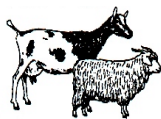


Sentimos comunicarles que por falta de fondos para gastos de envío, no vamos a poder seguir mandando este noticiero por correo. Favor de comunicarnos su dirección de e-mail para darles noticia de cuando lo pueden obtener por medio electrónico. Ahora no nos será posible mandarlo por correo sino a muy pocas personas, y eso por pedido suyo. Si no se comunican a nuestra dirección, ya no lo recibirán por correo.

Este noticiero Pari-Cabritos está disponible en inglés y en español, marcando <http://extension.oregonstate.edu/wasco/smallfarms/Kiddin%20Pen/kiddingpen.php>. Con gusto recibimos sugerencias, comentarios, anuncios, recetas de cocina, y artículos educativos de ustedes los productores. Favor de mandarlos a:

Dr. Susan R. Kerr
228 W. Main St, MS-CH-12
Goldendale, WA 98620

kerrs@wsu.edu, 509-773-5817; 509-773-5707 (fax)



EN ESTA EDICIÓN:

- 1 Marquen estas fechas
- 1 La Red Electrónica
- 2 La leche no-pasterizada posa serios riesgos a la salud.
- 3 ATTRA pregunta de la semana
- 3 Festival de rebaño y fibra en Oregon (OFFF)
- 3 Taller – fabricación de quesos en la granja
- 3 Cabras para carne: su historia, manejo, y enfermedades
- 4 Ya mero llega el festival Octo-Boer
- 4 Junta y cena anual del OMGP
- 4 Conferencia nacional sobre como fortalecer la industria cabrera
- 4 Una manita más
- 4 Se eligen funcionarios en la federación Cabrera Americana
- 5 ¿Ha alguien usado esta fuente de servicio?
- 5 Serie que investiga nuevas empresas para su granja
- 5 Clínica para aprender inseminación artificial en cabras

MARQUEN ESTAS FECHAS

Sept. 25-27 Festival de rebaños y fibras (OFFF) en Canby, OR. Vea el artículo.

Sept. 26 Junta anual de la sociedad casimir del noroeste, en OFFF (vea arriba).

Sept. 21-22, Oct. 5-6: Talleres para hacer quesos en la granja. Vea el artículo.

Oct. 10-11 Festival de shows OctoBoer a fines de otoño y futuridad de sementales. Vea el artículo.

Oct. 10-17 Conferencia de la sociedad Americana

para cabras de lechería, en Buffalo, NY. Más informes al respecto marcando <http://2009adgaconvention.web.officelive.com/default.aspx>

Nov. 14 White Salmon, WA. Nuevas empresas para su granja, serie de investigación para rancheros. Vea el artículo.

Nov. 14 Cena y junta anual del OMGP con discursos educativos. Vea el artículo.

Nov. 21 Clases acerca de borreguitos y cabritos, en Waldorf, MD. Infórmese en 301-432-2767x343, ó sschoen@umd.edu ó www.sheepandgoat.com/programs/09LKSchool.html

Dec. 17-18 Clínica para aprender la inseminación artificial de cabras. En Scio, OR. Vea el artículo.



LA RED ELECTRÓNICA

por Susan Kerr, educadora del servicio de Extensión de WSU para el condado de Klickitat

www.goatbiology.com/animations/haem.html.

Buenos informes acerca del ciclo de vida de *Haemonchus contortus* en cabras.

www.livestockforlandscapes.com/pdfs/fightingfirewithgoats.pdf. De un noticiero para silvicultura, acerca de como usar las cabras para prevenir incendios.

www.livestockforlandscapes.com/goats.htm. Usando cabras para manejo de pasturas y campos.

www.thejakartapost.com/news/2009/05/19/how-goats-can-save-forests.html. "How Goats can save the forests" del diario Jakarta Post.

www.sheepusa.org/Sheep_and_Goat_Research_Journal. Publicación investigativa acerca de ovejas y cabras.

www.agplan.umn.edu. Software (programas electrónicos) – gratis, para formar planes para su negocio.

