

01 H 22246 - Informe - In durni, Fabian, Gustavo
J 11 e Sol 44872



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

INFORME FINAL

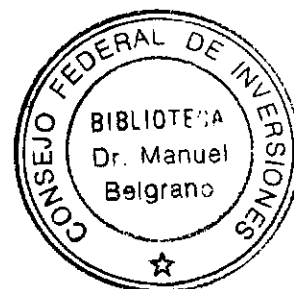
EXPEDIENTE N°65290001

EXPERTOS: *E. Wilko*

MED. VET. VLADIMIRO JAKIC

ING. MARIA LAURA CUMINI

ABRIL 2005





"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

INDICE TEMATICO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	Nº9
I-A) CADENA AGROALIMENTARIA	Nº11
1 - Análisis de la Situación Mundial y Nacional	Nº 11
1.1 Contactos Realizados Información Secundaria Bibliográfica.....	Nº12
2- NIVEL INTERNACIONAL	Nº13
2.1 Producción Mundial.....	Nº13
2.2 Países Consumidores.....	Nº15
2.3 Principales Exportadores de Carne de Conejo.....	Nº16
2.4 Principales Importadores de Carne de Conejo.....	Nº18
3- NIVEL NACIONAL	Nº22
3.1 Mercado Externo.....	Nº28
3.2 Destino de la Exportación.....	Nº 32



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3.3 Faena Histórica.....	Nº39
3.4 Situación Coyuntural.....	Nº43
I-B) ESTUDIO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA.....	Nº45
1-Introducción a la cadena agroalimentaria del Conejo.....	Nº45
II) NIVEL PROVINCIAL.....	Nº54
1. Características de Santa Cruz.....	Nº54
1. 1 Distribución de la Población.....	Nº55
1.2 Clima.....	Nº58
1.3 Agricultura.....	Nº62
1.4 Agroturismo.....	Nº62
1.5 Análisis de Actores.....	Nº64
1.6 Frigoríficos.....	Nº66
1.7 Análisis de Distancias.....	Nº68
1.8 Mercados Disponibles	Nº71
1.9 Régimen Especial de Promoción.....	Nº 71



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

III) RELEVAMIENTO Y CLASIFICACIÓN DE PRODUCTORES...Nº72

1. RELEVAMIENTO REALIZADO EN LA PROVINCIANº72

1.1	Caleta Olivia.....	Nº73
1.2	Pico Truncado.....	Nº76
1.3	Las Heras.....	Nº77
1.4	Los Antiguos.....	Nº79
1.5	Perito Moreno.....	Nº80
1.6	Pto. San Julián.....	Nº80
1.7	28 de Noviembre.....	Nº80
1.8	Cmte. Luis Piedra Buena.....	Nº81
1.9	Pto. Santa Cruz.....	Nº81
1.10	Gob. Gregores.....	Nº81
1.11	Río Gallegos.....	Nº82
1.12	El Calafate.....	Nº83
1.13	Río Turbio.....	Nº83

2. ANÁLISIS POR ZONA.....Nº84

2.1	Zona Norte.....	Nº84
2.2	Zona Sur.....	Nº84
2.3	Zona Centro.....	Nº85



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3. CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LA CUNICULTURA.....	Nº86
3.1 Condiciones Negativas.....	Nº86
3.2 Condiciones Positivas.....	Nº87
4. PROYECCIONES.....	Nº88
5. CONSIDERACIONES PARA DEF. TIPOLOGÍA DE PRODUCTORES...Nº90	
6. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTORES – CONCEPTOS.....	Nº91
IV) INSTALACIONES NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN DE UN CRIADERO.....	Nº93
V) MATRIZ FODA.....	Nº100
1. FACTORES CONSIDERADOS EN LA MATRIZ FODA.....	Nº101
2. MATRIZ FODA.....	Nº107
VI) CONCLUSIONES.....	Nº109
RESUMEN.....	Nº113
BIBLIOGRAFIA.....	Nº118



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

INDICE DE GRAFICOS

	Pag.
3.1 Gráfico. 1 - Ranking de Faena – Ultima Década.....	Nº28
3.1 Gráfico 2 - Distribución de Cortes de Exportaciones (2003).....	Nº30
3.1 Gráfico 3 - Total de Kg. por corte de Conejo Exportado En-Sep-2004.....	Nº31
3.2 Gráfico 1 - Kg. de Carne de Conejo Exportado por País	Nº33
3.2 Gráfico 2 - Concentración de Exportaciones por País.....	Nº34
3.2 Gráfico 3 - Precio Promedio por Tn. de Carne de Conejo por País.....	Nº34
3.2 Gráfico 4 - Ingresos por Exportaciones de Carne por País.....	Nº34
3.2 Gráfico 5 - Cantidad Exportada periodo EN-OCT-2004 TN.....	Nº35
3.3 Gráfico 1 - Faena Histórica - Frigoríficos con Habilitación Nac.....	Nº41
3.4. Gráfico 1 - Exportación Mensual de Carne de Conejo.....	Nº43



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

INDICE DE CUADROS

	Pag.
Cuadro Nº1: Principales Exportadores –FAO-	Nº17
Cuadro Nº2: Principales Países Compradores – FAO-.....	Nº18
Cuadro Nº3 Países Implicados en el Negocio Internacional de Carne de Conejo.....	Nº20
Cuadro Nº4: Por País , por TN.....	Nº36
Cuadro Nº5: Faena Histórica en Frigoríficos con habilitación Nacional.....	Nº40
Cuadro Nº6: Distribución de la Población - Pcia. de Santa Cruz.....	Nº55
Cuadro Nº7: Faena de Liebre en Santa Cruz.....	Nº66
Cuadro Nº 8: Reembolso por exportación por Puertos Patagónicos..	Nº70



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O S

	Pág.
ANEXO I: CONTACTO.....	Nº123
ANEXO II: INSIDENCIA DEL COSTO DE ALIMENTO – COMPARACIÓN PCIA. DE BUENOS AIRES –PCIA DE SANTA CRUZ.....	Nº126
ANEXO III: FRIGORIFICOS DE SANTA CRUZ EN CONDICIONES DE FAENAR CONEJOS.....	Nº128
ANEXO IV: FAENA, EXPERIMENTAL FRIGORIFICO PICO TRUNCADO.....	Nº134
ANEXO V: MODELO DE ENCUESTA UTILIZADA EN EL RELEVAMIENTO DE PRODUCTORES Y FRIGORÍFICOS.....	Nº140
ANEXO VI: COSTO DE INSTALACIONES.....	Nº 145
ANEXO VII: RESOLUCION 618/021-NORMAS PARA LA HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS.....	Nº150
ANEXO VIII: CONDICIONES GENERALES Y OPERATIVAS PARA.....	Nº159
ANEXO IX: COMUNICADO ASOC. BONAERENSE DE CUNICULTORES.....	Nº163



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

INTRODUCCIÓN

La Provincia de Santa Cruz se encuentra desarrollando políticas de diversificación de la producción a través del aprovechamiento de los recursos naturales y de diferenciación de la región.

Dentro de estas alternativas de producción se considera a la CUNICULTURA de CARNE, para lo cual mediante este trabajo se logra contar con un diagnóstico que identifica las posibilidades agro climáticas de la región como así también la factibilidad Técnica y Económico-Financieras para esta actividad en la provincia de Santa Cruz.

Asimismo, se pretende identificar la posible demanda de carne de conejo para el mercado externo y el potencial productivo que se pudiera desarrollar en la provincia.

La metodología empleada para la realización de este trabajo se fundamenta en un enfoque de la cadena agro productiva y alimentaria de la carne de conejo, tratando de distinguir los actores a lo largo de la misma, como la situación agroclimática de la provincia para poder definir si es posible la cría de esta especie en condiciones rentables para el productor.

También se analizó la posibilidad de considerar que se adapten frigoríficos exportadores de ovinos y liebres que actualmente están funcionando en la provincia y absorber así la futura oferta de conejos vivos a faena.

Mediante un relevamiento se pudo realizar una clasificación o tipología de productores que permita ser utilizado para un posible programa de fomento de la cunicultura por parte del estado.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

También se realizó un análisis de fortalezas, amenazas, oportunidades y debilidades (FODA) de la actividad para la provincia de Santa Cruz y que permita ser la base de posibles programas de fomento.

El presente documento corresponde al informe final del contrato de Obra "Fomento, Desarrollo y comercialización de Conejos en la Provincia de Santa Cruz" que consta en Expediente N° N°65290001.

El presente trabajo contiene los siguientes temas:

- I.) Estudio de la cadena agroalimentaria de la carne de conejo
- II.) Análisis Provincial
- III.) Relevamiento de productores en la provincia
- IV.) Instalaciones para un criadero
- V.) MATRIZ FODA
- VI.) Conclusiones



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

I-A) ESTUDIO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

1) ANALISIS DE LA SITUACION MUNDIAL Y NACIONAL

El análisis que se propone en este punto tiene un objetivo más amplio, relacionado con un contexto más general, pero a la vez detallado en las consecuencias de la cadena en estudio sobre los aspectos sociales y ambientales percibidos por quienes no tienen con ella una relación estricta.

Debe señalarse que algunos puntos como la contaminación producida por la producción primaria o la industrial, la pérdida de biodiversidad, la degradación de los suelos y de los recursos naturales, los derechos de los animales, la pérdida de valores culturales, el bajo pago de la mano de obra y la falta de beneficios sociales para los trabajadores, condicionan en grado sumo la sustentabilidad de ciertas cadenas en algunos países.

Al mismo tiempo debe realizarse un análisis del ambiente organizacional e institucional en el cual se desenvuelven la cadena, procurando establecer si existen situaciones no identificadas anteriormente y establecer las implicancias que tienen sobre la competitividad.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.1- Contactos realizados e Información secundaria y bibliografía consultada:

Es importante dar a conocer los contactos realizados en este diagnostico pues serán los referentes para futuros trabajos que puedan realizarse en la provincia. Los mismos se hallan en el **Anexo N°1**.

Se puede decir que no hay suficientes libros disponibles en el mercado nacional actualizados y adaptados a la crianza industrial, los mismos se basan en la clasificación de razas, anatomía y fisiología animal, tipos de jaulas y de explotación. También hacen referencia a las enfermedades más comunes en conejos. Existe información científica especialmente difundida a través de la Word Rabbit Association, y de universidades de LA comunidad europea.

Existe mucha información disponible vía Internet, y en muchos casos es necesario tener un conocimiento previo de la actividad dado que es muy variable y no correcta sobre crianza de conejos, especialmente de carne.

Cabe remarcar que la red somete al investigador al problema inverso que es el exceso de información y resulta necesario en consecuencia una tarea cuidadosa de selección para incorporar sólo aquello relevante para el estudio de la cadena.

La información obtenida se baso en un análisis a nivel internacional, nacional y provincial.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

También como de la situación actual de los intercambios internacionales del producto: lugares de producción, precios, cantidades producidas, organización y funcionamiento del mercado, y formas de acceso a mercados.

La bibliografía consultada se puede leer en la **pág. N°118**.

2-Nivel Internacional

El conejo fue descubierto en España por los fenicios, 1.000 años antes de Cristo. Su cría no arraigó verdaderamente en Europa hasta el siglo XVI. Solamente en el siglo XIX la cría de conejos se convirtió en una actividad practicada por la mayor parte de los europeos (en el medio rural tanto como por los obreros de las ciudades).

Muchos expertos creen en el futuro de la cunicultura en los países en desarrollo ya que la inversión y los costos son escasos, la carne nutritiva y las prohibiciones o tabúes de orden religioso, social o cultural son poco numerosos.

Cabe remarcar que el consumo de carne de conejo esta muy desarrollado en países del primer mundo, quienes además poseen grandes avances genéticos y tecnológicos.

2.1- Producción Mundial

Según estimaciones de la FAO, se calcula que la producción anual de conejos en la actualidad se remonta a más de un millón de toneladas y, según Lebas y Collin (1992) 1.200.000 toneladas/año.

La producción Europea de carne de conejo representa el **54%** de la producción mundial, **1.300.000 tn**, y un **35%** proviene de Europa Occidental y el 19% de Europa Oriental.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

También por la FAO, los principales países productores, donde cerca del 43% del total se produce en establecimientos y con metodologías de tipo "rural" (baja escala y sin aplicación de técnicas de manejos e infraestructura) y el 57% restante en establecimientos con metodologías "racionales" o "profesionales" (esto es fundamental para remarcar y tener en cuenta para el crecimiento de la cunicultura en Argentina).¹

Es importante enfatizar que los mayores productores mundiales de carne de conejo son: **Italia, Francia, España, China y la CEI** pero la producción de conejo se ha difundido en muchos países.

Italia predomina con una producción anual de 300.000 tn de carne, seguida por China (230.000 tn), Francia y Ucrania (150.000 tn), España (120.000 tn) y Rusia (100.000 tn).

Considerando el año 2000, otros países productores a citar:

Egipto (69.600 toneladas)

Malta (1.350 toneladas)

Chipre (830 toneladas).

Cabe agregar que el intercambio mundial de este producto alcanza volúmenes que representan el 5%, de la producción mundial.

¹ **Nota:** los profesionales en cunicultura consideran como racional o profesional a explotaciones mayores de 200 reproductores con ambientes controlados.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

2.2 - Países consumidores

Se estima un consumo mundial "teórico" de 280 grs. de carne por habitante por año. Se considera teórico porque en algunos países el consumo es nulo y en otros alcanza

como por ejemplo 10 Kg. para los campesinos franceses y 15 kg. para los habitantes de Nápoles, (Italia).

En los países europeos el consumo es relativamente elevado: para Francia, la Embajada Argentina señalaba en 2003 un consumo de 6 kg/habitante anuales. Según datos de FAO, en otros países tenía los siguientes valores, en kg/habitante anuales: Alemania 0,6; Italia 5,7; Chipre 4,4; Malta, 28,9 y en particular en la ciudad de Nápoles, 15.

Se puede considerar que Europa Occidental continúa siendo la zona del mundo donde el consumo por habitante es mayor, con 1,7 Kg. de carne de conejo por habitante y año. Por término medio esto corresponde a un consumo medio de carne de conejo de 6 a 7 veces por año para cada europeo. En segundo lugar viene la Europa del Este con 0,9 Kg. Y en tercero se encuentra el Norte de África con 664 g por habitante y año.

Por último el consumo promedio de los principales países productores – consumidores de carne de conejo – Italia, Francia, España- alcanza los 4-4,5 kg. per capita.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

2.3-Principales exportadores de carne de conejo

El mercado de esta carne en Europa se ha mantenido constante en volumen, aumentando solo en su valor por incrementos de su precio. En el año 2001 se debe remarcar un incremento en las compras especialmente por los países de Alemania y Portugal, pero parcialmente compensadas por las disminuciones de otros países. También estos países son los que pagan mayor precio.²

En el **cuadro N°1** se puede apreciar los países exportadores que a la fecha no han cambiado excepto en el caso de China que sufrió la suspensión de compras desde el año 2001 por parte de la CE pero que a la fecha del trabajo volvió a ser nuevamente proveedora.

² *Dionisio Viera y Edith S. De Obschatko, Estudios Agroalimentarios –Documento 10Ñ Carne de Conejo- Estudio 1. EG. 33.7. Marzo 2003.*



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Cuadro Nº 1: Principales exportadores

País	1996 Toneladas
China	24.097
Hungría	8.958
Francia	5.064
Holanda	2.370
España	3.420
Bélgica Luxemburgo	2.299

Fuente: FAO



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

2.4- Principales importadores de carne de conejo

Considerando para el 2000/01 los mayores países compradores fueron **Alemania** con 23.6%, **Francia** con 23,1 %, **Grecia** con 21.35, e **Italia** con 12.8 %.-Ver Cuadro N°2-

Cuadro N°2: Principales países compradores- Fuente FAO

País	2001 Toneladas
Francia	9.426
Alemania	11.156
Italia	5.642
Holanda	713
Grecia	9359
Portugal	1.911
Bélgica Luxemburgo	3.503

Los países que son netamente deficitarios son aquellos cuya producción es muy débil en valor absoluto, con la notable excepción de Alemania. Cabe agregar que algunos países como Austria, EE.UU., Rusia y la República Checa surgieron como compradores incipientes en el mercado mundial.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

En el año 2000 Europa produjo 570.051 toneladas, África 85.782 toneladas (de las cuales 76.600 toneladas en el Norte de África), América del Sur 16.317 toneladas y América Central 4.364 toneladas. En Norteamérica se produce y se consume poco conejo. La producción se calcula en 35.000 toneladas.

