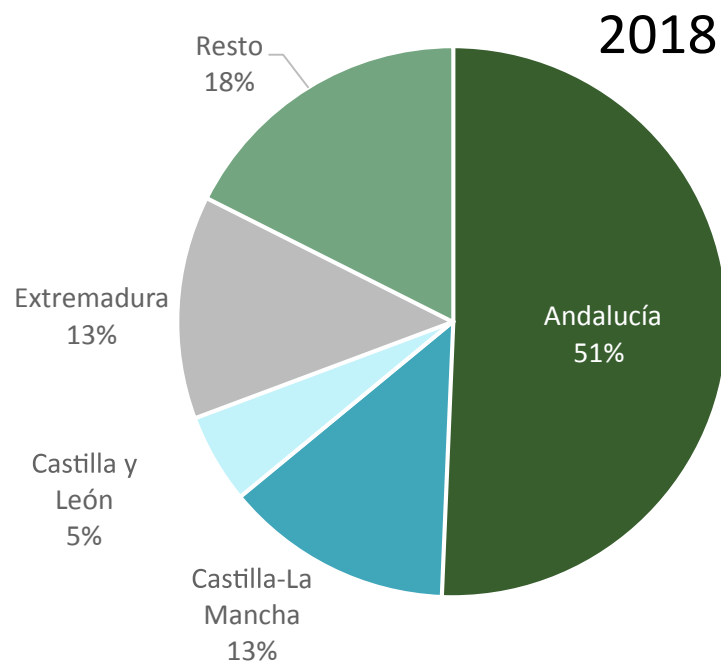
Producción de leche de cabra

(Litros)