<http://ext.wsu.edu/noas>. Video que trata la agricultura orgánica: sus principios, métodos, y porvenir.

www.esmgpa.org/committees/education.html.

Marque la parte acerca de mercadería; muchos artículos informativos.



LA LECHE NO-PASTERIZADA POSA SERIOS RIESGOS A LA SALUD

por April R. Sorrow, Universidad de Georgia

La leche no-pasteurizada de vacas, ovejas, o cabras, puede llevar bacterias peligrosas que pueden infectar a los seres humanos. Personas han contraído salmonella, E.Coli, listeria, y hasta hidrofobia (mal de rabia) después de consumir leche cruda. Esto es un riesgo que no debe asumir cualquier persona, dice un especialista en comestibles de la Universidad de Georgia.

Según el Centro para Control y Prevención de Enfermedades, más de 800 personas en los Estados Unidos se han enfermado a causa de tomar leche cruda, o de comer queso hecho de leche cruda, desde 1998.

Los consumidores dicen que ellos toman la leche cruda por su conveniencia, por su sabor, o porque piensan que es más saludable, dice Judy Harrison, una especialista en seguridad de comestibles de la Extensión Cooperativa de esta Universidad.

“Una creciente parte de la población piensa que el hacer las cosas más a lo natural es lo mejor para las personas, pero eso no es siempre cierto,” informa Harrison. “La comida aún necesita manejarse de modo correcto, o se hace menos saludable que los productos comerciales.”

La mayoría de productos comerciales lácteos están pasteurizados. La pasteurización, por primera vez hecha en 1864, es el proceso de calentar la leche a cierta temperatura, por cierto tiempo, para matar bacterias dañinas causantes de enfermedades como la listeriosis, fiebre tifoidea, la fiebre Q-fever, tuberculosis, diphtheria y brucelosis. Amplias investigaciones han mostrado que el proceso de pasteurizar la leche no causa reacciones alérgicas ni reduce el valor nutritivo, ni el sabor, de la leche.

En algunos estados, la leche cruda solamente puede ser vendida para consumo por animales, y tal leche no debe ser ingerida por seres humanos. “Si le das a tu familia leche cruda, los estás poniendo a riesgo, especialmente si son niños chiquitos o señoras embarazadas,” dijo Tommy Irvin, comisionario de agricultura en el estado de Georgia.

Harrison dijo que la leche y quesos caseros suelen verse en puestos locales de productos granjeros, los llamados “farmers markets.” El queso fabricado con leche no-pasteurizada, tiene que ser almacenado por a lo menos sesenta días en un ambiente de no menos de 35 grados F. para matarle toda la bacteria. La temperatura máxima depende de qué tipo de queso sea.

Si Ud. compra queso en un mercado granjero el mejor modo de determinar si es producto legítimo es examinarle la etiqueta, dice Harrison. Esta debe indicar el nombre del fabricante o distribuidor; el

peso o medida líquida del producto, y tiene que incluir las medidas métricas tales como gramos y mililitros, así como las onzas y onzas fluidas. También debe llevar una lista de ingredientes y su código de producto. Si la etiqueta carece de estos informes, mejor será no consumir el contenido.

Las materias patógenas (que causan enfermedad en las personas) en leche cruda, son por contaminación de estiércol o del medio ambiente, y pueden estar presentes adentro o sobre la ubre del animal. Métodos estándares de higiene al ordeñar sus animales pueden reducir pero no eliminar todo el riesgo.

Varios brotes de enfermedades han sido ligados al consumo de leche cruda y quesos hechos de esta, según el reportaje semanal del centro para control de enfermedades (CDC Morbidity and Mortality Weekly Report). Un episodio de tuberculosis en la ciudad de Nueva York fue a causa de comer queso fresco, un queso blando hecho de leche cruda, que había entrado desde Méjico. Varias personas se enfermaron, y la mayoría de estas fueron niños. Un bebé de quince meses falleció por esta causa.