Los países del Norte de África cubren el 90 por ciento de la producción del continente africano y representan el 15 por ciento del mercado europeo (570.051 toneladas). Marruecos encabeza la producción con 0.78 kg. por habitante y año. Pero a pesar de algunas empresas comerciales, la cunicultura de África del Norte es esencialmente de tipo familiar.

En el **cuadro N°3** se puede observar ppprincipales países implicados en el negocio internacional de la carne de conejo.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Cuadro Nº 3 Principales países implicados en el negocio internacional de la carne de conejo.

País	Producción Por 1000 t	Import Por 1000	Export Por 1000	Import producción	% Export % Producción	Balance Export- import
Japón	1	3	0	300	0	-300
Reino Unido	8	9	0,20	112,5	2,5	-110
Suiza	3	3,02	0	100,7	0	-100,7
Canadá	3	9,49	0	105,4	0	-100
Países Bajos	9	6,84	5,24	22,8	58,2	-47,2
Alemania	30	3,93	0	4,4	0	-22,8
Rusia	90	3	0	8,6	0	-4,4
EE.UU.	35	8,45	2	7	5,7	-2,9
Francia	120	5,01	5,22	1,7	4,4	-2,7
Italia	300	3,50	0,50	3,2	0,2	-1,5
España	110	5	3,41	22,7	3,1	-0,1
Bélgica	22	0	5,30	0	24,1	1,4
China	409	0	25	0	6,1	6,1
Rep. Checa	20	0	2,50	0	12,5	12,5
Polonia	25	0	6	0	24	24
Yugoslavia	3,5	0	1,50	0	42,9	42,9
Dinamarca	6	0	3	0	50	50
	4,5	0	3,21	0	71,3	71,3
	10	0,70	8,40	7	84	77

www.loscardales.com - 2004



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Los países cuya cunicultura está claramente orientada hacia la exportación son también países de producción media o baja –3,5 a 25000 tn. por año.

Cabe remarcar el interés por, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha anunciado en Roma el 28 septiembre 2001 en promover las actividades de cunicultura mediante diversos proyectos de cría de conejos que respalda en todo el mundo.

"Cada vez se reconoce más que las pequeñas especies, sobre todo los conejos, tienen un potencial que hasta ahora no se ha valorado suficientemente", ha declarado Emmanuelle Guerne-Bleich, experta del Departamento de Producción Animal de la FAO.

"En estos últimos años, gracias al financiamiento de 'Telefood', la FAO ha lanzado numerosos proyectos de cría de conejos en Túnez, Marruecos, Letonia, en Papuasia Nueva Guinea, Barbados y Gambia, mientras que en Cuba tendrían que ponerse en marcha a mayor escala, merced a un financiamiento garantizado por fondos fiduciarios", subrayado por la experta de la FAO. Se han identificado proyectos potenciales en otros numerosos países, mientras la FAO intensifica su cooperación con otros gobiernos, especialmente Camerún y México, para la realización de proyectos.

Al mismo tiempo, el Observatorio Internacional Permanente sobre la Cunicultura de los Países de la Cuenca Mediterránea, ha ampliado sus actividades para hacerlas extensivas a América Latina, Centroamérica y el Caribe.

La cunicultura puede mejorar notablemente la alimentación de los países en desarrollo.

Como también remarca la FAO que numerosos obstáculos en materia de sanidad animal y de gestión de la producción impiden todavía el desarrollo de la cunicultura.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Hay que señalar también las graves lagunas a nivel de formación técnica y el problema de la vacuna contra la enfermedad viral hemorrágica del conejo.

3- NIVEL NACIONAL

La actividad cunícola para carne ha tenido un desarrollo interesante en los últimos años y favorecida especialmente por la modificación del tipo de cambio a principios del año 2002.

Se trata de una actividad que intentó incursionar en el mercado exportador en la primera mitad de la década del 90', luego interrumpida y que retomó gracias a la participación de frigoríficos de liebres en el 2002.

Cabe señalar que el ingreso a la UE de carne de conejo provenía de China, el principal productor mundial, el cual fue prohibido para comercializar desde principios de 2002. Esta prohibición fue para todos los productos de origen animal con destino consumo humano o animal, y surgió por una proposición del Comité Veterinario Permanente de la Unión Europea. Esto se debió por deficiencias en el sistema de control de residuos y problemas relacionados con el uso de sustancias prohibidas en el campo veterinario.³

Esta prohibición permitió que la UE dirija su mira hacia otros países, entre ellos la Argentina. El desplazamiento de la oferta china significa un espacio no cubierto de 8.000 toneladas si se considera la cantidad promedio adquirida a China en 2000/01 (22% de las importaciones de los países de la UE).

³ Desempeño y perspectivas favorables para las exportaciones Argentinas de carne de conejo-IIICA



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Por lo tanto la entrada a la Unión Europea con las exportaciones del conejo argentino abrió nuevas expectativas para aquellos experimentados criadores y para muchos nuevos que buscan diversificarse o nuevos emprendedores.

La producción de carne de conejo proviene de instalaciones que en Argentina podemos decir es variable, desde productores con escasa tecnología criando a la intemperie, pasando por aquellos que trabajan de una manera mixta (a la intemperie y bajo galpón) hasta aquellos que realizaron importantes inversiones criando bajo galpón en jaulas de alambre y con posibilidades de controlar el ambiente.

Cabe remarcar la importancia de construir instalaciones acordes a la normativa nacional vigente como en un futuro que cumplan requisitos según el mercado demandante y condiciones de bienestar animal.

Esta especie posee una gran capacidad de reproducción y un ciclo reproductivo corto -30 a 32 días de gestación y unos 75 a 89 días de engorde (para llegar al peso vivo ideal para la faena de 2,5 Kg.) dando 1,5 a 1,6 Kg. de carne.

Esto permite planificar el criadero de diversas maneras y ajustarse a diferentes requerimientos del mercado adaptándose también y con rapidez a las oscilaciones del mercado.

En el análisis de costo (**ver Anexo II**) se puede remarcar el alto porcentaje de participación que tiene el insumo alimento balanceado siguiéndole en importancia los reproductores, la sanidad y la mano de obra.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Cabe poner a conocimiento que esta actividad se puede adaptar a ámbitos especialmente suburbanos como urbanos según lo cumplimente la ordenanza de cada lugar.

Este trabajo se basa especialmente en la cría de conejos para carne pero es importante remarcar que las instalaciones pueden adaptarse también a la cría de conejos pero con otros fines ya sea pelo o piel.

La producción de conejos se realiza en gran parte del territorio nacional, concentrándose la mayor parte de la producción en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe aunque también es bueno remarcar La Pampa, Entre Ríos y la zona de Cuyo, aunque en el 2005 se ha distribuido en interés y las inversiones en todo el país.

Los frigoríficos autorizados para el tránsito federal, se encuentran en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Catamarca especialmente. Existen además frigoríficos con habilitación provincial en la mayoría de las provincias, y también algunos con habilitación municipal.⁴

El área cunícola de la Dirección de Ganadería de la SAGPyA desde hace más de 3 años está dando apoyo técnico permanente tanto en la Secretaría como en las provincias, capacitando al productor y al nuevo emprendedor para desarrollarse.

⁴ Dionisio Viera y Edith S. de Obschatko (IIICA); Carne de conejo (Doc. A-10); Estudio I.EG.33.7, Componente A; Préstamo BID 925/OC-AR. Pre II. Coordinación del Estudio: Oficina de la CEPAL-ONU en Bs. As., a solicitud de la Secretaria de Política Económica, Ministerio de Economía de la Nación.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

También otras instituciones como CFI e INTA permiten a través de capacitaciones difundir conocimientos técnicos y de sanidad a lo largo de todo el territorio. Destacando que el CFI financia programas de trazabilidad para el sector cunícola.

Es interesante remarcar el esfuerzo que muchos municipios disponen para el fomento y desarrollo de la cunicultura.

Aunque actualmente el futuro de la actividad cunícola argentina depende de la existencia del mercado exterior como también de la seriedad en producir un producto exportable.

El mercado interno ha mostrado leves signos de recuperación pero son los niveles bajos de consumo per cápita– 0,100 Kg. – que hacen que continúe la problemática del consumo interno y que se mantendrá mientras los precios del conejo por kilo en góndola sigan altos y como la falta de promoción del producto. En Argentina, la provincia de Salta es un ejemplo para el país; el consumo per cápita pasa los 0,330 Kg.

A lo largo de 2003 se sucedieron casos de desarrollo cunícola:

- CuniRed – Programa Integral para el Desarrollo de la Cunicultura: Se trata de un programa conjunto entre la Agencia de Desarrollo Económico Local de Comodoro Rivadavia (Adeloc), la Agencia de Extensión Comodoro Rivadavia del INTA y la Cooperativa de Conejos Patagónica Ltda. Como instrumentos de trabajo se da a través del fomento del desarrollo asociativo, capacitación y asistencia técnica y financiera.

Se tomó contacto con los integrantes de la Cooperativa están en una etapa final de la construcción de una pequeña planta de faenamiento.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

· Fondo para el Financiamiento de la Expansión de la Actividad Cunicola en la Provincia de La Pampa: Se trata de un fondo creado por la Ley Provincial N° 2050, constituido por \$ 1 millón, aportados en partes iguales por el Ministerio del Interior de la Nación y la Provincia de La Pampa

Su objetivo es promover y asistir crediticiamente a la inversión genuina en el sector cunicola de la Provincia de La Pampa, priorizando la generación de nuevos productores o el fortalecimiento de quienes desarrollen la actividad incipientemente. En particular, los créditos serán destinados a la adquisición de insumos, jaulas, reproductores y a la compra del equipamiento indispensable para el inicio de la actividad.

· Proyecto para la producción, comercialización y exportación de carne y piel de conejo: El gobierno municipal de Vista Alegre (provincia de Río Negro) destinará \$ 80.000 para la construcción de un matadero y frigorífico, con el objeto de impulsar la cría y de exportar a Italia y Francia.

· Programa Cunicola – Provincia de Neuquén: A través del Centro PyME Neuquén, el gobierno provincial anunció el inicio de los estudios para la puesta en marcha de un programa de asistencia al sector.⁵

Hay otros proyectos en provincias como Mendoza: con el fin de aportar el mejoramiento de la calidad de vida de los cunicultores en varios departamentos de la provincia aprobado por INTA.

Plan cunicola de la provincia de Buenos Aires 2004-2007, tiene la intención de realizar un centro de genético cunicola para realizar el híbrido bonaerense en convenio con la Universidad Politécnica de Valencia.

⁵ Desempeño y perspectivas favorables para las exportaciones Argentinas de carne de conejo-
IICA-02-12-03



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

El gobierno provincial de Córdoba presentó en el año 2004 el programa de trazabilidad de los alimentos y que contará con aportes oficiales por un millón de pesos para desarrollar soportes informáticos con el apoyo de empresas locales, que permita garantizar la seguridad de los alimentos. Incluye la carne bovina, conejo y miel.

También se analizó la ley N°7813 -1986 sancionada por la legislatura de la Provincia de Entre Ríos donde es destacable remarcar:

- el concepto de llevar un registro de productores y acopiadores como genealógico.
- la conformación de un Consejo cunícola el cual este conformado por representantes de diversas instituciones, productores y sus asociaciones como del estado provincial.
- la definición de establecimientos, productores y acopiadores.

También se analizó la nueva Ley de cunicultura de la provincia de Chubut que no se diferencia en sus artículos y objetivos con respecto a la de Entre Ríos.

Estos son antecedentes importantes a considerar para un programa cunícola en la provincia.



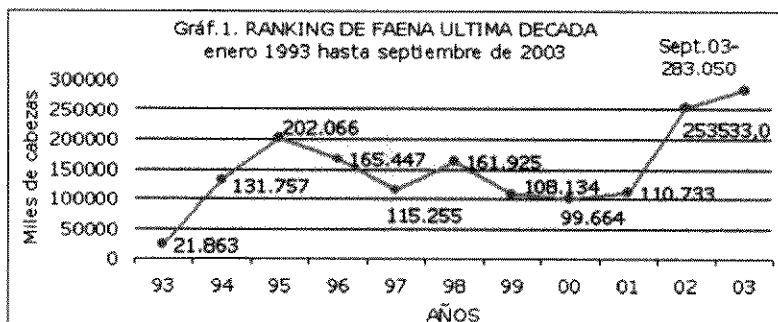
“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

3.1- Mercado Exterior

El sector se ha visto favorecido por el incremento de la demanda externa. Durante el año se han incorporado nuevos destinos. A las compras de España y Austria en 2002, durante 2003 se suman las de Holanda, Francia, Bélgica y, de acuerdo a información de mercado muy reciente, Alemania.

Las exportaciones de productos de conejo al finalizar los primeros nueve meses de 2003, arrojaron cifras sorprendentes para un sector exportador considerablemente pequeño e incipiente **ver Gráfico N° 3.1.1**

Gráfico 3.1.1 Se muestra el Ranking de Faena Última Década-*Fuente SAGPyA*



De enero a septiembre de 2003 se exportaron en total 228198 kg. (228 TN.) de productos de conejos, de este total, 224808 kg. (98,5) fueron de carne, cortes y reses y 3390. (1,5%) de subproductos, pelo y sesos. Se indican en kilos el total exportado por mes con un promedio de 25355 kg. (aproximadamente 25 TN.) mensuales). **Ver Gráficos N°3.1.2**



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

En el **Gráfico N°3.1.3** se indican los kilos totales de cortes de conejo exportados de enero a septiembre de 2003 y en el mismo orden denominados:

LOMO (LO),

CUARTO TRASERO (CT),

CUARTO DELANTERO (CD),

CARNE SIN HUESO (C s/H) y

VACIO (VA), sin diferenciarlos por su presentación comercial (manta, filetes, pieza, trozo, etc.).

Otros no se indican como CARCASA y DESCARNE por su escasa representación.

El 79 % de los cortes exportación se debe a dos cortes: el primero es de CARNE SIN HUESO ("manta"), y en segundo lugar está el CUARTO TRASERO

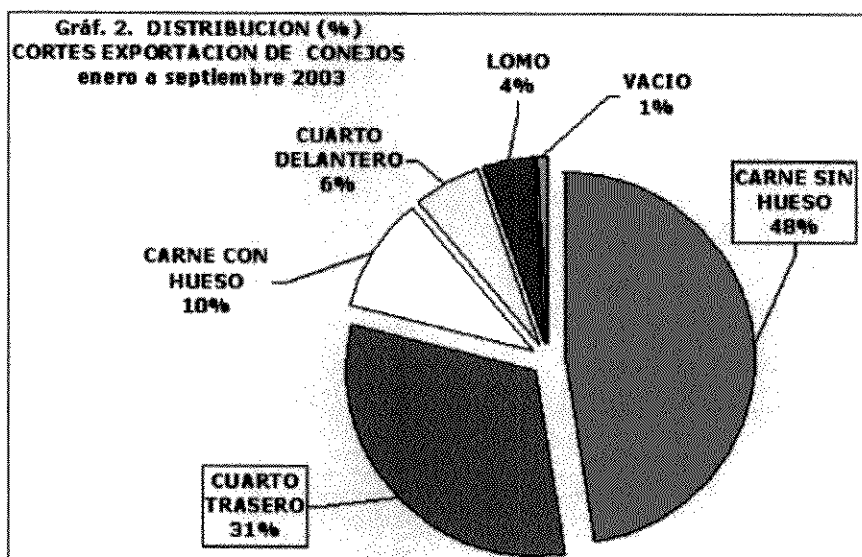
Un 20% se reparten entre la CARNE CON HUESO, el CUARTO DELANTERO y el LOMO. Finalmente el VACIO, sin superar el 1% del total de cortes exportados.