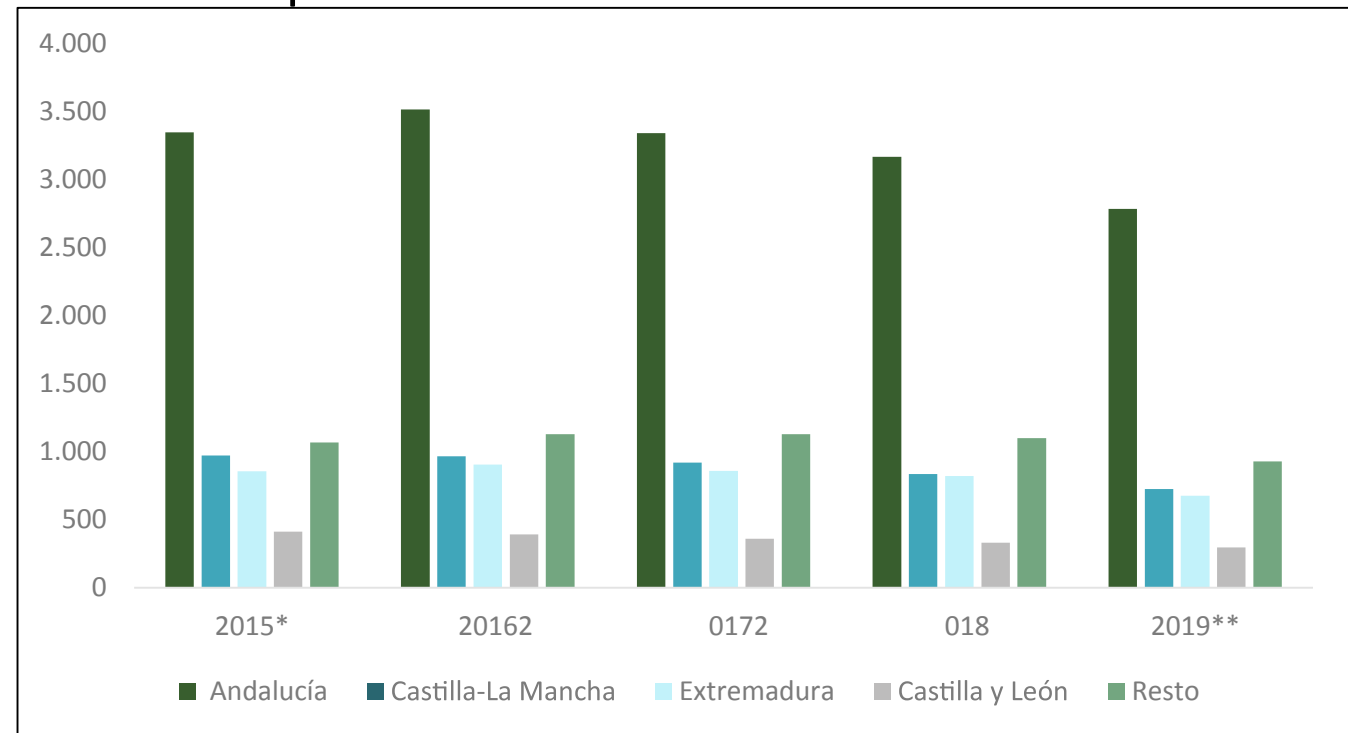


Ganaderos

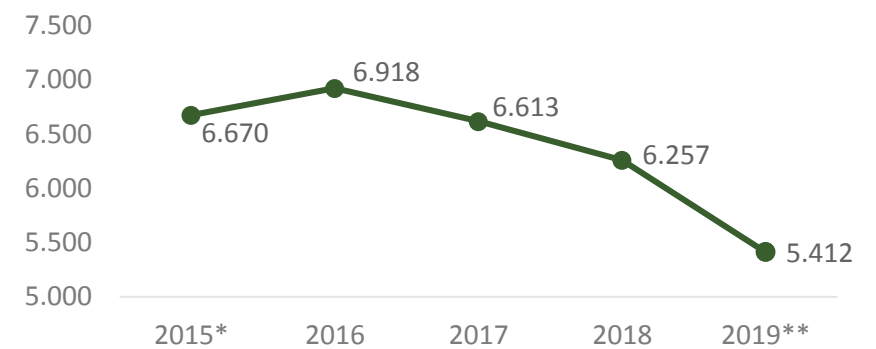
Nº Ganaderos con entregas



Evolución por CC.AA.