En una comunidad del estado de Kansas, hubo una feria celebrando la herencia local, donde hubo queso fresco hecho de leche cruda. Varios días después, 67 personas se reportaron con enfermedades.

En 2000, un episodio de listeria se reportó desde Carolina Norte. Mujeres embarazadas contrayeron listeria después de comer queso hecho de leche no-pasteurizada. La enfermedad resultó en cinco abortos, tres nacimientos antes de tiempo, y dos bebés que nacieron ya infectados.

[Nota de la redactora: en 1997, el valle de Yakima en el estado de Washington fue sitio de más de 90 casos de salmonella, o envenenamiento por comestible. Una investigación reveló que la causa fue queso fresco, hecho de leche no-pasteurizada. Facultativos de la Extensión WSU para el condado de Yakima formularon el Proyecto Abuela para educar a voluntarios y esparcir informes acerca de como fabricar el queso fresco de modo seguro. La receta para este queso saludable puede verse marcando

<http://skagit.wsu.edu/fam/images/pnw0539sQFrecipe.pdf>

Consta que los programas y pólizas de la Extensión cumplen con leyes y reglamentos federales y estatales tocante al no discriminar por motivos de raza, color, género, país de origen, religión, edad, estado de habilidad, y orientación sexual. Instancias de no cumplir se pueden reportar por medio de su oficina local de Extensión. Los informes dados en este noticiero son solamente para referencias y educación, y se comprende que de ningún modo se intenta discriminar. El mencionar productos comerciales no implica que la Extensión WSU los recomiende; igualmente, si algún equipo o producto no se menciona, esto no indica ninguna crítica del mismo.

ATTRA* PREGUNTA DE LA SEMANA

P: Cuales son algunos recursos para mercadería y cómo poner precio a la carne de cabra?

R: Aunque la información por la red, acerca de los precios para venta de cabras directamente desde su granja, está algo escasa, hay algunas buenas estrategias para decidir lo que puede cobrar. Según explica un guía en www.kansasruralcenter.org/publications/DMLamb.pdf (vea "pricing" en la página 5), una estrategia para poner precio es calcular su costo de producción. Un presupuesto de muestra se puede ver en www.amrc.org/business_development. Guíese a la parte "Business Worksheets and Calculators" y en la siguiente página, marque "Enterprise Budgeting Tools." En esa página, vea la parte acerca de ganado especializado (specialty livestock), donde hallará eslabones para presupuestos de negocios carniceros para cabras.

Aquí en la zona medio-oeste de la nación, he oído decir que la gente cobra de \$1.25 a \$1.50 la libra por cabra viva. Ya que el peso del cadáver es como la mitad del peso del animal en pie, el precio al comprador se dobla ya convertido en carne.

Si piensa ampliar su producción y entrar en mercados al pormenor, he aquí algunos ejemplos de como marcar y poner precio a los cortes especializados de carne de cabra

www.gedaliascompany.com

<http://iowahealthyedgemeats.com>

www.elkusa.com/Goat_meat.htm

Por la red se encuentra un sinfín de informes acerca de producción y mercadería de carne cabrera. Estos son algunos que le pueden servir:

www.esmgpa.org/committees/on_farm_marketing.html

<http://sheepgoatmarketing.info>

www.sheepandgoat.com/market.html

www.extension.org/pages/Goat_Marketing

www.vdacs.virginia.gov/livestock/goatmarketing.shtml

www.ams.usda.gov/AMSV1.0/

www.rodaleinsitute.org/20070401/Meat_Goat_Marketplace

*ATTRA es el servicio nacional para informes sobre agricultura sostenible. Visítelo en www.attra.org.

TALLERES EN FABRICACIÓN DE QUESO, EN GRANJA

Quedan aún en 2009 dos talleres para hacer queso, en la empresa quesera Monteillet Fromagerie de Dayton, WA, el 21 y 22 de septiembre, y el 5 y 6 de octubre. Los esposos Monteillet son dueños de una lechería y fábrica de queso. Han estado produciendo quesos tradicionales a mano, estilo chevre (de cabra) y estilo brebis (de oveja) desde 2002.