FUENTE: SAGPyA – Dirección de Ganadería, Área Cunicultura Elaborado en Base de Datos SENASA



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

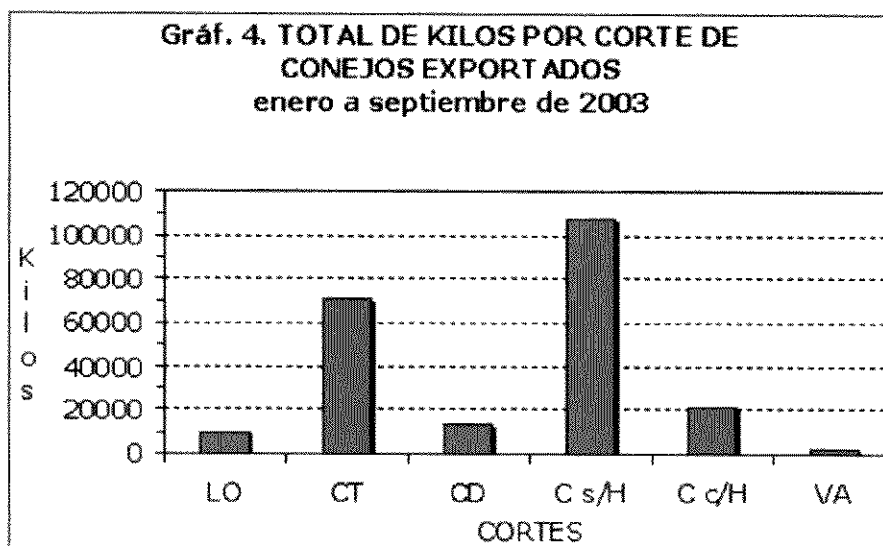
Gráfico 3.1.2 "Distribución de Cortes de Exportación" en % de cortes exportados durante los primeros nueve meses del año 2003- *Fuente SAGPyA*





“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

Gráfico 3.1.3



LO= lomo - CT= cuarto trasero - CD= cuarto delantero - C s/H= carne sin hueso – C c/H= carne con hueso y VA= vacío

Se le ha dado una importante valorización a los subproductos, especialmente al cuero y al pelo en la industria peletera y textil. Es importante el "agregado" de valor al producto conejo.

De enero a septiembre de 2003 se exportaron en total 3390 kg. (3,39 TON.) de subproductos de conejos. Otro subproducto utilizado es la provisión a los laboratorios con sangre y timo. Todo este comercio depende también de los volúmenes faenados.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

3.2- Destino de la exportación

De enero a octubre 2003 del sector cunícola se exportaron en total 228199 Kg. (228 TN) por un valor de U\$S FOB 1004778 (un millón). *fuentes SENASA*

En el mismo período se registraron 67 salidas de exportación. De estas 60 (90%) con destino a Europa (CEE) exclusivamente de carne en distintas formas, con un total de 224.777 kg. (225 Tn) y un valor de U\$S FOB 916.468. Los 7 (10%) envíos restantes fueron para Latinoamérica, exclusivamente de subproductos, con un total de 3.390 kg. (3Tn) y por un valor de U\$S 88310.

Se exporta carne a Europa y subproductos a Latinoamérica (Brasil, Perú y Colombia) y la cotización promedio por Tn es mayor para los subproductos (U\$S 26697/Tn) que para la carne (U\$S 3818 Tn).

Los SUBPRODUCTOS exportados a fueron SESOS a Brasil para laboratorios (1220 kg., por un total de U\$S FOB 59915, y promedio U\$S 41424 /Tn) y PELO, más a Perú (2120 Tn por un total de U\$S 51500, a razón de U\$S 17167 /Tn) que a Colombia (50 Tn por un total de U\$S 1075, a razón de U\$S 21500 /Tn por pelo angora).

El principal PRODUCTO de exportación es la CARNE DE CONEJO en varias formas de presentación. Excluyendo a Alemania e Italia, prácticamente compran carne de conejo 4 países, encabezados por **Holanda**, seguido por **Austria** y **España** y, finalmente, **Francia (gráfico 3.2.1)** (gráficos extrapolados de la pagina web de la SAGPyA).

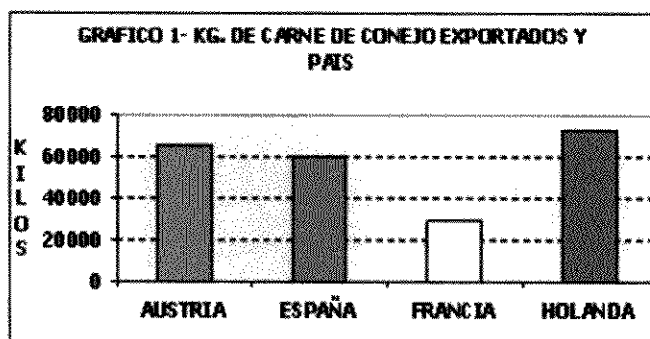
Del total de kilos de carne de conejo exportada el 60% fue con destino a Holanda y Austria y, aproximadamente de ambos proviene también el 60% del total de las divisas ingresadas al país por el sector cunícola



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

En general se observa que las exportaciones de carne de conejo aparecen concentradas en pocos países de destino y mayoritariamente en Holanda y Austria, en cuyos puertos libres se realizan operaciones de acopio y/o redistribución (**Gráfico Nº 3 2-2**). El valor (U\$S) pagado por tonelada de carne de conejo es variable. Los embarques para Holanda y España alcanzaron un promedio de U\$S 4600/Tn y mayor que los 3870 U\$S/Tn de Austria y Francia. Se mencionan como simple referencia comparativa o de estimación global sobre la base de un promedio general de U\$S 3818/Tn. Valor que puede contrastarse con el de otras carnes exportadas. Los U\$S 3.82 por kilo de carne de conejo aproximadamente equivale a \$ 11.00 / kg. en el mercado interno (**Gráfico 3.2.3 y 3-2 4**).⁶

Gráfico 3.2.1



⁶ Boletín cunícola de la SAGPyA- Dirección de Ganadería, Área Cunicultura en Base a Datos Senasa/CCFyC/Coordinación de Certificaciones Oficina de Estadísticas de Comercio Exterior de la DNFA - (SENASA)-2004



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Gráfico 3.2. 2 Concentración de Exportaciones

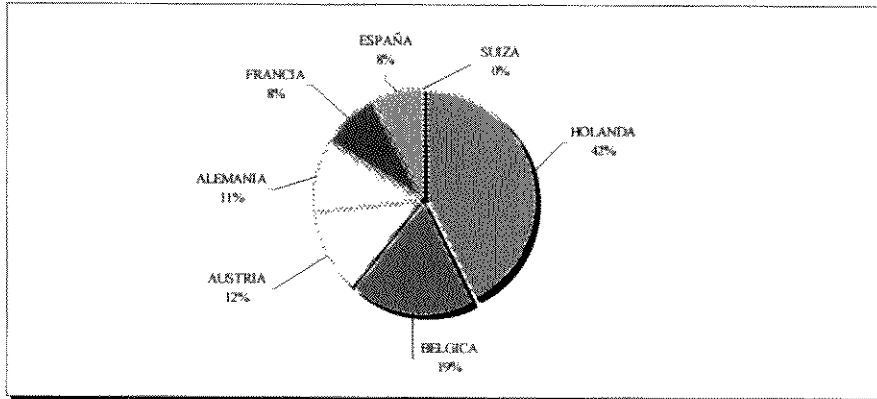


Gráfico 3.2. 3

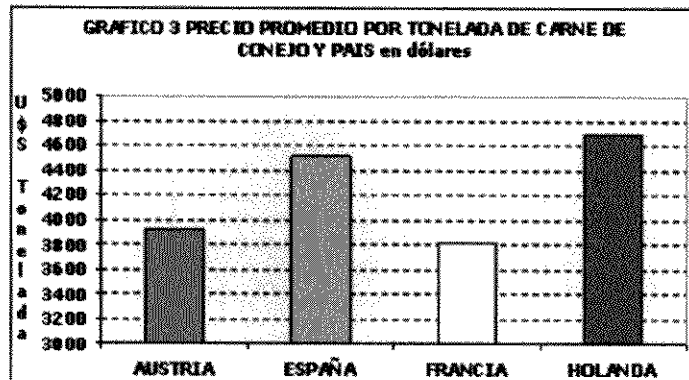
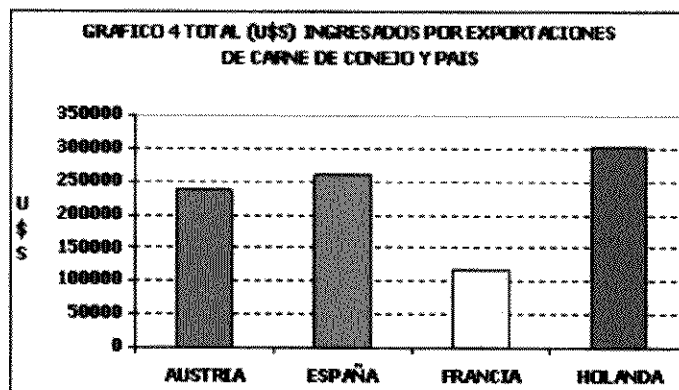


Gráfico 3.2. 4



FUENTE: SAGPyA – Dirección de Ganadería, Área Cunicultura en Base de Datos SENASA



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

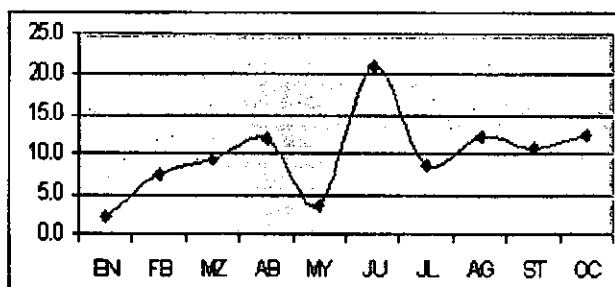
Consideremos lo que sucedió hasta octubre del año 2004:

POR PAIS, Y TONELADAS

Durante el periodo enero-octubre se exportaron 1120 TON de carne de conejo con un promedio de 112 TON mensuales y un pico de 235 TON en Junio (21% del total) principalmente a ESPAÑA (105 TON) y HOLANDA (43 TON). Los meses con menos exportaciones fueron ENERO (25TON) y MAYO (40 TON). Excepto esta descripción no aparecen tendencias de interés por estacionalidad (mes).

De 12 destinos o países registrados el principal comprador es HOLANDA con 400 TON (36% del total) seguido de BELGICA (214 ton, 19%) y ESPAÑA con 164 TON (15%) y AUSTRIA con 147 TON (13%). Las exportaciones se concentran en 4 países que, encabezados por HOLANDA importaron 925 TON, casi el 83% del total registrado.(Ver cuadro N°4)

Gráfico N°3.2.5





**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Cuadro N°4 Por País, y Toneladas

País	TOTAL TON.
TOTAL:	1,120
Holanda	400
Bélgica	214
España	105
Austria	147
Francia	80
Alemania	69
China	39
Chile	2
Suiza	2
Perú	1
Brasil	1
Gran Bretaña	1



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

POR PAIS, EN MILES DE DOLARES

De 12 destinos o países registrados, los principales ingresos provienen de HOLANDA con 2.080 miles de dólares, 837% del total) seguido por BELGICA con 1.000 miles de dólares (18%) y ESPAÑA CON 903 mil dólares (16%) y AUSTRIA con 850 mil (15%). Los ingresos se concentran en cuatro países que, encabezados por HOLANDA, en conjunto alcanzaron la cifra de 4.833 miles de dólares, casi el 86% del total. Estas estadísticas solo es de carne; como se verá no se contabilizo cueros y pelo.

En el periodo considerado la relación entre el total de TON exportadas (1.120 TON) y el valor en dólares correspondiente (5.565.000 dólares) permite estimar un valor de 5.050 dólares/TON o aproximadamente 5,00 U\$S/Kg que al cambio de \$2,8=1U\$S, representa unos 14 pesos/K en el mercado interno.

País	TOTAL U\$S
TOTAL:	5,656
Holanda	2,080
Bélgica	1,000
España	903
Austria	850
Francia	433
Alemania	281
Chile	33
Brasil	24
Perú	23
Suiza	16
China	12
Gran Bretaña	1



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

PAIS	TOTAL	% Parcial	Acumul	Carnes Frescas	Cueros y Pieles	Menuden- cias
TOTAL:	1,117			1,046	40	25
Holanda	399	36	36	380	-	19
Bélgica	212	19	55	205	1	6
España	164	15	69	164	-	-
Austria	147	13	83	147	-	-
Francia	80	7	90	80	-	-
Alemania	69	6	96	68	-	-
China	39	3	100	-	39	-
Chile	2	0	100	-	-	-
Suiza	2	0	100	2	-	-
Perú	1	0	100	-	-	-
Brasil	1	0	100	-	-	1
Gran Bretaña		0	100	-	-	-

Lo que se puede considerar es que la tendencia es positiva y creciente para el futuro de la carne de conejo, con perspectivas de exportar un conejo deshuesado en vez de entero, y en trozos cuyos cortes valiosos son el lomo y cuarto trasero. En cuanto a los países latinoamericanos, la exportación se basa mas en otro tipo de producto – pelo-o subproductos.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3.3- Faena Histórica

Desde enero de 2003 hasta la fecha se sigue arrojando cifras récord de faena en sostenido crecimiento. Como se puede apreciar, la tendencia interna el presente año comenzó en el mes de julio

Si consideramos los años de faena entre 1991 y 1997 (**cuadro N° 5**) estos bajos volúmenes se debieron a la poca existencia de frigoríficos habilitados para faena de conejos.

En dicho cuadro se muestra la faena registrada de frigoríficos con habilitación Nacional desde el año 1991 hasta el 2004, pudiendo observarse la variación en la faena en diferentes años logrando incrementarse para los últimos cuatro años. Cabe remarcar que se torna difícil obtener registros oficiales de frigoríficos que trabajan en condiciones de habilitación a nivel municipal o provincial.

Se aprecia un incremento destacado a partir de 1994, oscilando en los años siguientes pero sin bajar de 100 mil cabezas anuales luego de un máximo histórico de animales faenadas en el año 1995 (202.066 cabezas), la faena mostró una tendencia declinante.

En el año 2002 se da un salto notable, ya que se faenaron 250 mil cabezas, un 57% más que en todo el año 2001. A esta producción se debe sumar la faena realizada en frigoríficos de tránsito provincial y municipal, estimándose que el total faenado en los tres circuitos mencionados ascendería aproximadamente a 500 mil cabezas. Las diferencias negativas se dan por cierres de frigoríficos y por lo poco interesante de la actividad.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

Cuadro N° 5: Faena histórica de conejos en frigoríficos con habilitación nacional y su diferencia entre años

Año	Cabezas	Diferencia entre años
1991	5803	
1992	20725	196.922
1993	22754	2.029
1994	131.757	(-109.003)
1995	202.066	7.0309
1996	165.447	(-36.619)
1997	115.255	(-50.000)
1998	161.925	(-46.670)
1999	132.606	29.319
2000	99.664	32.942
2001	130.362	30.698
2002	253.533	123.171
2003	457.048	203.515
2004	1.702.557	1.245.509

*Elaboración propia*⁷

⁷ Tesis elaborada por Ing. Cumini para la carrera de Especialización en Agronegocios de la facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

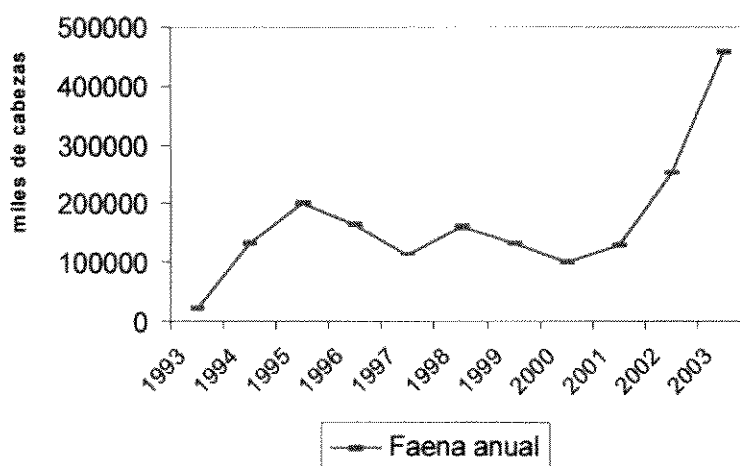
Este cuadro nos demuestra el rápido crecimiento que tuvo la producción de conejos fundamentada por la exportación de carne a países principalmente de la comunidad.

Según fuentes del SENASA la faena promedió entre 1997-2000, las 155 mil cabezas, presentando variaciones en los últimos años debido a que la actividad no logró alcanzar volúmenes exportables.