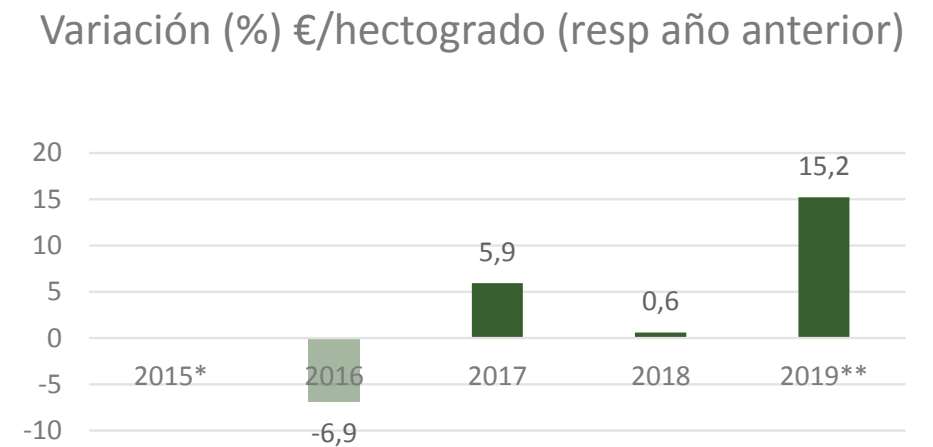
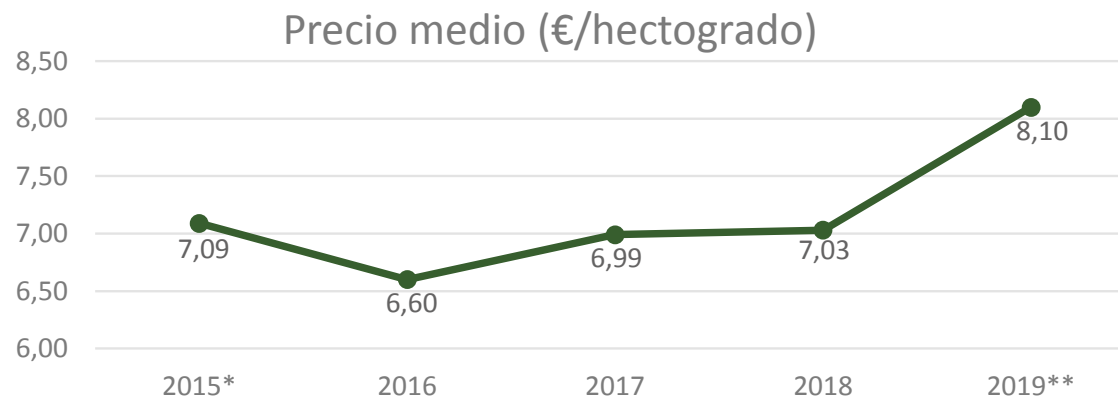
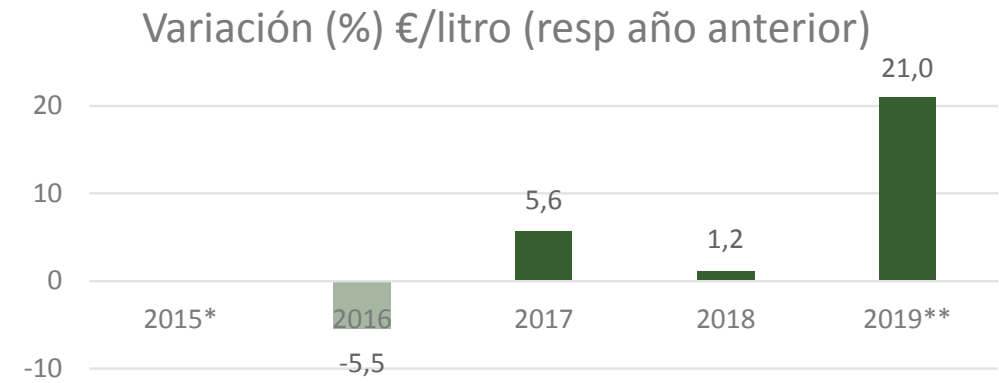
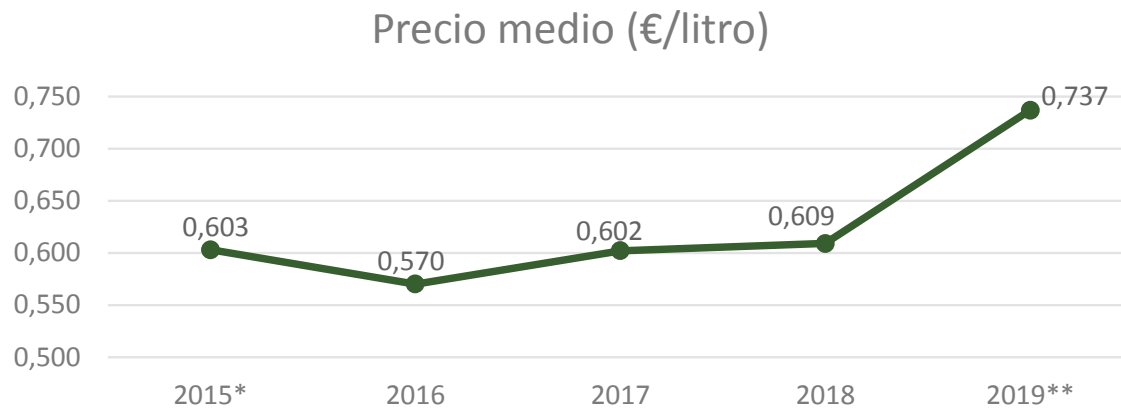
Evolución anual