Vengan a compartir con el fabricante Jackie Freeman dos días de fabricación de quesos. Mientras en grupo pequeño hacemos quesos blandos y duros de leche de cabra y de oveja, discutiremos los principios básicos de la fabricación, el uso y cuidado de los utensilios, los ingredientes y objetos necesarios, y recetas para probar ya de vuelta en casa.

El taller introductorio incluye:

Día 1: Práctica en hacer queso.

. Trabaje con nuestro maestro en quesos, hacienda quesos frescos y añejos, blandos y duros estilo tomme, productos de cabra y de oveja.

. Aprenda las bases de hacer queso en la granja, uso de utensilios, tipos de leche, seguridad de la comida, y más.

. Pruebe quesos y vinos* y comparta la comida.*

Día 2: Affinage (término que indica el cuidado y añejamiento del queso).

. Instrucción avanzada y maniobra en cuidado y añejamiento de quesos.

. Gira de la granja y de la hortaliza orgánica. Introducción al cuidado del ganado y ordeñamiento.

. Pruebe quesos y vinos* y comparta la comida.*

Costo de inscripción es de \$160 por persona por cada día o \$275 por los dos días. La clase no pasará de seis estudiantes. Para más informes o para ver el rótulo de clases por adelantado, o inscribirse, comunicarse con Jackie Freeman en 509-328-1917 ó 206-669-4568 ó marque monteilletcheese@gmail.com

*Si escoge tomar la comida de granja y probar los vinos le costará extra.

FESTIVAL DE REBAÑOS Y FIBRA EN OREGON (OREGON FLOCK AND FIBER FESTIVAL)

¡No se la pierda! Festival de fibra, 25 a 27 de septiembre de 2009 en los terrenos de la feria del condado Clackamas, en Canby, OR. Entrada y estacionamiento gratis. Vea muchos animales, exhibiciones de procesamiento de fibra, informes acerca de cabras y ovejas. Artesanías, equipos, telares, colorido, y muchos vendedores. Infórmese marcando www.flockandfiberfestival.com ó 503-628-1205 ó whistlestop.farm@verizon.net. ¡Nos vemos!

LIBRO: MEAT GOATS – THEIR HISTORY, MANAGEMENT, AND DISEASES (cabras para carne: su historia, manejo, y enfermedades)

Notar que este libro no ha sido revisado. Se llama Meat Goats: Their History, Management, and Diseases y está escrito por Stephanie y Allison Meacham. Cubierto en papel; de 288 páginas, publicado por Crane Creek Pubs., segunda edición (dic de 2006) Numeraciones ISBN: **ISBN-10:** 096644762X. **ISBN-13:** 978-0966447620.

¡ YA MERO LLEGA EL OCTO-BOER !

Reserven las fechas del 10-11 de octubre 2009 para los shows de cabras OctoBoer Fall Finale Boer Goat Shows & Buck Futurity, en los terrenos de la feria del condado Walla Walla. Los eventos este año incluyen tres shows completos del ABGA, el gran OctoBoer Futuridad de Sementales, y la competencia Pot-o-Gold.

Informes y paquetes para inscripción disponibles, marcando

www.freewebs.com/coppeiwoers/09octoboershow.htm.

Todo tiene que ser enviado ya sea por correo o e-mail directamente a Terry Brown. Comunicarse con Leslie Bader-Robinson en 509-246-9327 ó lbader1@yahoo.com o Terry Brown en 509-394-2345, ó capriole@pocketinet.com si tiene alguna pregunta acerca del show. Comparta con nosotros este gran fin de semana lleno de competencia divertida, de amistades, familia, y cabras fabulosas de raza Boer.