Esta promoción se suspendió porque la cotización del producto argentino no resultó competitiva a nivel mundial. – **Ver Gráfico N° 3-3-1.**

Gráfico N° 3-3-1

Faena histórica en frigoríficos habilitación nacional



Elaboración propia en base a datos de SENASA⁸

⁸ Tesis elaborada por Ing. Cumini para la carrera de Especialización en Agronegocios de la facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

En 1997, se registraron 17 establecimientos habilitados por el SENASA, -pero no más de ocho de ellos en actividad-. Seis plantas industriales se localizaban en Buenos Aires, una en Córdoba y otra en Santa Fe. La provincia de Buenos Aires participó con el 76% del total de la faena.

Muchos de los frigoríficos cerraron debido a no alcanzar volúmenes interesantes para mantener los costos fijos de la faena como las formas de pago de los supermercados a plazos muy largos (60 a 90 días).⁹

Durante el año 1998 se observó un incremento significativo de la demanda de carne de conejo que no resultó satisfecho por el aumento de la producción (160.941 vs. 115.255 cabezas faenadas para 1998 y 1997 respectivamente; SAGPyA, 1999).

De acuerdo a una encuesta que realizó la Dirección Nacional de Alimentación existía una capacidad instalada para faenar 9.200 animales/día en turno de 8 horas, con una capacidad ociosa de más del 90%.

La tendencia declinante continuó hasta el año 2000 con volúmenes faenados inferiores a las 100.000 cabezas (SAGPyA, 2001).

Desde el año 2001 comenzó a revertirse la tendencia negativa ya que se observó un importante aumento de animales faenados con un total acumulado de 130.362 cabezas.

El precio al productor oscilaba hasta fines del año 2002, entre \$1,50 y \$1,65/Kg. vivo más IVA.(hasta que finaliza el tipo de cambio 1:1).

Actualmente la faena provenía de la matanza realizada en seis establecimientos habilitados para el tránsito federal (aunque en el 2005 han cerrado muchos de ellos quedando solo dos para exportación).

⁹ (comunicación personal).



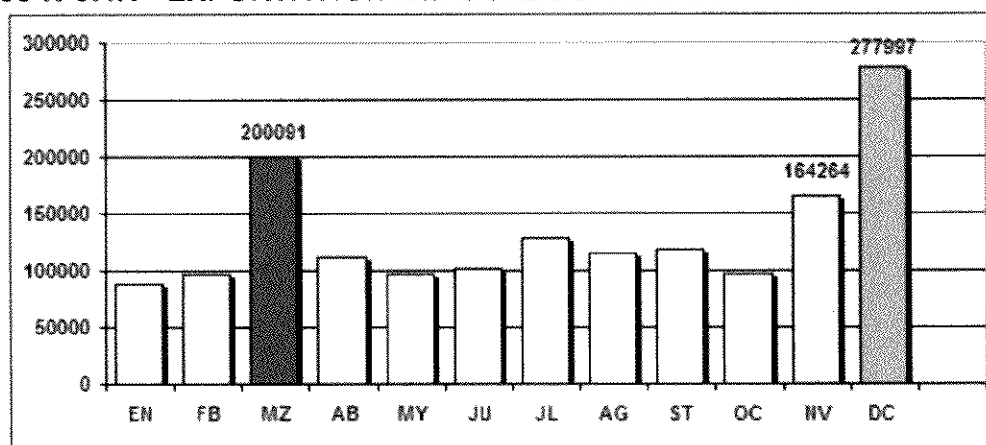
“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

3.4 Situación Coyuntural

Desde Diciembre del 2004 y durante la elaboración de este trabajo, la cunicultura Argentina viene sufriendo situaciones que hacen que la misma se torne inestable en cuanto a su fortalecimiento como actividad económicamente rentable.

Se adjunta la evolución de faena a lo largo del 2004:

Gráfico N°3.4.1 EXPORTACION MENSUAL DE CARNE DE CONEJO –2004



El gráfico muestra que durante el año 2004 se exportaron aproximadamente unos 100.000 Kg. de carne de conejo por mes con un pico máximo en Diciembre uno medio en marzo y uno mínimo en noviembre. Se puede decir que estos picos coinciden con fiestas de Pascuas y del mes de diciembre.

Las causas de inicio de la crisis del 2005 son las siguientes:

- Aparición de brotes de enfermedad vírica hemorrágica en la Republica Oriental del Uruguay–Argentina es país libre-, obligando a extremar las medidas de seguridad sanitaria en los países limítrofes. Esto afecta indirectamente a la cunicultura Argentina en cuanto a la posibilidad de que esta enfermedad incursione en el país, perdiendo una ventaja comparativa muy importante como país libre.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Pero también favorece a que tanto el estado como los productores y todos los actores de la cadena se vean obligados a extremar las medidas de bioseguridad.

- Caída de los precios de exportación y cierre o cese de faena por parte de los frigoríficos: Esto llevó a que disminuya la demanda de conejos para faena quebrando la continuidad en la entrega y planificación de servicios a nivel productor. También esta situación llevo a una caída sustancial del precio del conejo vivo a pie de galpón pasando de \$4.20 a \$3.3 - \$3.1 por kilo vivo.

En este punto es destacable remarcar la necesidad del compromiso entre los actores productor-frigorífico exportador, donde la obligación del productor es mejorar su eficiencia en el criadero en sus índices de rendimiento (conversión, relación insumo / producto, mortandad / período etc.), como también lograr el compromiso por parte de las fabricas de balanceado de acompañar en la disminución de los precios de venta del alimento.

- Reingreso de China como proveedor a la Comunidad Económica: esto demuestra la debilidad que posee Argentina para mantener su oferta continua en el tiempo dado que no puede competir en precios con este país. Aunque expertos sostienen que no afectaría la exportación de Argentina.

- Incremento de producción de conejos en la comunidad, y debido a que el consumidor europeo desea el conejo fresco y argentina exporta congelado, esa situación obliga a que se demande el conejo de su continente.

- Exceso de oferta de conejos debido al cierre de frigoríficos, obligando a los que están actualmente funcionando a absolver toda la producción.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

I.B) CADENA AGROALIMENTARIA

1. Introducción a la cadena agroalimentaria del conejo:

En la actualidad todos los esfuerzos están abocados a analizar el entorno al que se pertenece y cuáles son las funciones que deberían desarrollarse, quienes son los agentes y competidores con los que hay que relacionarse y cuál es la forma de hacerlo para alcanzar los objetivos buscados. En función de lo expuesto es evidente que las habilidades organizacionales son fundamentales y también es claro que se trata de un tipo de habilidad que no era requerida tiempo atrás.

La cadena de Producción de carne de conejo constituye un área de los Agronegocios interesante para analizar. En efecto en la misma es posible distinguir un elevado número de agentes económicos que van desde los productores primarios (de cultivos maíz, soja, etc.), como de la materia prima: los conejos, pasando por los transportistas y fabricantes de alimentos balanceados, otros transportistas, mayoristas, minoristas y finalmente la industria procesadora del producto final –carne de conejo- y en sus grados variables de elaboración.

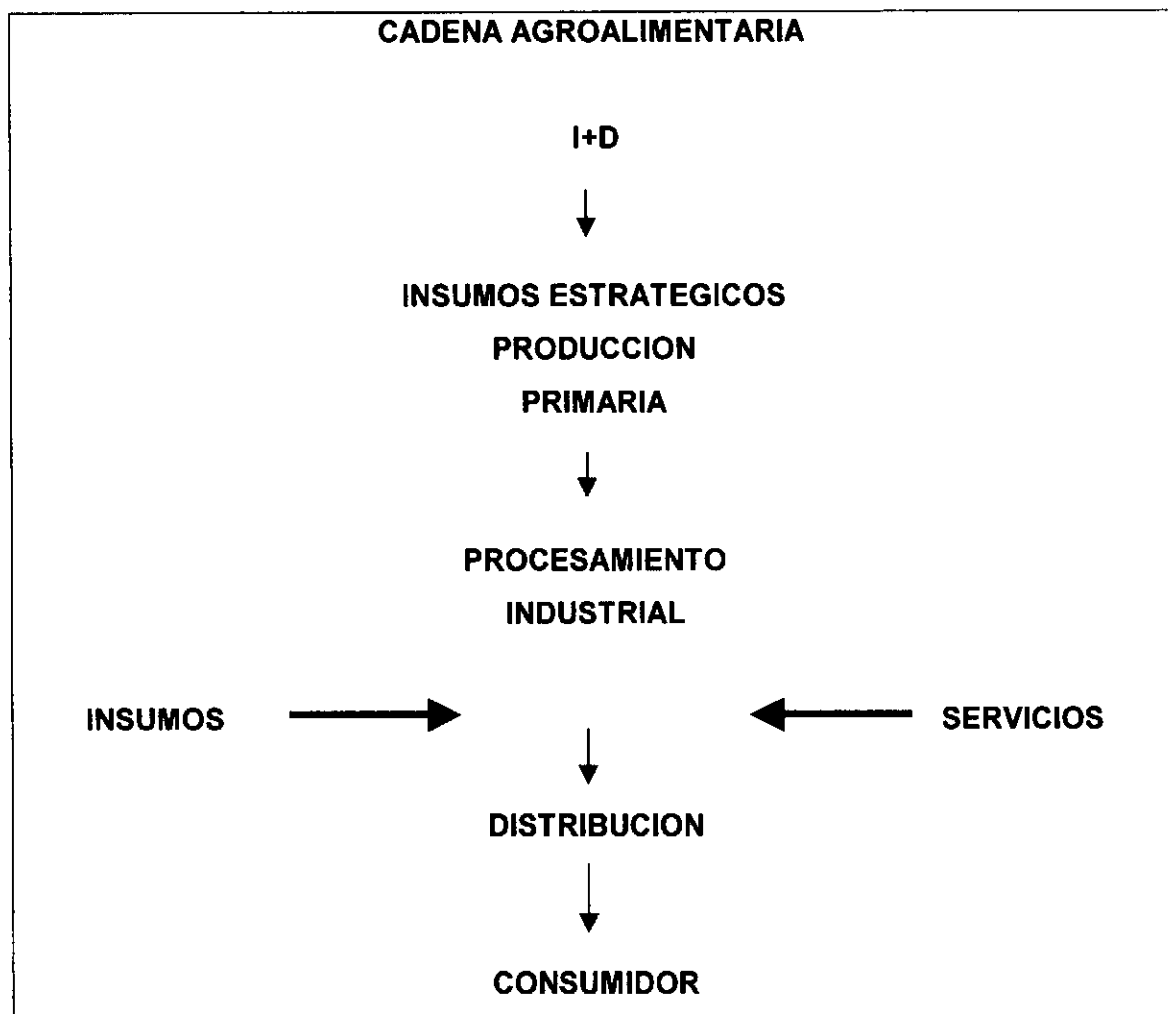
Estos productos finales pasan luego por una compleja red de comercialización antes de llegar a los consumidores finales.

Considerando el modelo de cadena se definen cada uno de los actores:¹⁰

¹⁰ METODOLOGIA PARA EL ESTUDIO Y LA MEJORA DE LA COMPETIVIDAD DE LAS CADENAS AGROALIMENTARIAS-Ing. Agr. Hugo Cetrángolo MSc -2002



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**



INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (I+D): Se refiere más específicamente a líneas de conejos mejoradas para reproducción. Gracias a la constante investigación genética en países productores de conejos durante los últimos veinte años cuyos trabajos de investigación han sido orientados hacia el mejoramiento de performances de crecimiento y de rendimientos óseos como también los avances en nutrición y sanidad animal.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

En el caso de Argentina hasta el año 2001 estaba prohibida la introducción de animales de otros países debido a que es un país libre de una enfermedad exótica la vírica hemorrágica.

A partir de ese año se abre la importación de gazapos de un día lo que permitió que actualmente existan representantes de una línea francesa como también de España, de híbridos de conejos a quienes se le permitió importar animales los cuales se hallan libres de esta enfermedad.

El resto de provisión de reproductores es a través de compra a criaderos de producción sin una metodología de mejoramiento genético. Las razas utilizadas son las de carácter mediano siendo las mas utilizadas la Neocelandesa y Californiana como sus cruces.

Son muy pocos los trabajos de investigación a nivel de instituciones oficiales o privadas en relación al mejoramiento y producción de conejos para carne.

Se adjuntan granjas que proveen de reproductores publicadas en el boletín cunícola de la SAGPyA.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

Granjas

LA OREJANA	Ruta 215 y Calle 278 Etcheverrya - Bs.As.	011-1554832344 01142973150 granjalaorejana@hotmail.com Merc.@sion.com
Cabaña LAGUNITA		0388-4020291
Cabaña HARAS EL BRONCE	Ruta 5,km.93500 Altamira-(6600) Pdo. Mercedes - Bs.As.	02324-420565
Establecimiento LOS ABUELOS	Ramallo-Bs.As.	0341-154686171 03407-421914 estlosabuelos@cablenet.com.ar
AVIGAN	Ruta Prov. 70,km33 Humboldt - Santa Fe	03496-480380 balanceados@avigan.com.ar www.avigan.com.ar
Cabaña LA YUNTA		011-47642246 herrera@elsitio.net
Cabaña DON BOSCO		011-4654836
Cabaña LA PUREZA	Estación Fco. Alvarez Bs.As	011-46018302

INSUMOS Y SERVICIOS: Tiene una alta participación, con la presencia de fábricas de alimentos balanceados quienes han logrado fórmulas que se adaptan a los requerimientos de los animales (tener en cuenta que el alimento participa en el costo de producción entre un 60 a 70 %). Por otro lado están los proveedores de jaulas, tanto representantes de empresas extranjeras como nacionales. Con respecto a la sanidad, existen muy pocos especialistas en enfermedades cunícolas y de laboratorios que provean de productos terapéuticos y de higiene específicos excepto aquellos que lograron la habilitación para la fabricación de vacunas, especialmente contra mixomatosis y autovacunas.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

Ubicación Fabricas de Alimento Balanceado

Marcelo Hoffmann e Hijos	Gra. Ramirez - E. Rios	0343-491302 hoffaba infovia.com.ar
Metrive	Salto- Bs. As.	02474331007 menna metrive.com.ar
Casaro & Cia	Balcarce Bs. As.	0226424460/4595 casaroa telefax.com.ar
Rosso Alimentos	Marcos Juarez – Cba	

Establecimientos de Venta de Instalaciones Cuniculas

Apicola OTONELLO OR-SO	Necochea - Bs.As Antonio Domínduez 1743 (1838)Luis Gullón-Bs.As.	02262-428240 011-42907441 154480350
DON DOMINGO	Manuel Pedraza 335 (1688)Villa Teseo-Bs.As.	011-44500683 011-1544915465 herman_converti@yahoo.com.ar
Jaulas Hernández e Hijo	Maestra Valle 755 (1759)Gonz. Catán- Bs.As.	02202-421385 02202-437330
CONIOESTE		011-46923943 011-46920297 www.conioeste.com.ar conioeste@uolsinetis.com.ar
CUATRO VIENTOS S.R.L.	Roldán-Santa Fe	0341-155317902 0341-156650605
Casa TESTONE S.A.	Pastor Ferreira 3453/57 B1826 ERC-Remedio de Escalada Oeste- Bs.As.	011-42422453
Metalúrgica VOLVER Fábrica EL CONEJO	Belgrano 1574 (7000)Tandil-Bs.As.	info@metalurgicavolver.com.ar 02293-421548 02293-15552799 www.conejos.tandil.2004.com Conejostandil2004@yahoo.egocities.com
Granja LE CLAPIER	Carabelas 1802 (1871) Don Bosco- Bs.As.	011-1552485544 edouma@infovia.com.ar www.leclapier.s5.com
Jaulas RABBIT	Etcheverría 662 (5800) Rio Cuarto- Córdoba	0358-4654421 0358-155064166 rabbitjaulas@hotmail.com



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

INSUMOS ESTRATEGICOS-PRODUCCION PRIMARIA: Productores: actores principales de la cadena y proveedores de la materia prima **–conejo vivo–** al frigorífico. La mayoría son pequeños empresarios, con necesidad de capacitarse técnicamente, y que trabajan de manera independiente.

Muchos de ellos se integraron en grupos asociativos de producción pudiendo acceder a una institución representativa con capacidad operativa para relacionarse y cubrir sus carencias en términos de capacitación, evaluación y administración, constituyendo una infraestructura de planificación local capaz de motorizar cierta "cartera" de proyectos sostenibles. Actualmente existe la Cámara Argentina de Cunicultores **–CADECUN–**, cooperativas y asociaciones en diferentes puntos del país que logran un trabajo mas asociado en función de determinados intereses.