*D desde abril de 2015 a diciembre de 2015

** Desde enero de 2019 a marzo de 2019

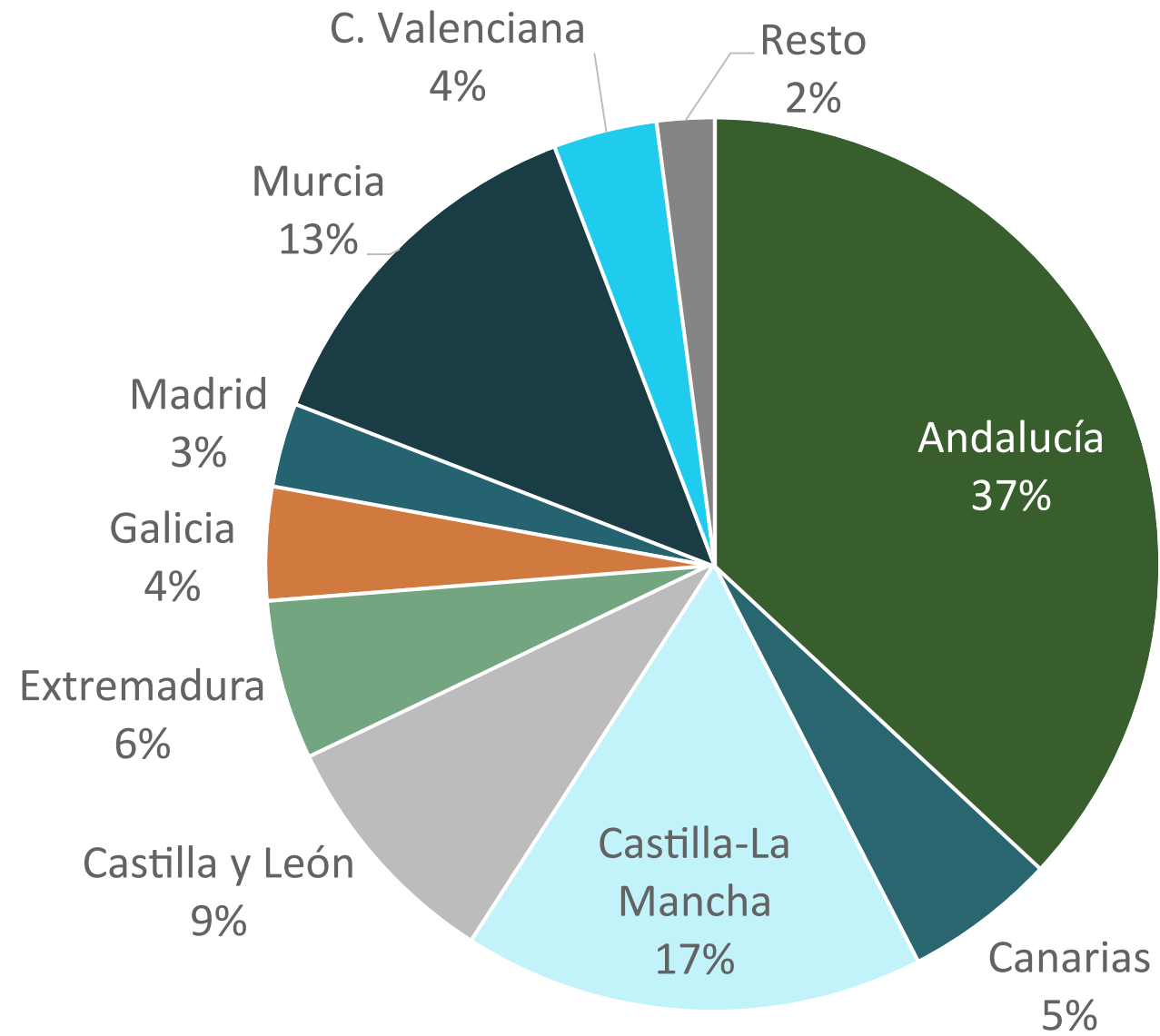
Precio medio (€/litro)