CENA Y JUNTA ANUAL OMGP

Los productores de cabras para carnicería en Oregon llevarán a cabo su cena y junta anual el 14 de noviembre, en el hotel La Quinta Inn, 2020 Leigh Way, de White City, OR. El programa comienza a las 11:15 am con discusión estilo mesa redonda, seguido por junta del concilio y la comida a mediodía. A las 1:15 de la tarde habrá junta general de los miembros, y a las 2:00 pm un discurso por Angie Boudfrou, acerca de usar las cabras como control de maleza y para prevención de incendios. A las tres de la tarde, Jonathan Crighton dará una presentación acerca de mejoramiento de su manada para el mercado. Después habrá discusión sobre mercadería con tiempo para preguntas y respuestas.

La cena (cabra cocida en pozo de barbacoa) se servirá a las seis de la tarde y cuesta \$15 por adelantado, o \$20 llegando al sitio. Después de la cena Kat Drov Dahl dará discurso sobre medicamentos yerberos. A las 8:00 pm se anunciarán los premios y los ganadores de las rifas.

Manden sus pagos para las cenas reservadas a Debbie Hueners, PO Box 834, Eagle Point, OR, 97524. Los cheques deben ser pagables al OMGP.

NOTICIAS POR AVANZADO: FORTALECIENDO LA INDUSTRIA CABRERA

Del 12 al 15 de septiembre de 2010 habrá una conferencia a nivel nacional sobre cabras, en la universidad Florida A&M de Tallahassee, FL. Esté al tanto de mayores informes en este noticiero, y también marcando www.famu.edu/index.cfm?goats

o www.famu.edu/goats/UserFiles/File/National%20Goat%20Conference%20Promo%20for%20Website.pdf

UNA MANITA MÁS

Por Susan Kerr, WSU-Klickitat Co. Extension

Semental Enlatado: Aproveche para sus cabras el efecto del semental sin experimentar muchos de los problemas relacionados con la estación de apareamiento. Simplemente busque a una amistad que tenga semental listo. Primero, póngase un par de guantes de ule. Luego, talle un pedazo de lienzo sobre las glándulas de olor a la base de los cuernos del semental. Guarde el lienzo en un frasco de vidrio con una tapadera bien fuerte, y cuando quiera probar si una de sus cabras está lista para el semental, nomás deje que ella huela el frasquito. Si da señales de zelo (cola caída, orines, hincamiento, bramidos, caminatas, etc.) eso le indicará que es tiempo de llevarla al semental.

SE ELIGEN FUNCIONARIOS DE LA FEDERACIÓN AMERICANA PARA CRIADORES DE CABRAS

Los directores de la federación Americana para criadores de cabras (la AGF) han elegido su comité ejecutivo, el cual consiste de los miembros Tom Boyer, Presidente; Robin Saum, Vice Presidente; y Marge Kilkelly, Secretaria/Tesorera.

Boyer es rancharo, hijo y nieto de rancharos en Coalville, Utah. El y su esposa Carrie son dueños de Chack Creek Boers. Tienen una manada comercial de cabras carniceras así como un rebaño de ovejas raza Rambouillet que ha producido varios campeones a nivel nacional.

Saum, de Lancaster, Ohio, actualmente sirve su cuarto periodo como presidenta de la sociedad Americana para cabras lecheras, una tabla de registro para cabras organizada en 1904. Saum ha criado cabras Saanen desde hace 19 años..

Kilkelly, de Dresden, Maine, es directora de la Sociedad de Estados del Noreste para mayordomía de agricultura. Ella y su esposo Joe Murray son dueños de Dragonfly Cove Farm, donde crían y venden cabras para carnicería.

La mesa de directores del AGF fue nombrada temprano en este mes de agosto. Los otros miembros de la mesa son Steve Burton, West Jordan, UT; Jeff Crawford, Chatsworth, GA; Bob Duke, Utopia, TX; Brian Faris, Manhattan, KS; Will Getz, Fort Valley, GA; Shawn Harper, Benton, KY; Katherine Harrisonk, Groveport, OH; y Pierce Miller, San Angelo, TX.

La Federación está siendo organizada con asistencia del Comité para Cabras, de la Industria Ovejera Americana. Para más informes al respecto marcar info@kysheepandgoat.org.