PROCESAMIENTO INDUSTRIAL-Frigorífico–: hoy es quien mantiene aceiteada la cadena, debido a que son ellos quienes conocen los requerimientos de la demanda interna (concentrada esencialmente en supermercados y con quienes en algunos casos, realizan contratos exclusivos de entrega). En el caso de la exportación, y dado los altos volúmenes requeridos (difíciles de lograrlos un productor individualmente), es el frigorífico el que se encarga de la faena, packaging y comercialización del producto con marca propia.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Establecimientos Faenadores Habilitados en Actividad (en negrita los actualmente funcionando).

Establecimientos Faenadores Habilitados en Actividad

Frigorífico CONECAR	Las Varillas- Córdoba	03533-420685 03533-420952 conecar@lasvarinet.com.ar
Frigorífico COSTANZO	San Andrés de Giles	0232-440300 0232-443424 costanzo@infovia.com.ar
Frigorífico LOS ABUELOS	Ramallo- Bs. As.	03407-421914 0341-154686171 estalosabuelos@hotmail.com
Industria Alimentaria CORONEL VIDAL	Coronel Vidal- Bs.As.	011-43946405 0226-432641 indivalsa@infovia.com.ar
Granja EL OREJANO	Exaltación de La Cruz-Bs.As.	011-47850255 nprocopio@ciudad.com.ar
UN-AR S.A.	General Arenales- Bs.As.	011-46326624 administrativo@conejoargentino.com.ar
INFIBRA S.A.	Batán- Bs. As.	0223-4642190 0223-4642402 infiera@ecolan.com.ar
Víctor Bruni	Fcio. Varela	011-42167627 011-42561345
BORING S.A.		011-47886020 011-47880389

DSITRIBUCION

Acopiador: figura que tomo un rol importante en varias provincias y que se basa en comprar conejos a pequeños productores para proveer a los frigoríficos.

Frigoríficos: También son los que retiran los conejos de los criaderos en camiones contratados para tal fin, recorriendo distancias que en determinados casos superan los 1000km.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

CONSUMIDOR: Un gran inconveniente es el desconocimiento y la falta de hábitos de consumo de esta carne por parte del consumidor argentino, ya que, casi no existen estrategias de márketing para el sector por parte de los interesados y no fue posible estimular su consumo. Esto se vio más acentuado por la existencia de otras carnes en abundancia que no permitían considerarla un sustituto, a lo que se sumaba la aprehensión por el concepto de animal mascota que algunos potenciales consumidores tenían del conejo.

Se puede decir que el mercado interno de carne de conejo se concentró especialmente en supermercados y esto se debió a:

- ① Mayor posibilidad de hacer conocer la carne
- ① Concentración de los canales de venta (supermercados) para evitar una logística de bajos volúmenes en muchos puntos de venta
- ① Aseguramiento de volúmenes de entrega.

Resulta necesario señalar que en los últimos años, han surgido oportunidades de exportación que comienzan a ser explotadas y son las que actualmente mantiene la existencia de esta actividad, con la consiguiente amenaza de la importación de productos frescos, elaborados y materias primas.

Se debe enfatizar que a lo largo de la cadena agroalimentaria el productor es quien juega un rol muy importante como responsable y no puede producir lo que quiere para luego vender sino que debe vender primero para saber luego: **cómo, cuánto y qué producir.**

No se encuentra sólo sino que forma parte de un sistema que debe entender y además vez influenciado por un entorno del que se debe defender, saltar o avanzar, pero también simultáneamente debe cooperar.

Sólo podrá seguir existiendo en el sistema si puede realizar una función en forma más eficiente que el resto de los agentes o competidores.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

En la producción animal también se están realizando importantes inversiones para modernizarla, tanto en los feed lots de carne vacuna, como en el sector avícola y en el porcino, en los cuales resulta imprescindible alcanzar niveles comparables en eficiencia con los de los países más competitivos.

Esto se debe considerar porque en un futuro muy cercano sucederá lo mismo con la cría de conejos.

La tendencia futura como consecuencia de la apertura de los mercados y de la mayor exigencia de los consumidores, está dirigida a obtener productos de calidad más alta.

Este aumento de la calidad no puede realizarse sin una fuerte incorporación de tecnología desde la producción primaria hasta el procesamiento industrial y los servicios incorporados a los productos.

En algunos sectores, uno de los problemas más serios de las empresas argentinas para competir con las similares de otros países, es la falta de escala apropiada, lo cual es consecuencia de un mercado interno muy pequeño. Esto es importante remarcarlo dado que ocurre en la cunicultura Argentina.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

II) ANALISIS PROVINCIAL: AMBIENTAL, SOCIAL INSTITUCIONAL Y ORGANIZACIONAL

1- Características de Santa Cruz

El clima riguroso y las grandes superficies desérticas han hecho dificultoso el asentamiento poblacional. los datos censales de 1991 indican una población de casi 160.000 habitantes con una densidad de menos de un habitante por Km². En el censo 2001 indicó un aumento de la población con un total de 196.876 habitantes.

La población se distribuye a lo largo de 14 centros poblados. Río Gallegos es la ciudad capital, se configura como centro político y administrativo, distribuidor de los flujos turísticos provinciales. Cuenta con una población 78.962 concentrando el 40% del total de la población de la provincia. La distancia entre esta ciudad y Buenos Aires es de 2.746 Km. y la ciudad más próxima está a 276 Km. (Comandante. Luis Piedra Buena). Caleta Olivia, Puerto Deseado y Pico Truncado completan el grupo de localidades con más de 10.000 habitantes. El resto presenta un promedio de 3.000 habitantes.

La red vial cuenta con 7.502 Km. entre rutas nacionales y provinciales, de las cuales 1.610 Km. son pavimentados, 906 Km. enripiadas y 1617 km. mejoradas. Los combustibles actualmente tienen precio promocional como toda la Patagonia Sur, por disposición del poder Ejecutivo Nacional con una rebaja del 50%, con respecto al precio del resto del país.

La provincia cuenta con dos Aeropuerto Internacionales, uno en la ciudad capital y otro en El Calafate, recientemente inaugurado. Líneas Aéreas regionales interconectan el interior entre sí y con el resto de provincias. Cuenta con 6 puertos en su costa: Puerto Deseado, Punta Quilla, Punta Loyola, San Julián, Río Gallegos y Caleta Paula. Todas las localidades cuentan con telediscado, telefonía celular e Internet.



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

**1.1- Distribución de población en los principales centros urbanos,
resultados provisionales del Censo 2001**

Se adjunta el cuadro donde se puede observar la densidad de población en las distintas localidades de la provincia.

Cuadro N°6 Distribución de la Población – Pcia. de Santa cruz

Total Población 196.876 habitantes.

Departamento	Localidad	Total	Varones	Mujeres
Corpen Aike		8,016	4,173	3,843
	Comandante			
	Luis Piedra Buena	4,175	2,078	2,097
	Puerto Santa Cruz	3,469	1,755	1,714
	Zona rural	372	340	32
Deseado		72,928	37,340	35,588
	Caleta Olivia	36,068	18,195	17,873
	Pico Truncado	14,967	7,533	7,434
	Puerto Deseado	10,252	5,266	4,986
	Las Heras	9,299	4,847	4,452
	Cañadón Seco	734	391	343
	Jaramillo	216	114	102
	Fitz Roy	174	86	88



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

	Koluel Kaike	147	82	65
	Tellier	56	31	25
	Zona rural	1,015	795	220
Güer Aike		92,704	46,817	45,887
	Río Gallegos	78,962	39,366	39,596
	Yacimientos Río Turbio	6,652	3,373	3,279
	28 de Noviembre	4,669	2,348	2,321
	Rospentek	519	361	158
	Julia Dufour	247	136	111
	Mina 3	71	48	23
	El Turbio	22	14	8
	Zona rural	1,562	1,171	391
Lago Argentino		7,527	4,043	3,484
	El Calafate	6,439	3,336	3,103
	El Chaltén	371	222	149
	Tres Lagos	186	98	88
	Zona rural	531	387	144



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Lago Buenos Aires		6,222	3,215	3,007
	Perito Moreno	3,598	1,765	1,833
	Los Antiguos	2,047	1,032	1,015
	Zona rural	577	418	159
Magallanes		6,546	3,389	3,157
	Puerto San Julián	6,152	3,033	3,119
	Zona rural	394	356	38
Río Chico		2,933	1,598	1,335
	Gobernador Gregores	2,521	1,304	1,217
	Hipólito Yrigoyen	171	94	77
	Bajo Caracoles	31	17	14
	Zona rural	210	183	27

Fuente: Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2001



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.2-Climas de Santa Cruz

Existen clasificaciones climáticas basadas en criterios diferentes, desde los puramente meteorológicos hasta los que incorporan su influencia en la distribución de los ecosistemas de la Tierra. La clasificación aquí utilizada para caracterizar el clima de la provincia de Santa Cruz analiza el comportamiento de las variables temperatura y precipitación. ¹¹

De acuerdo a los rangos de temperatura existentes, los tipos de climas reciben la siguiente denominación:

Templado: presenta una marcada sucesión de las estaciones y las temperaturas medias se encuentran entre 12°C a 20°C.

Templado -Frío: las temperaturas medias oscilan entre 0°C y 12°C, con veranos frescos e intensificación de los fríos invernales.

Frío: Temperaturas medias inferiores a 5 °C. En la provincia esta presente sólo en la zona cordillerana, en el dominio alto andino.

El análisis de los mapas de isotermas permite inferir que la provincia posee un dominio muy importante del clima templado, con sus correspondientes subdivisiones.

Requerimientos por parte de los animales

Considerando que la temperatura de crianza ideal comprende entre los 15 y 20°C. y para el caso de los recién nacidos -los gazapos- los mismos nacen sin pelo y no pueden por sí solos mantener una temperatura corporal constante, lo que obliga a tener receptáculos que protejan a los mismos. A estos lugares se los llama nido.

¹¹ www.santacruz.org.ar



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Cabe remarcar que también es necesario controlar la temperatura en los reproductores especialmente en los machos debido a que por encima de 27 °C y de manera continua los mismos sufren de una azoospermia que desfavorece las fertilizaciones debido a su esterilidad temporal.

En el verano la temperatura debe ser controlada, el conejo adulto muere por calor, las altas temperatura le provocan estrés. Cuando la temperatura alcanza los 28°C. el animal acelera el ritmo respiratorio, consumiendo mayor cantidad de agua y reduciendo el consumo de alimento.

También se afectara su crecimiento debido a un menor consumo y padecerá alteraciones intestinales con un menor rendimiento a faena.

Por lo tanto considerando la provincia de Santa Cruz se debe tener muy en cuenta el asilamiento por el frío y donde los mecanismos de termorregulación requeridos precisan de mucha energía para mantener la temperatura en detrimento del crecimiento.

Además se debe considerar no solo en la construcción de las instalaciones sino también en el control de la temperatura, pudiendo llevar a inversiones superiores y consumo de energía. Se debe remarcar que el frío podría afectar la disponibilidad de agua debido a congelamiento de la misma en cañerías.

Humedad relativa ambiente: sus valores deben oscilar entre un 55 y un 75 %.

Ventilación: es importante dado que ayuda a la eliminación de gases tóxicos e irritantes, disminuye la carga microbiana del aire, contribuye en la eliminación de polvo y partículas, etc.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Fotoperíodo: Las horas luz influyen en la actividad reproductora del conejo, debe asegurarse un programa luz de 16 horas diarias para las reproductoras, para los machos no más de 12 horas.

Para los animales en engorde lo ideal es una intensidad de luz tenue (de 1 o 2 W), garantizándoles tranquilidad.

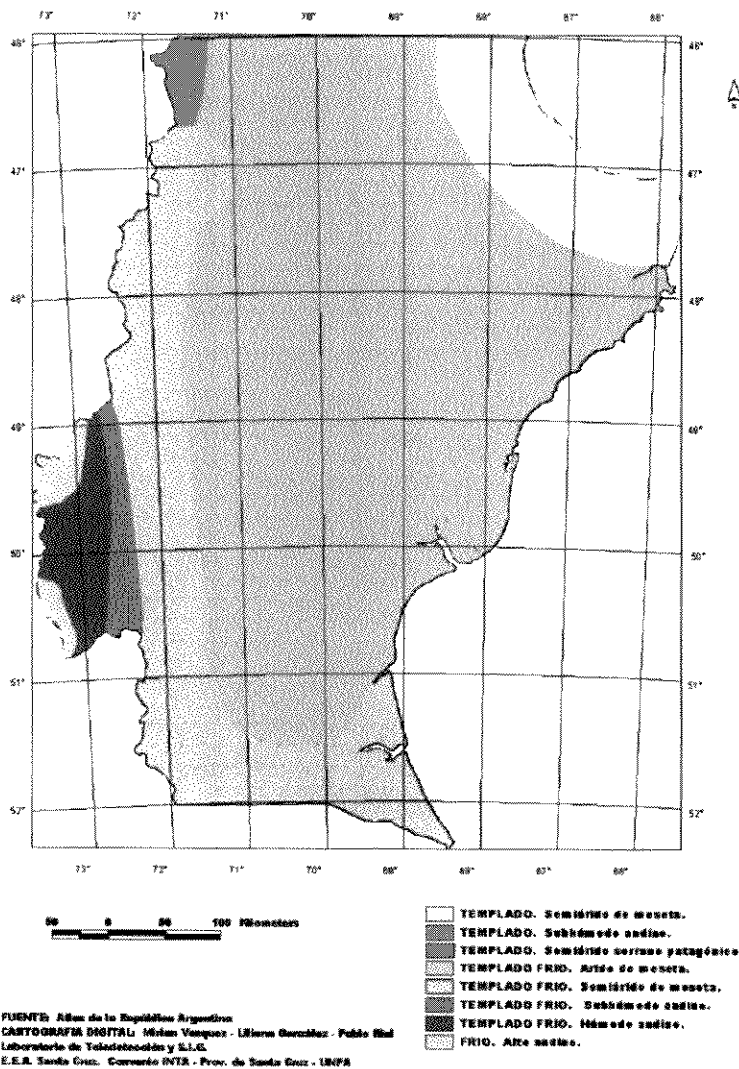
Se deberá considerar que el periodo de luz en el sur es muy diferente con respecto a otras provincias pero dado que obligadamente se debe realizar control ambiental el manejo de programas de luz no afectaría en lo absoluto a la crianza debido a que en el período de faltante de horas de luz se complementaría con luz artificial y en periodos de mayor umbral lumínico se podría general oscurecimiento.

Lo que se debe remarcar como punto importante para la cría de conejos es la provisión continua de agua en cantidad, calidad y continuidad. Considerando que es una provincia petrolera la instalación de criaderos debe tener como prioridad la disponibilidad de agua y su calidad química y microbiológica asegurada.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

TIPOS DE CLIMAS





“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

1.3- Agricultura Intensiva

Santa Cruz dispone de abundantes recursos hídricos y edáficos que permiten desarrollar cultivos intensivos. Si bien esta actividad ha sido sistemáticamente descartada en el pasado, un análisis cuidadoso de la posición geográfica de la región permite considerar que existen ventajas competitivas importantes para cultivos que reúnan ciertas características.

Estas características están asociadas a productos de *alto valor por unidad de peso*, que sean de *presencia estacional en el mercado*, que puedan producirse a contra estación del mercado nacional e internacional y que puedan diferenciarse como *productos patagónicos de alta calidad*, (Programa para el Desarrollo de la Agricultura en Santa Cruz, EEA. Santa Cruz, 1996).

Así también es dable destacar la posibilidad de plantación de alfalfa u otro vegetal que pueda servir como complemento a la cunicultura en el caso que no se desarrolle como netamente industrial dependiendo solo de alimento balanceado.

1.4 -Agroturismo

Principales características

“La vida rural en la Patagonia Austral presenta características únicas por su paisaje, flora y fauna, las costumbres e historia de sus pobladores, y una amplia gama de posibilidades recreativas y deportivas: pesca, caza, observación de fauna, caminatas, cabalgatas, etc.