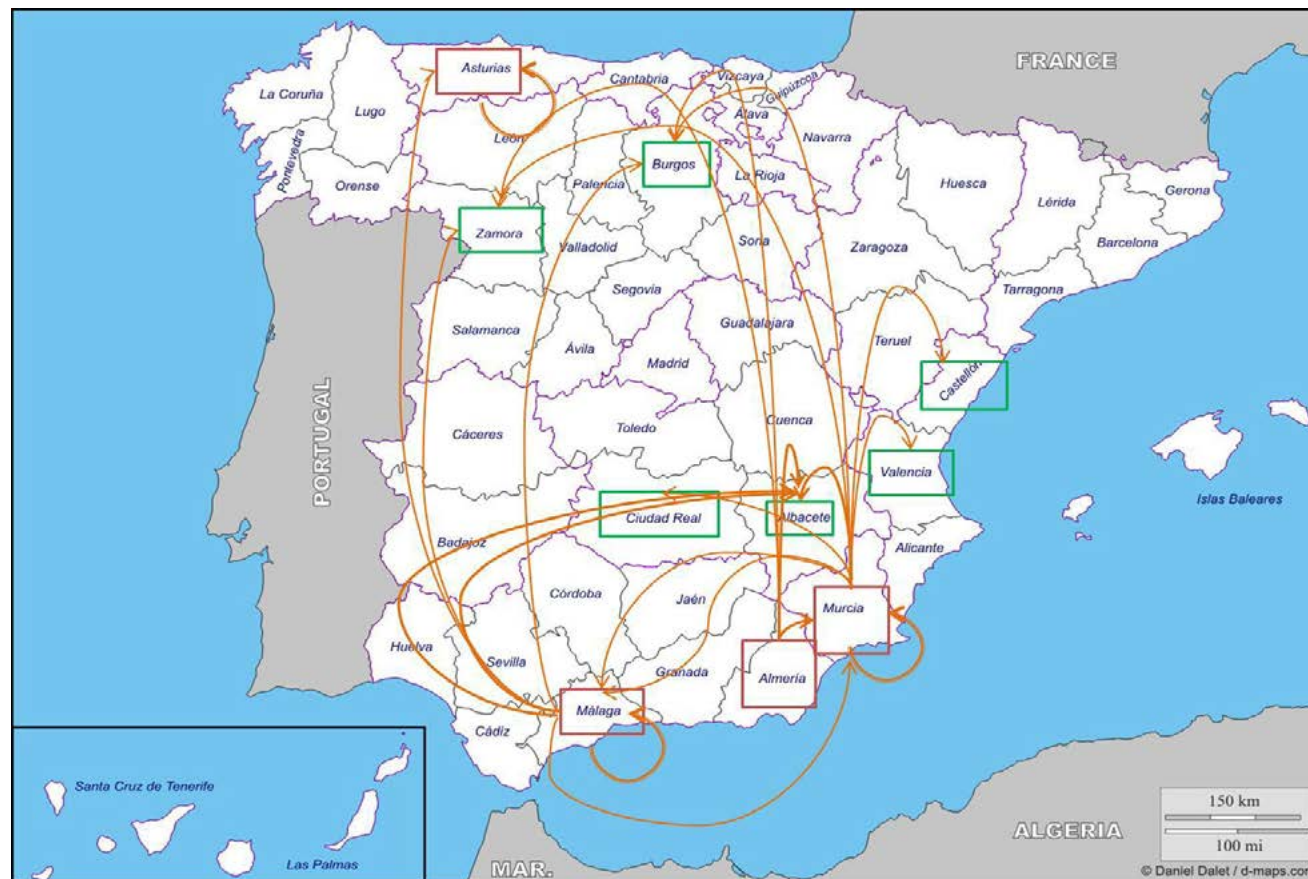
* Desde abril de 2015 a diciembre de 2015