¿HA ALGUIEN USADO ESTE SERVICIO?

Nos gustaría saber si alguien se ha servido de ayudas electrónicas en el sitio www.justanswer.com/large-animal/goat . Por lo que parece, se les puede hacer preguntas a veterinarios por la red. ¿Cobran algo? ¿De dónde son estos veterinarios? ¿Es que dan buenos consejos? ¿Responden pronto? ¿Se guían por las leyes que rigen acerca de la relación entre el doctor, el paciente, y el cliente? Si Ud. no tiene un veterinario cercano, le sería útil este servicio? Por favor déjenos saber si ha visto este sitio y de qué le ha servido; dénos a saber sus experiencias con este. Se lo agradecemos.

SERIE PARA INVESTIGAR LA POSIBILIDAD DE NUEVAS EMPRESAS EN SU GRANJA

Si Ud. vive en el area del río Columbia, considere participar en esta serie de clases que está por venir. La meta de esta serie es ayudar a los agricultores de la región (ya sean bien experimentados o nuevos al tema) para que piensen en formar empresas y que les rinda su trabajo en sus granjas. Al fin de esta serie de clases, los que participen habrán hecho su propio plan de negocio y estarán listos para decidir si les costea seguir tratando de formar nuevo negocio con sus productos.

Esta serie de clases será dada en Mountain View Grange, 1085 Main St. de White Salmon, WA, los días 14 y 21 de noviembre; 5 y 12 de diciembre; 9 y 23 de enero. Los temas incluyen Hacer un Plan Para la Granja; Conceptos de Sostenimiento, Evaluación de recursos y financiamiento; Asesoría de elementos, Equipo y Sitio Disponible; Producción sostenible de las cosechas; Materia y manejo del suelo; Manejo de bichos dañinos y de malezas; Producción de ganado sostenible; Manejo sostenible de pasto; mercadería directa; Comercio electrónico; Como desarrollar un plan de mercadería; Presupuestos para el negocio; como hacer que siga avanzando; y como sobresalir.

Presentadores locales y regionales incluirán rancheros con mucha experiencia; representantes de varias agencias, educadores de la Extensión, y otros expertos. En cada sesión habrá tiempo para hacer preguntas; para charlar frente a frente, y para mucha discusión. El costo incluye refrescos pero no la comida a mediodía; esa queda de su cuenta.

El costo de la serie es de \$25 por familia; hay becas disponibles y necesitamos que la gente se inscriba por adelantado. No se necesita pagar hasta la primera clase el 14 de noviembre. Para mayor informe comunicarse con Tim Shatraw en 509-773-5817 ó marque tshatraw@wsu.edu.

CLÍNICA SOBRE INSEMINACIÓN ARTIFICIAL DE CABRAS

Una clínica AI para inseminación de cabras será presentada por Biogenics, LTD en Scio, OR, del 17 al 18 de diciembre de 2009. La instrucción en la sala de clase será dada en el salón ZCBJ Hall en Scio, y la parte práctica donde se mostrarán los métodos será conducida en los corrales para borregos y lanas, del terreno de la feria Linn County, en Scio.

El precio de la clínica es de \$75 cada persona si se inscriben diez, o \$67.85 si se inscriben 14 personas. La clase dura de las 9:00 am hasta las 6:00 pm cada día. El primer día se pasa en la sala de clase, aprendiendo la anatomía, fisiología, y teoría del procedimiento. El día segundo los estudiantes harán las inseminaciones a las cabras. A cada estudiante se le exige que traiga su propio y completo equipo AI.

Por un costo adicional, habrá cabras que inseminar, aunque los estudiantes pueden traer sus propios animales.

Información más detallada acerca de la clínica se puede ver marcando www.Biogenicsltd.com . En este sitio también venden el equipo completo para hacer la inseminación (pida el AI kit) y venden también semen de semental. Para cualquier pregunta, marque hisawaussies@gmail.com o llame al 503-779-4682.