Existe una tendencia creciente a nivel mundial a valorizar el turismo no convencional, la aventura, las expresiones de la flora y fauna silvestre, lo cual permite pronosticar una afluencia cada vez mayor de turistas provenientes de países desarrollados.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Esta situación puede ser aprovechada para el desarrollo de una red de servicios turísticos que se base en la infraestructura existente en las estancias. En tal sentido, esta actividad puede generar ingresos adicionales a través de un uso racional de los recursos naturales. La provincia registra avances importantes en este aspecto, contando ya con 29 establecimientos que ofrecen servicios turísticos. Es importante considerar que no se espera que el agroturismo sea una solución para todos los establecimientos. Todavía no existe un dimensionamiento adecuado de la demanda y existe un riesgo de saturar la plaza. Además hay zonas que están muy alejadas de los circuitos turísticos y que tienen baja capacidad de porte para esta actividad.

De todas maneras, no se descarta ninguna zona, ya que aún los ambientes más desérticos poseen atractivos para quienes tienen interés en formas no convencionales de turismo."¹³

Esto se debe considerar para el desarrollo de la cunicultura en las chacras dado que no solo intervendría como una forma de mostrar el trabajo y crianza de animales sino como fuente de valor agregado con la posibilidad de ofrecer productos variados como conservas (escabeches, patés) o comidas diversas.

¹³ Extracto de la Guía Geográfica Interactiva-EEA Santa Cruz-Provincia de Santa Cruz-Universidad Nacional de la Patagonia -2004



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.5 Análisis de los actores en la provincia

Insumos - Productores – Mercados:

Alimento: en la provincia no existen plantas elaboradoras de alimento balanceado, por lo que este insumo es traído directamente desde las plantas existentes en la localidad de Bahía Blanca –en su gran mayoría-

Precios manejados por principales proveedores de Bahía Blanca:

- **Norberto Chindi, Distribuidor Of. de Alimentos Balanceados.**

Alimento para todo el plantel

Bolsa de 25kg.\$17.01

- **CRECER ALIMENTOS BALANCEADOS:**

Para Engorde

Tonelada:\$459.03+ IVA

Bolsa por 45 kg.:.....\$21.79 + IVA

Lactancia y Gazapo

Tonelada:.....\$468.03 + IVA

Bolsa por 45 kg.....\$22.19 + IVA



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

• **AGRO HUCAL S.C.**

Para Engorde

Bolsas por 40 kg.\$23.15

Lactancia

Bolsa de 40 kg.....\$21.95

Gazapo:

Bolsa 40 kg.....\$22.75

• **ALIBA:**

Para Engorde:

Bolsa de 25 Kg:.....\$14.47 + IVA

Lactancia y Gazapos:

Bolsa de 25 kg.:.....\$14.34 + IVA

Precio de Proveedores de alimento en Santa Cruz:

• **BERTACA:**

500 bolsas por 25kg.....\$27\$13.500



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

FLETE:

Desde la ciudad de Bahía Blanca a Río Gallegos:

Transporte OMAR: de 500 kg. A 1000 kg.: \$314 + 1% de Seguro +IVA (21%)
de 1000 kg. en adelante \$282 + 1% de seguro +IVA (21%)

Transporte CRUZ DEL SUR: 1000 kg. :\$305 de flete +\$18 de Seguro + IVA(21%)

Esto nos demuestra que la diferencia en precios con respecto a otras provincias del norte, ronda entre un 40%.

Implementos: en la provincia no existen fabricas de ninguno de los implementos necesarios para el desarrollo de la actividad (jaulas, nidos, etc.)

Cabañas: no existen en la provincia.

1.6 - Frigoríficos

Se adjunta la faena de liebres del año 2004 (fuente Consejo Agrario Provincial), donde nos da una aproximación de las posibilidades de faena de conejos en la provincia si se acondicionaran algunos de estos frigoríficos. **(Ver Anexo III)**

Cuadro Nº7: Faena de Liebre en Santa Cruz

FRIGORÍFICO	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
ORENAIKE- Monte Carlos	25976	30117	18066	13989
INFRIBA	0	0	1338	1489
FAIMALI- Patagonia Sur	31791	35005	22376	17401
TOTALES:	57767	65122	41780	32879

TOTAL FAENADO: **197.548** liebres.



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

El frigorífico Orenaike y Patagonia Sur son dos frigoríficos de exportación ubicados en la ciudad de Río Gallegos con una capacidad de faena de 3500 animales por día (cada uno), contando con una capacidad de cámara de aproximadamente 1000 Tn c/u.

Son establecimientos faenadores de ovinos para exportación y faenan liebres en las temporadas autorizadas, pudiéndose adaptar dichos frigoríficos a la faena de conejos.

Además existe un frigorífico con habilitación provincial (habilitado por el CAP – Consejo Agrario Provincial-) en la ciudad de Pico Truncado-(**Ver Anexo IV**)

En la localidad de Río Turbio existe el frigorífico INFRIBA que procesa liebres y envía su producción a otro establecimiento procesador ubicado en la localidad de Batán, Provincia de Buenos Aires para su exportación.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

1.7- Análisis de las distancias a recorrer para el transporte de conejos vivos.

Observando las distancias que existen entre las ciudades podemos realizar una clasificación en función de los km. existentes entre las mismas y la ubicación de los frigoríficos con posibilidades de faena de conejos para exportación.

KILOMETROS DE DISTANCIA CON RESPECTO A FRIGORIFICOS UBICADOS EN RIO GALLEGOS

HASTA 350 KM



CIUDAD	KM DE DISTANCIA
PIEDRA BUENA	231
PUERTO SANTA CRUZ	249
PUERTO SAN JULIAN	353
EL CALAFATE	300
RIO TURBIO	261
28 DE NOVIEMBRE	249



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

KILOMETROS DE DISTANCIA CON RESPECTO A
FRIGORIFICOS UBICADOS EN RIO GALLEGOS

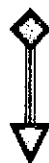
HASTA 400 KM



CIUDAD	KM DE DISTANCIA
GOBERNADOR GREGORES	427

KILOMETROS DE DISTANCIA CON RESPECTO A
FRIGORIFICOS UBICADOS EN RIO GALLEGOS

MAS DE 600 KM



CIUDAD	KM DE DISTANCIA
PUERTO DESEADO	730
CALETA	695
PICO TRUNCADO	680
LAS HERAS	767
PERITO MORENO	929
LOS ANTIGUOS	986



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Esto nos permite ver que es factible el transporte de los animales hacia frigorífico y aquellas ciudades a mas de 600 km., podrían faenar en otros frigoríficos más cercanos pero que se hallan ubicados en la provincia de Chubut.

Es importante remarcar la ventaja que posee la Provincia de Santa Cruz en cuanto a un diferencial de reembolso por exportación en porcentaje con respecto a otras provincias patagónicas- (**Ver cuadro 8**)-

Cuadro N°8 Reembolsos por Exportación por Ptos. Patagónicos

LOCALIDADES DE	PUERTO	PORCENTAJE
SANTA CRUZ		
Caleta Olivia	Caleta Paula	4 %
Pto. Deseado	Deseado	5 %
Pto. San Julián	San Julián	5 %
Pto. Santa Cruz	Punta Quilla	6 %
Río Gallegos	Punta Loyola	6%
LOCALIDADES DE	PUERTO	PORCENTAJE
OTRAS PROVINCIAS		
San Antonio Oeste		2 %
Madryn		2 %
Comodoro Rivadavia		3 %
Río Grande		6 %
Ushuaia		7 %



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

1.8- Mercados Disponibles:

Mercado Interno: es interesante remarcar la posibilidad del consumo fresco y procesado para los habitantes locales como para el turismo nacional e internacional y el mercado gastronómico (restaurantes, hotelería).

Mercado Externo: la provincia de Santa Cruz no cuenta con la cantidad mínima necesaria de animales para poder satisfacer los requerimientos de exportación. Como se explicó anteriormente cuenta con frigoríficos cuya capacidad de faena sobrepasa los niveles máximos de producción.

Estudio Técnico económico:

Se solicitó información a INTA Río Gallegos quienes manifestaron no contar con este estudio técnico económico en cunicultura. Se adjunta costo de producción de la EEA INTA Paraná

1.9 - Régimen Especial de Promoción

Se tiene conocimiento que la Secretaria de Estado de la Producción en el marco de la ley N° 1876 creó el "Fondo de Desarrollo Industrial" y su modificatoria Ley N° 2652 "Ley de Fondo Provincial", en el cual considera la posibilidad de incluir la actividad cunícola dentro de un régimen especial de promoción.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

III RELEVAMIENTO Y CLASIFICACION DE PRODUCTORES

En la primera etapa del relevamiento nos encontramos con que en su gran mayoría carecen de información sobre técnicas de producción adecuadas. Asimismo también existen futuros interesados en la cría que cuentan con el conocimiento teórico, pero que carecen de experiencia en la actividad, y otros que no tienen el conocimiento adecuado pero muestran su interés de participar en la misma.

1- Relevamiento realizado en la Provincia:

Para la elaboración del formulario de relevamiento (**Ver Anexo V**), los expertos se basaron en entrevistas con responsables de INTA Santa Cruz, Consejo Agrario Provincial, Secretaria de la Producción, SENASA e información secundaria obtenida a través de Internet, revistas y consultas.

La metodología utilizada consideró comunicaciones telefónicas con responsables de cada Municipio quienes previamente a la llegada de los expertos convocaron a productores y organizaron la recorrida.

Se concretaron inicialmente reuniones con dichos responsables, posteriormente con los productores finalizando con la visita a la mayoría de los criaderos.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Procesamiento y análisis de la información:

Dada la situación observada en toda la provincia de la casi inexistencia de productores que trabajen bajo condiciones de crianza para ser habilitados por el SENASA, el procesamiento y análisis se basó en una descripción de lo observado y recopilado y no de una manera cuantitativa o estadística.

Se visitaron las siguientes localidades:

1.1 Caleta Olivia

Zona de chacras

1. - "Granja Cunisur". Propiedad en comodato de 700m². Crianza baja galpón reciclado de 280 m².

El origen de las jaulas es de la provincia de Córdoba y el de los animales Comodoro Rivadavia (provincia de Chubut).

Poseen 100 reproductores hembras y 5 machos de razas, Neocelandés, Californiana, Leonado, Chinchilla y Mariposa.

Realizaron cursos de capacitación y no tienen asistencia veterinaria. La venta es a particulares y en escabeches en ferias de la localidad. Los precios de venta son 9 \$/Kg faenado.

La compra de alimento la realizan en Comodoro marca CRECER.

Realizaron cursos de capacitación, solicitaron crédito.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

2.-"Chacra El Refugio" propiedad de Ivan Revan

Posee conejos en un galpón, criados en jaulas artesanales.

9 hembras y 2 machos

es una granja educativa para escuelas

La alimentación es con balanceado.

Venta de lo producido: el conejo faenado (12\$ la pieza.

Inicio agosto 2004

3. -"Chacra La Paulina"

Posee 20 hembras y 20 machos sueltos, en jaulas artesanales

De varias razas y conviven con chivos, cerdos, patos, pavos, gansos y gallinas

Se debe ir de la zona por la cantidad de animales.

Le otorgarán un terreno ubicado en el área denominada Cañadón Quinta.

Esta chacra es representativa del 50 % de la zona.

La alimentación es con balanceado

La venta es conejos faenados a particulares.

4. -Machuca Nestor

Posee 6 hembras y 2 machos a la intemperie en jaulas artesanales construidas por él.

Tiene problemas de ataque por perros, gavilanes y halcones.

Existe un galpón de 4x6 m que fue destinado para cría de cerdos, actualmente vacío que podría adaptarse a la cría de conejos.

Cría también pavos, pollos, gallinas

La alimentación es con balanceado marca Crecer.

Realizo cursos de capacitación.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

5. -Etcheverria

Productor hortícola bajo cubierta

Posee jaulas importadas de España marca extrona y de zorro adaptadas para destete comunitario de los conejos.

Actualmente posee 18 hembras y dos machos con un total de 60 animales

La alimentación es con balanceado y el residuo de la cosecha de verduras de los invernaderos.

Las marcas de alimento son Crecer y Aliba

Venta de lo producido: el conejo como mascota, entero (20\$ la pieza), escabeche y como reproductor.

6. -Centro Cristiano (Iglesia Cristiana)

Posee conejos bajo galpón en jaulas artesanales.

20 hembras y 42 animales en engorde.

El origen de las conejas es Comodoro de varias razas y sus cruces

La alimentación es con balanceado marca Crecer.

Destino de lo producido: la carne va destinada al comedor de la Iglesia.

Inicio Febrero 2004



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.2 Pico Truncado

1. -Heredia Sergio

EL terreno de 2000 m² se halla ubicado en el parque industrial, está cercado con tejido olímpico, consta de un galpón de 65 m² totalmente cerrado y aislados, con ventanas.

Posee jaulas polivalentes para 100 hembras en producción marca Le Clapier.

Actualmente posee 18 hembras y 4 machos las razas son Neocelandés y Californiano de origen Comodoro Rivadavia. Posee conocimientos de cunicultura y realizo cursos. La comercialización es venta particular con interés de utilizar la fazón que provee el Municipio para venta local a carnicerías. Tiene interés de incrementar su producción vía crédito. El precio de venta del conejo es de 8-9\$/Kg faenado.

2. - Sr. Cortina

Posee conejos bajo galpón hecho de chapas en jaulas artesanales.

Posee jaulas de Le Clapier pero aun no las armo

3 hembras Californianas y Neocelandesas y 30 animales en engorde.

Origen de las conejas Comodoro y de un ex-productor de Pico Truncado

La alimentación es con balanceado marca Aliba.

Destino de lo producido: autoconsumo y venta conejo faenado.

Inicio Febrero 2004



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3. - Sr. Chiara

Posee conejos en el patio de su casa, en jaulas artesanales

2 hembras y 1 macho

Posee un terreno en el cordón forestal

Trabajan en una fundación para discapacitados y la idea es utilizar la cría de conejos como terapia para los niños.

1.3 Las Heras

Inicialmente se realizó una reunión con personas que poseen terrenos en la zona de Chacras interesados en criar conejos.

Se encontraron varias limitantes para la cría: una de ellas es la disponibilidad de agua como de otros servicios (luz, gas) que en algunos casos ni siquiera tienen y por otro lado la calidad de la misma, dado que al ser una zona petrolera existen problemas de napa.

Existe un proyecto para la construcción del acueducto a iniciarse en el año 2005.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1. -Blas Galvarini, Graziani, Walter y Sr. Sanchez

Son tres los socios que se iniciaron en la cría de conejos uno de ellos es técnico agrónomo

Posee conejos a la intemperie en jaulas artesanales.

40 hembras Chinchilla, Californianas y Neocelandesas y 6 machos con 80 animales en total. Desea mejorarlas con Californiano.

Logran 4 partos por año por coneja dado que en invierno tienen problemas de frío y manejo de los animales

Origen de las conejas Comodoro y de un ex-productor de Pico Truncado

La alimentación es con balanceado marca Vitaul de origen provincia de La Pampa.

Destino de lo producido: autoconsumo y venta conejo faenado 15\$ la pieza.

Poseen conocimiento sobre cunicultura y realizaron capacitaciones.

Desean incrementar en otra chacra propia con recursos propios.

Inicio 2004

2. -Bestil María de los Angeles. Secretaria de La Unión Vecinal

No es criadora pero dio a conocer que existen aproximadamente 25 interesados en la cría de conejos. Remarca la necesidad de provisión de agua y en calidad en las chacras.

3. -Norma Aguilar. Tesorera de la Unión Vecinal

Tesorera de la Unión Vecinal, criaba para autoconsumo pero ya no cría por problemas de no poseer servicios (provisión de agua, electricidad y gas.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

4. -Ricardo Bestil

No es criador, hermano de Maria de los Ángeles, posee otra chacra que quiere destinar para la cría del choique, de 3.5 has. Y como complemento el conejo.

5. - Ricardo Brain

Posee una chacra de 1.5 has. Para destinar a la cría del choique pero con intenciones también de criar conejos.

6. -Passili Jose

Posee una chacra de 2 has. Donde no se realiza ninguna actividad, sin servicios ni de agua, electricidad y gas. No viven en la chacra aunque están analizando la posibilidad de criar especialmente conejos.

1.4- Los Antiguos

Se recorrieron chacras pero en ninguna se cría conejos.

Se visito la agencia INTA, esta experimental se dedica en mayor medida al asesoramiento a productores de cerezo y Pro huerta.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.5- Perito Moreno

Se convoco a interesados en la cría de conejos y solo asistieron 2 personas dado que el resto trabaja.

Existe un frigorífico habilitado por el Consejo Agrario con posibilidades de adaptación a faena de conejos.

El municipio tiene un proyecto de adecuación de una planta de su propiedad para la elaboración de dulces y escabeches, la cual fue visitada.