** Desde enero de 2019 a marzo de 2019

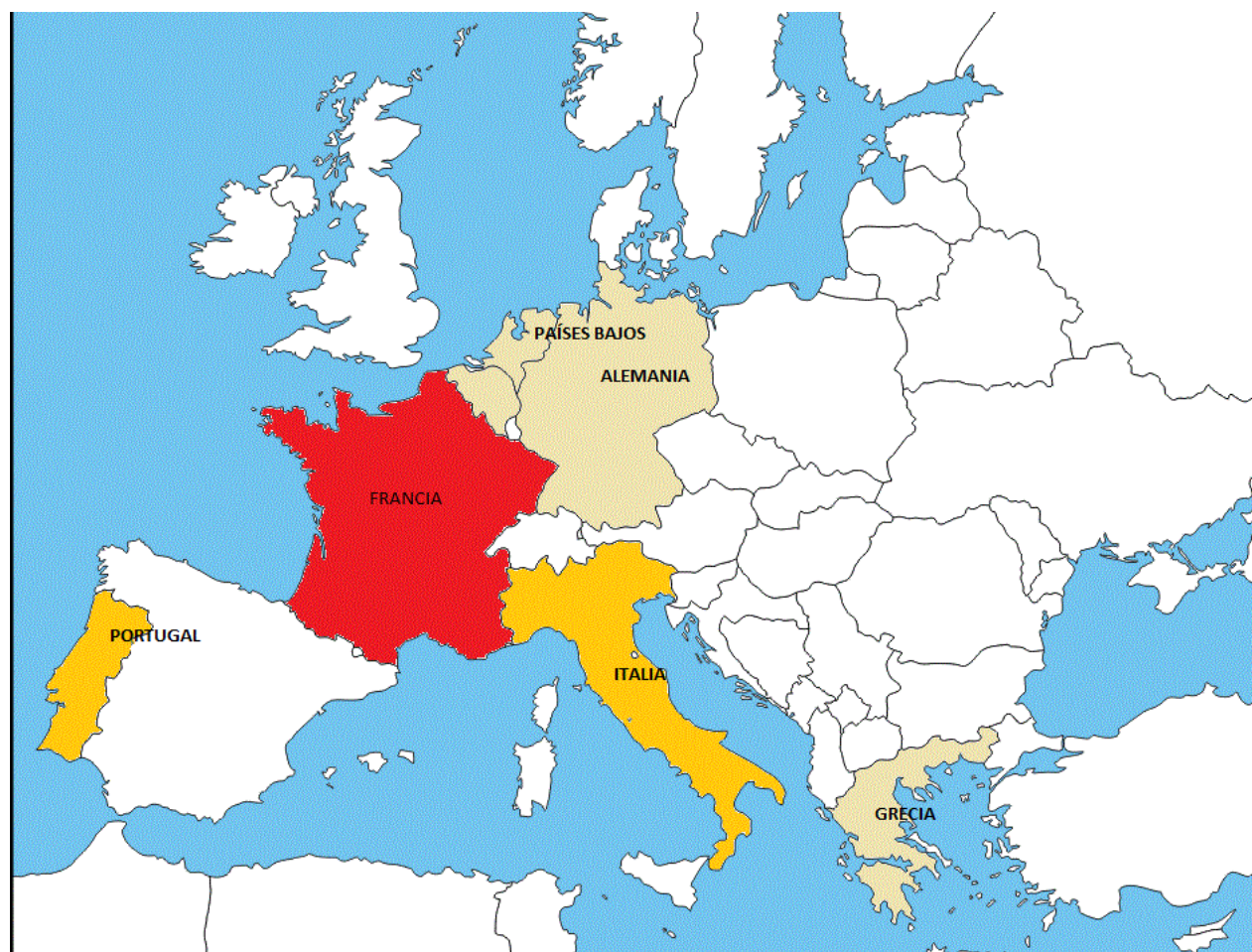
Entregas declaradas 2018



Flujos de la leche de cabra en España



Principales destinos en la exportación de leche de cabra





La leche de cabra se produce básicamente en el sur de España, transformándose tanto en el centro como norte del país, y en Francia.



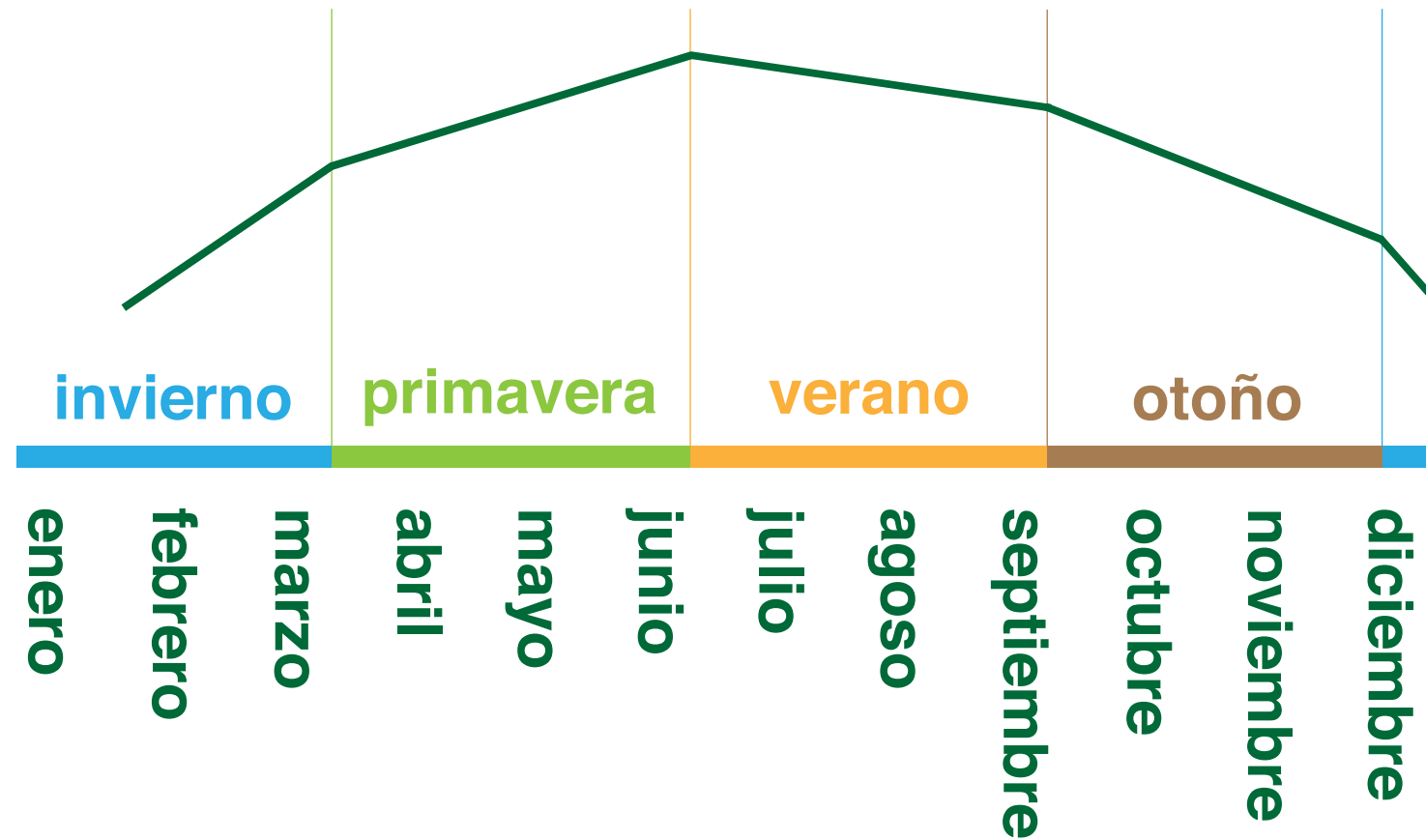
DCCOOP

CREC

(Centro de Recogida
Enfriamiento y Concentración)
de Antequera (Málaga)

Para corregir este déficit
se construye la planta de
concentración de Antequera.

Estacionalidad (gran producción de enero a junio y poca de julio a diciembre).



Para corregir este déficit se construye la planta de cuajada congelada de Lebrija.

Siendo la elaboración de queso el principal destino de la leche de cabra.



Dcoop trabaja en el desarrollo de nuevos productos (yogur) para mitigar este hecho.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



Puesta en valor de los valores nutricionales de la
leche de cabra y sus derivados (yogur),
para ello colabora con la Universidad de Granada, oficina de
trasferencia de resultados de investigación.



Para el desarrollo de nuevos productos lácteos caprinos, como: nata de leche de cabra, mantequilla, helados y yogures líquidos de elevada calidad microbiológica y nutricional.



En definitiva se trata de dignificar la profesión de ganadero de caprino. Haciendola rentable y poniendo en valor sus valores: ecología, sostenibilidad y producción de alimentos funcionales.

Muchas gracias