Existe una idea proyecto de agrupar interesados (son mas de 10 personas) en la cría de conejos para trabajar juntos especialmente en la compra de insumos como el alimento y venta de lo producido.

1.6 - Puerto San Julián

Díaz Ramilich Eduardo – Kovacic Marcelo- Eiras Diego

Desean iniciarse con 12 vientres para carne y 4 para producción de pelo. Lo realizan en un terreno propio, desean solicitar un crédito pero no poseen capacitación.

Jorge La Sota

Cuenta con 6 vientres, dos machos y crías, de raza chinchilla puro con destino piel de procedencia Jujuy. Los cría en terreno propio.

1.7- 28 de Noviembre

Zuntga Damián

Posee producción de 20 vientres para carne, en terreno que no es propio, requiere de colaboración municipal y realizo cursos de capacitación.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

1.8-Comandante Luis Piedra Buena

No existe ningún criadero de conejos pero es interesante remarcar que el Honorable Concejo Deliberante promulgo la Resolución N° 58/04 donde declara de interés municipal los proyectos de cría de conejos gestionado por particulares radicados en la localidad.

Andrés Manrique- Interesado en la producción de Conejos.

1.9-Santa Cruz

No existen criadores de conejos.

1.10- Gobernador Gregores

Actualmente existen 5 productores de 5 madres cada uno con un fin de autoconsumo, venta de mascotas y consumo local.

Interesados en incorporarse a la cría de conejos: 10

Se ha dictado un curso de capacitación

Existe también una experiencia en producción de conejos en la escuela Agropecuaria Provincial N°1. Actualmente cuenta con toda la infraestructura necesaria para la Cía. Intensiva. Sin embargo el objetivo principal es pedagógico y no productivo y por lo tanto el número de madres se reduce a la capacidad de la institución de mantenerlos.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.11-Río Gallegos

Existen varios interesados en la crianza de conejos.

Julio Bertosa

Cría bajo galpón en jaulas artesanales. Las razas utilizadas son neocelandés, blanco y negro, californiano, y cruza de origen local y Ushuaia. Es una actividad complementaria de la principal que es la horticultura. Actualmente esta en producción y no faena. Se inicio recientemente y posee poco conocimiento en manejo.

Armando Villa

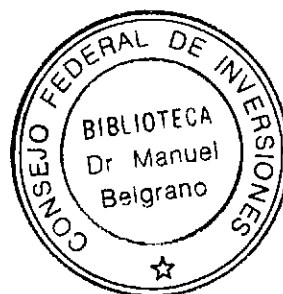
Posee una chacra N° 41 ubicada en la Parcela 28

Cuenta con instalaciones para la cría en escala de conejos. Actualmente acaba de invertir en jaulas para una cantidad inicial de 80 vientres y su engorde.

Es interesante remarcar las posibilidades que posee dado que su actividad comercial le permitiría la comercialización directa del conejo. Dado que es propietario de un mercado que abastece de verduras (la mayoría proveniente de su producción) y de carnes.

Esta situación favorecería para la difusión de la carne de conejo

También realiza la crianza -con poco conocimiento y tecnología- de aves (patos, gallinas, pavos) y cerdos.





"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Darío Cettour

Es interesante remarcar el esfuerzo y el interés que este habitante de Santa Cruz ha puesto en la cunicultura. Se adjunta el plan de costos que el mismo ha elaborado para una producción de 200 vientres en un ciclo de 42 días y a tres bandas.

Esto nos da una idea aproximada especialmente de las inversiones a realizar en infraestructura lo que lo hace muy diferente con respecto a otras regiones. **(Ver Anexo VI).**

1.12- El Calafate

Se tomo contacto con el Dr. Martín C. SCHWARDZ jefe Dto. Bromatología Municipalidad quien nos comunica que en la zona no existen productores de Conejos.

1.13 Río Turbio

Se tomo contacto con la técnica en Producción Agraria Ileana Arias de la Municipalidad quien dio a conocer que existe un proyecto del plan Manos a la obra en marcha denominado "Concentración Parcelaria el Matadero" que consiste en la construcción de 14 galpones de cría industrial de conejos y cada uno con 60 madres y 6 machos de línea Hyplus, y con jaulas polivalentes.

El estado de avance del proyecto es construcción de las instalaciones y poseerán el asesoramiento y capacitación de ADELOC (Agencia de Desarrollo Local de Comodoro Rivadavia).



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

2 - Análisis por Zona

De lo expuesto en el 1 al 1.13 es importante considerar **tres zonas** a tratar en la provincia:

2.1- Zona Norte de Santa Cruz:

- Varias localidades tienen posibilidades de intercambio con Chubut, especialmente Comodoro Rivadavia y con Frigoríficos en esa provincia.
- Existe la zona de chacras donde hay interesados en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- Localidades petroleras donde se toma límite el consumo de agua en algunas zonas tanto por su calidad como por su disponibilidad.
- Existencia de mataderos municipales: tres municipios visitados poseen mataderos en condiciones de adaptarlos a la faena de conejos.
- Existen dos criaderos que puede decirse están en condiciones de habilitarse por SENASA, el resto son criaderos artesanales y precarios.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos. Los orígenes de las razas son de Jujuy, Comodoro Rivadavia y provincia de Buenos Aires.

2.2- Zona Sur Santa Cruz:

- Existen interesados de la zona de chacras y también aquellos que posean otro tipo de actividad no agropecuaria en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- No existe tanta limitación de agua en calidad como por su disponibilidad.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

- Existen Frigoríficos de ovinos y liebres que pueden adaptarse y están en condiciones de realizar la faena de conejos.
- No existen criaderos que estén en condiciones de habilitarse por SENASA, los que existen son precarios y artesanales. Cabe remarcar el proyecto de Río Turbio que contempla la construcción de 14 criaderos con 60 vientres cada uno.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos (solo el de Río Turbio que se iniciará con Hyplus. Los orígenes de las razas son de Ushuaia, Jujuy, Comodoro Rivadavia y provincia de Buenos Aires.

2.3- Zona Centro:

- Las zonas de chacras no se dedican exclusivamente a producir comercialmente, la mayoría son de autoconsumo.
- Existen interesados en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- No existe tanta limitación de agua en calidad como por su disponibilidad.
- No existen Frigoríficos para la faena de conejos pero las distancias permiten que se deriven a Río Gallegos.
- No existen criaderos en condiciones de habilitarse por SENASA, solo precarios y artesanales. Cabe remarcar el interés en Gregores y Piedra Buena.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

3- Condiciones para el Desarrollo de la Cunicultura en Santa Cruz

Se puede concluir que para el desarrollo de la cunicultura:

3.1 Las condiciones negativas son:

- Elevado precio del alimento debido a los fletes e inexistencia de fabricas de alimento balanceado.
- Provisión de materia prima (especialmente cereales) para la elaboración de alimento en la provincia, lo que eleva su valor por el flete.
- Escasa disponibilidad de reproductores y de calidad en la provincia para iniciarse en la producción.
- Distancias entre los Frigoríficos de exportación y zonas de producción (exceptuando las localidades más cercanas)
- Escaso conocimiento y experiencia por parte de interesados en la cría industrial del conejo.
- Demanda local poco desarrollada para el consumo de la carne.
- Clima que obliga a construir instalaciones resistentes al viento y que protejan del frío a los animales, tornándose una inversión mayor con respecto a otras zonas.
- Consumo mayor de energía para permitir un ambiente adecuado en la crianza del conejo



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

3.2 Las condiciones positivas son:

- Existencia de Frigoríficos en condiciones de faenar y exportar carne de conejo. Y además están interesados en el desarrollo de esta actividad debido a podría ser una actividad continua a lo largo del año.
- Interés de la Secretaria de la Producción en apoyar proyectos de viabilidad técnico económica.
- Interés de los Municipios en fomentar de una manera planificada y sustentable la cría de conejos.
- Interés de muchos habitantes ya sea chacareros como aquellos que no se dediquen a la actividad rural en criar conejos.
- Disponibilidad de energía ya sea gas, como electricidad a menor costo con respecto a otras provincias.
- Posibilidad de fomento del consumo en zonas turísticas
- Cultura de procesado de alimentos (conservas, ahumados) en determinadas localidades especialmente para fin turístico.
- Presencia de Turismo Europeo en varias localidades de Santa Cruz

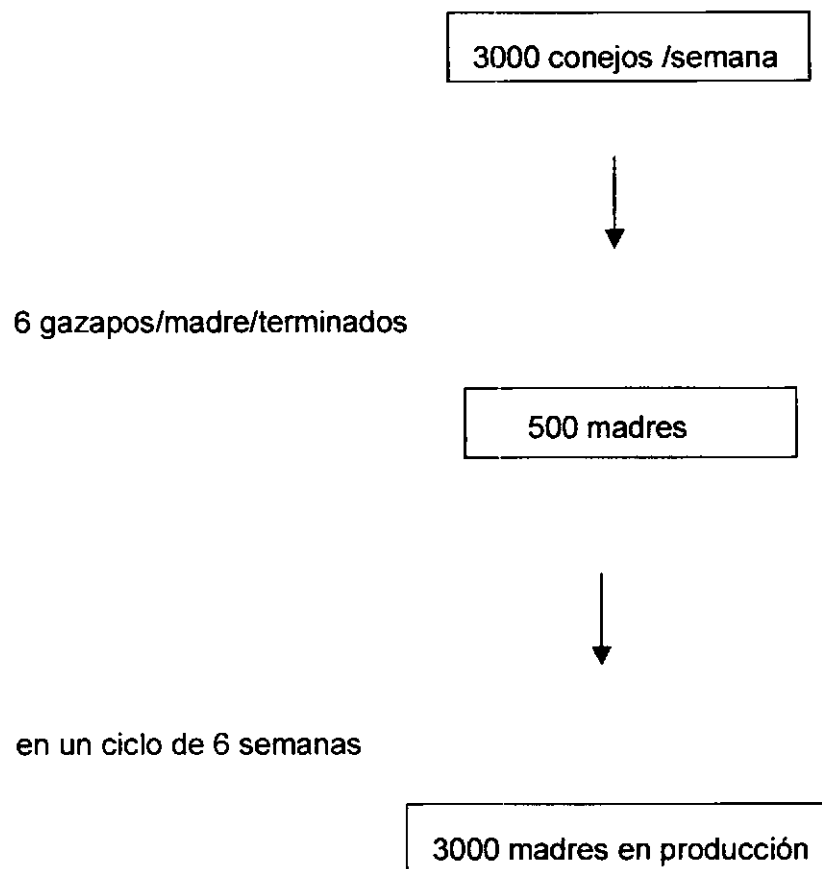


“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

4 - Proyección a considerar para abastecer la capacidad de producción de los frigoríficos:

Según entrevistas realizadas a Frigoríficos, los mismos estarían en condiciones de faenar un promedio 3000 conejos en un día 1 vez por semana, en épocas de faena de liebre u ovinos.

Considerando un ciclo entre partos de 42 días podemos calcular la cantidad de hembras en producción necesarias para abastecer de conejos a este calculo de faena.





"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Esto nos demanda 3000 madres en producción lo que demuestra una cantidad importante para iniciar en la cunicultura provincial y para producciones en pequeñas escalas.

Tomando el caso de Rió Turbio de 60 madres por productor.

Trabajando a una banda serian 48 productores de 60 madres cada uno

Trabajando en 6 bandas serían 50 productores de 60 madres cada uno

500 hembras/semana	Semana1	Semana2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6
Hembras/product.	10	10	10	10	10	10
productores	50	50	50	50	50	50

En este caso son 50 productores que por semana entregan conejos provenientes de diez partos

500 hembras/semana	Semana1	Semana2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6
Hembras/product.	60	60	60	60	60	60
productores	8	8	8	8	8	8



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

En este caso son 48 productores los cuales 8 por semana entregarían la producción de 60 partos. Consideremos que el sistema de banda única tiene ciertas desventajas en el sentido de que exige mayor control, eficiencia y riesgos en cuanto a que si no existe un alto % de fertilidad se ve afectada en tiempo la producción.

Esto nos permite inferir que es necesario generar un programa de producción bajo un protocolo de crianza que contemple sistemas de crianza (instalaciones-jaulas-manejo), genética, alimentación y sanidad como bioseguridad gerencia do ya sea vía profesionales de instituciones oficiales como contratados por el grupo de productores que trabajen bajo este protocolo.

Podemos ver también que el asociativismo ya sea mediante cooperativas, u otra forma legal, permitirá mantener el cumplimiento del protocolo como la eficiencia y disminución de los costos de producción y comercialización.

También es importante estudiar las alianzas estratégicas que pudieran lograrse entre el frigorífico y los productores y que actualmente se torna difícil.

5. Consideraciones para definir una tipología de productores:

En función de lo recorrido, observado y dialogado en las localidades visitadas, se puede establecer un posible modelo de clasificación de productores o topología que permita considerarlo para un futuro programa cunicola provincial. Esto permitirá orientar en los sistemas de crianza de conejos a toda persona interesada en invertir en esta actividad en función de sus posibilidades económicas y sociales.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

6 - Clasificación de Productores, Conceptos:

Producción con un fin de consumo familiar: cunicultura escasamente tecnificada, tanto en instalaciones como alimentación sanidad y manejo. Podemos decir que tiene las características de cunicultura de tipo rural integrada a otro tipo de actividad de granja, agropecuaria y/o huerta. Generalmente la producción se destina al autoconsumo o venta tras el sacrificio en el mismo lugar. Sus exigencias serían las que les imponga el municipio local.

Producción con un fin Comercial: todos deben estar encuadrados bajo la resolución 618/2002 del SENASA (ver anexo):

1. -Productor en pequeña escala: aquel que no supere las 30 hembras reproductoras: En este caso debe aceptarse jaulas artesanales pero con la condición que cumplan con los requisitos de la resolución. Deben llevar un registro de servicios, partos, destetes, engorde y consumo de alimento. Puede aceptarse el consumo de vegetales como complemento

2. -Productor de mediana escala 31-100 madres: En este caso es necesario una planificación correcta del criadero como el control ambiental y disposición de las jaulas. Se puede aceptar trabajar con parte de las jaulas de construcción artesanal siempre y cuando cumplan con los requisitos. Ya es posible efectuar el manejo en 6 bandas, mejorar el sistema de registros y trabajar con un programa de gestión informático. Es necesario la evacuación y tratamiento del estiércol dado que se trabaja con mas volumen de deyecciones. También se debe considerar los movimientos dentro del criadero y cumplir estrictamente con normas de bioseguridad y buenas prácticas.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3. -Productor de escala 101-200 madres. Es importante trabajar bajo las normas del SENASA y un plan de bioseguridad. También se debe remarcar la calidad de los reproductores y el manejo de la reposición de los mismos. Se torna imprescindible el uso de jaulas acordes a los sistemas de crianza actuales y llevar a cabo un plan de buenas practicas y de trazabilidad.

4. -Productor industrial: que supere las 200 madres. Debe cumplir con lo expuesto en las clasificaciones anteriores.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

IV -INSTALACIONES E INVERSIONES NECESARIAS PARA LA INSTALACIÓN DE UN CRIADERO EN SANTA CRUZ:

1.1 -Instalaciones

Consideraciones Generales

Para ser habilitado por el SENASA, el establecimiento debe cumplimentar los requisitos establecidos por la Resolución 618/2002 (**ver anexos VII y VIII**) dictada por el mencionado organismo. Asimismo la construcción debe estar adecuada para la efectiva aplicación de las medidas de bioseguridad e higiene a la que deberemos ajustarnos, considerando el **clima imperante en nuestra región**.

Para ello en este rubro se deben considerar todos los elementos dispuestos, desde la cerca **perimetral completa**, con sus entradas debidamente limitadas al ingreso de extraños, vehículos, animales, etc. Esto evitara la posibilidad de entrada de enfermedades y patógenos al criadero.

En el predio debe disponerse de una **playa de carga** de los animales que van al frigorífico, lo suficientemente alejada de los galpones para que de ningún modo el camión del frigorífico pueda servir de vehículo de las enfermedades. Esta playa servirá también para la descarga de los alimentos, de manera de mantener alejado el camión de transporte de la zona de producción.

El **depósito de alimentos** debe estar diseñado para que estos se conserven en buen estado durante el tiempo que permanezcan en el criadero, siendo el exceso de temperatura, la humedad, roedores e insectos, los principales factores de deterioro.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

El establecimiento debe disponer de un sector alejado de los galpones de producción, para destinar a la **cuarentena**, sitio obligado para la permanencia y control de todo animal que se pretenda ingresar al criadero. Esta debe ser una construcción cerrada y con telas mosquiteras en sus aberturas para evitar la fuga de cualquier enfermedad mediante insectos. El personal que trabaje en este lugar no podrá trabajar simultáneamente en el sector de producción.

El **sector de producción** debe contar con instalaciones adecuadas para la cría de conejos en condiciones confortables y sanitarias. Su construcción debe ser realizada con los elementos y materiales adecuados para amortiguar las oscilaciones de temperatura exterior, las superficies deben ser lisas y resistentes para permitir el lavado y desinfección permanente, no debe tener rincones ni ángulos inaccesibles a la limpieza. Además no deben existir aberturas que permitan el acceso a depredadores (perros, gatos, ratas, etc.), ni orificios o malla gruesa que permitan la entrada de pájaros, que pueden traer enfermedades de otras granjas. Los pisos deben estar diseñados para que puedan limpiarse diariamente sin que se acumulen las deyecciones.

El criadero debe constar con **baños y vestuarios** para la higiene del trabajador.

Los **depósitos de agua** deben estar dimensionados a la magnitud del establecimiento, ya que ante un corte del suministro de agua, los animales deben seguir abastecidos hasta que se solucione la interrupción.

En el diseño deben tenerse en cuenta sectores como **oficinas** donde se llevan los registros del criadero, **taller** de reparaciones y depósito de máquinas y herramientas; **farmacia** donde se depositan los medicamentos con heladera para las vacunas.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

También debemos tener en cuenta el espacio para depositar y procesar las deyecciones. Este sector debe estar adecuadamente alejado del sector de producción y se debe disponer de tal modo que no de lugar a la multiplicación de moscas.

Otro elemento a tener en cuenta es el sistema de eliminación de animales muertos, en nuestro caso el **foso sanitario**.

Diseño Previsto

El dimensionamiento de las instalaciones esta ligado a la producción que se desea lograr -en este ejemplo el objetivo es llegar a contar con un total de 200 madres en producción- como así también al diseño y dimensiones de las jaulas que se instalarán.

Un aspecto que resta resolver en este planteo es la forma en la que se bajará la concentración de amoniaco en el ambiente, si bien, una de las medidas que ayudará con este objetivo es la limpieza periódica de las fosas recolectoras de deyecciones.

Considerando todo lo expuesto precedentemente, a continuación se detallan algunas consideraciones sobre el diseño planteado:



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Galpón de Producción:

En el diseño se establecen claramente tres sectores aislados comunicados entre si a través de pasillos, ellos son: A- Reproducción, B- Engorde y C- Ingreso / depósito de Alimentos.

- √ Dimensiones: sup. cubierta 320 m² Ancho 10 mts. Largo: 32 mts.
Altura Lateral: 2,2 mts. Altura Central: 3.70 mts.
- √ Cabriadas: se colocarán, espaciadas a 4 mts. de eje a eje construidas en caño estructural.
- √ Techos: chapa galvanizada de 18 pie a dos aguas. Se colocara membrana termo aislante de 2 Mm.
- √ Cerramientos Laterales: mampostería (ladriblock).
- √ Piso: contrapiso de cemento con fosas para acumulación y posterior recolección de deyecciones.

Los sectores de Reproducción y Engorde estarán separados por el sector de Ingreso / deposito de Alimentos.

Las características generales de los tres sectores citados, son las siguientes:

A- Reproducción y B- Engorde: se incluyen módulos de jaulas (de 10 jaulas c/u) y la fosa para recolección de deyecciones.

Disposición de ventanas laterales (0.50 m x 1.00 m) con tela mosquitera para evitar el ingreso y/o fuga de enfermedades a través de insectos.

C- Ingreso/Deposito de Alimentos:

Deposito de Alimentos: En el mismo se deben disponer tarimas de madera sobre las que se depositaran las bolsas de forma tal que no tengan contacto directo con el piso, disminuyendo de esta forma los riesgos de la humedad y facilitara a su vez la higiene del depósito.

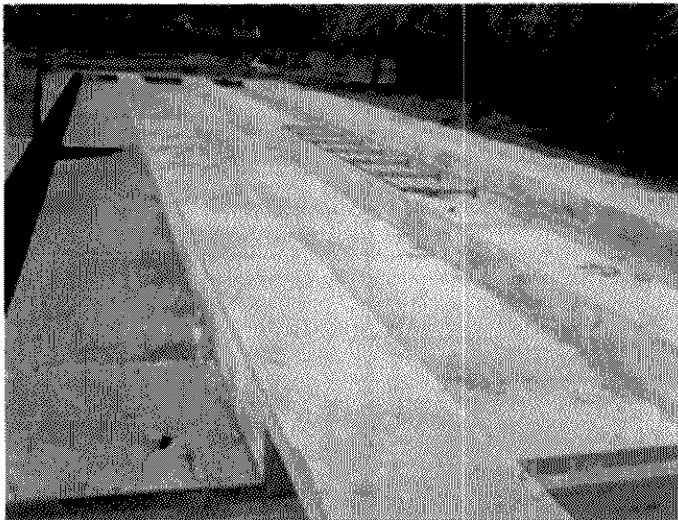
En este sector se incluyen además, los tanques de agua



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Ingreso:

Este es el único ingreso a la zona de producción. Cuenta con un baño, mesada, pileta, agua caliente y vestuario; para la higiene previa y posterior a las tareas diarias.



Vista en detalle de construcción de piso y fosas recolectoras.



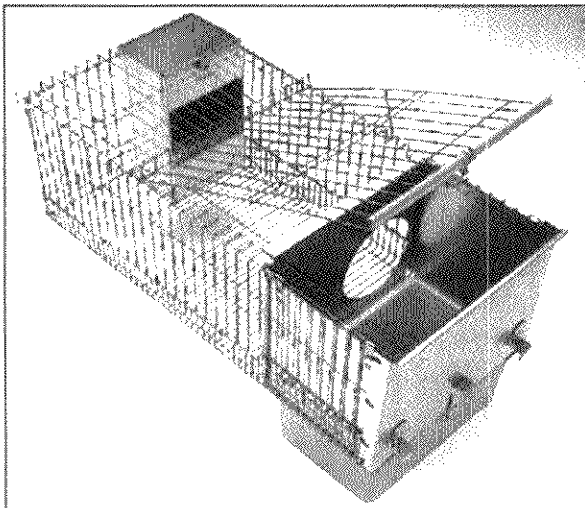
Detalle disposición de jaulas y fosas recolectoras



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

1.1-Jaulas:

Todos los elementos que se instalan dentro del galpón de producción deben ser higiénicos, lavables, desmontables, esterilizables, resistentes al flameado, confortables, seguros y durables. Las jaulas, en particular, deben tener las medidas adecuadas a su función y con capacidad para el tipo de animales y la etapa productiva en que se encuentren.



Detalle jaula polivalente con equipo maternidad.

El conjunto de instalaciones necesarias para alojar 200 hembras en producción, conejos en engorde y la cantidad necesaria de hembras y/o machos en reposición; comprende tres filas, con 320 jaulas polivalentes para conejas con cría, machos y engorde y 64 jaulas BOX para hembras en gestación / reposición. Todo en alambre galvanizado, completos con tolvas y bebederos automáticos chupete y tuberías de PVC, nidales, etc.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1.2-Presupuesto

GALPON:

- Materiales	\$ 53.614.21
- Mano de obra	\$ 20.000.00
Sub Total	\$ 73.614.21

JAUHAS	\$ 23.403.90
Sub Total	\$ 23.403.90

TOTAL INSTALACIONES \$ 97.018.11

Observación: los valores incluyen el IVA correspondiente.

En los anexos adjuntos se exponen los materiales necesarios, la cantidad y el costo de los mismos. (Ver Anexo VI-información aportada por productor – Sr. Darío CETUR- Loc. Río Gallegos)



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

V) MATRIZ FODA



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

1-Factores considerados en la Matriz FODA

Se consideran determinados factores a tener en cuenta para concluir en un análisis de fortalezas, amenazas debilidades y oportunidad es de la cría y características de la carne de conejo en la provincia de Santa Cruz.

a. Calidad.

Punto final de la cadena pero primero para analizar debido a que es consecuencia del trabajo planificado, cauteloso y responsable de cada actor, Debemos considerar que existe una tendencia futura como consecuencia de la apertura de los mercados y de la mayor exigencia de los consumidores, a obtener productos no solo inocuos por obligación sino con ciertos atributos que le dan la calidad exigida.

Este aporte de calidad no puede realizarse sin la incorporación de tecnología desde la producción primaria hasta el procesamiento industrial y como en los servicios incorporados a los productos.

Esto obliga a su vez a desarrollar una calidad en los procesos. Poco implementado en los pequeños productores. Pero debe tenerse en cuenta en un futuro cercano para la comercialización al mercado externo de carne de conejo que pocas empresas lo están logrando dependiendo de las barreras para-arancelarias de los mercados más exigentes.

Es por esto que es necesario contemplar el término calidad en este trabajo que no podrá obtenerse sin una adecuada coordinación de la cadena comercial de cada uno de los productos.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Dado que en la provincia se estima que no esta implementada la cría de conejos tanto en escala para lograr volúmenes tampoco lo esta en condiciones de tecnología.

b. Precios.

La mayor competencia como consecuencia de la mayor oferta, de la globalización de los mercados y de la puja existente con el sector de la distribución, determina que los precios de los productos alimenticios tiendan a bajar.

Actualmente el precio del conejo proviene de la demanda que en el mayor % corresponde al mercado externo y trasladada al productor mediante los contratos que los frigoríficos realizan con sus compradores. El intermediario en este caso el acopiador solo ejecuta un efecto de allanar el camino al productor hacia los mercados pero no define el precio. Es importante remarcar que los precios están sufriendo oscilaciones especialmente en el verano por cuestiones coyunturales por un lado y por consideraciones del poder dominante de los frigoríficos.

Por esta razón, es importante que el productor logre fortalecer su producción generando una mayor escala vía trabajo en conjunto con otros productores en su misma situación y lograr contratos con frigoríficos para preservar una oferta continua.

Ambos mecanismos implican necesariamente una adecuada coordinación de la cadena comercial.

Dado las distancias que existen entre los centros proveedores de insumos (especialmente el alimento balanceado) y el lugar de producción (productores de la provincia) hace que el precio final no pueda ser competitivo con otros destinos de la carne de conejo.

Se puede considerar la existencia de frigoríficos en la provincia que exportan liebre y cordero patagónico a la Unión Europea, lo que nos permitiría concretar algunas operaciones a través de esos mismos contactos.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Esto permitiría al productor acceder a la comercialización de su producción con valores mayores. También es interesante considerar la posibilidad de comercializar los subproductos - piel, vísceras, cuero, pelos-.

c. Mayor escala.

Es uno de los factores a tener muy en cuenta para competir con situaciones similares de otros países. Por lo tanto la falta de escala apropiada, puede decirse que es consecuencia de un mercado interno muy pequeño.

Por un lado la asociación con empresas extranjeras puede permitir un acceso simplificado a la tecnología y a los mercados internacionales.

En otros casos se puede pensar en la búsqueda de nichos de mercado que permitan escapar de la gran escala que se verifica en ciertos productos.

La tecnología apropiada para la producción competitiva en escalas reducidas es otra de las vías posibles, aún no adecuadamente desarrollada.

d) Mayor inversión

Todo el proceso de reconversión y reingeniería del sector industrial, tiene requerimientos importantes de inversión con el objeto de actualizar sus plantas de procesamiento y posicionar los productos en el mercado y esto está trasladado a los frigoríficos.

Con un mercado de capitales todavía reducido y costoso, los productores más pequeños tienen dificultades para obtener estos fondos en condiciones competitivas.

Los frigoríficos pueden tener otras opciones financieras, tales como la emisión de obligaciones negociables que permite disminuir sensiblemente sus costos financieros.



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

e) Exportación de productos terminados

Por esta razón y teniendo en cuenta que se ven sometidos a una fuerte competencia externa, las empresas, especialmente aquellas de mayor magnitud, están procurando la exportación de productos terminados hacia los países desarrollados.

Es posible que en el futuro los núcleos de las empresas que no puedan vender sus productos en Europa o Estados Unidos, tampoco puedan competir con las empresas extranjeras en el mercado local.

La provincia posee frigoríficos adaptados para exportación que podrían adecuarse para la faena de conejos.

f) Barreras sanitarias

Durante los últimos cuarenta años, la Argentina ha descuidado el problema sanitario en las producciones agrícolas y ganaderas.

En el mismo período otros países como Chile han hecho esfuerzos que, al liberarlo de las principales plagas y enfermedades, le permiten hoy en día contar con un "patrimonio sanitario".

Los problemas sanitarios de diversa índole son utilizados por los países en general y particularmente por los desarrollados como barreras para-arancelarias que limitan la competencia con productos externos.

En el caso del conejo Argentina es un país libre de una enfermedad –vímica hemorrágica- que le permite actualmente generar diferencias importantes respecto a países vecinos como el Uruguay que oportunamente acaba de declararse la presencia de la misma. Es por esta razón que se deben dirigir esfuerzos



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Todos los actores de la cadena deben comprender que el problema sanitario no es competencia exclusiva de los productores o del Estado, por lo tanto deben generar los mecanismos que permitan superar estas falencias con el objeto de evitar las mencionadas barreras, y acceder en consecuencia a los mercados internacionales.

La provincia solo tiene posibilidades de sufrir un brote de mixomatosis debido a que para combatir los conejos silvestres se inyectaron los mismos con la vacuna de mixomatosis siendo posibles portadores. En el caso de otras enfermedades dependerá del origen de los animales (existen casos de tña en diversas provincias del norte) para que las mismas se incorporen luego será el tipo de instalaciones, la genéticas y los sistemas de manejos y de profilaxis que las mismas se den a conocer.

g) Ecología y ambiente

Los problemas ambientales han sido históricamente descuidados en el desarrollo industrial de la Argentina.

El desarrollo de los procesos productivos y comerciales están obligados a considerar un estudio previo de los recursos a utilizar y la posibilidad de contaminación por sus residuos.

Existen normas en los países desarrollados por las cuales no compran productos a empresas que deterioren el medio ambiente o bien que no cumplan con las normas de saneamiento, lo cual es considerado una competencia desleal, una especie de dumping ecológico, por los menores costos que ello implica.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

También en el tema ambiental, las empresas nacionales deberán actualizarse en la materia para poder acceder a los mercados internacionales y competir con las empresas de los países desarrollados que cumplen con estas normas.

Una vez realizada la descripción de la cadena a través del relevamiento de información y del trabajo de campo se está en condiciones de iniciar el análisis sobre la competitividad de esa cadena.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

2- MATRIZ FODA

Si bien en los análisis internos y externos de la matriz FODA se incluyen los aspectos sociales y ambientales, su determinación se realiza teniendo en cuenta esencialmente su impacto en la cadena.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> -Alta calidad nutricional de la carne -Especie adaptada a climas disímiles y diferentes condiciones de manejo. -Existencia de recursos para construcción y control ambiental para la cría de esta especie. -Especie herbívora que no compite con la alimentación del hombre, -Posibilidad de ser actividad complementaria -Posibilidad de obtener varios subproductos -Producción compatible con programas de autoabastecimiento alimentario familiar -Apoyo de instituciones gubernamentales - Presencia de puertos de ultramar y líneas aéreas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contraestación en la demanda con países de la C.E.E. -Demanda de exportación en crecimiento. -Efecto de carne suplementaria con respecto a la vacuna en países con problema de vaca loca. -País libre de enfermedad vírica hemorrágica -Posibilidades de desarrollo del mercado local (Argentina) y regional (Mercosur). -Precio de la carne es muy superior al de otras, pudiendo ofrecerlo como especiality -Existe demanda de subproductos (piel, cuero, sangre, cerebro, etc.) Disponibilidad de mano de obra -No existe abundante materia prima para la alimentación de los conejos en nuestra región.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> -Desconocimiento en sanidad y manejo de criadero -Baja escala de producción -Falta de protocolos de manejo -Áreas de producción y frigoríficos distanciados - Concentración del consumo en capitales de provincias lejanas a Santa Cruz. -Poca uniformidad del producto -No se incorpora valor agregado al producto -Dificultad de generar altos volúmenes de ventas. -Alto costo de inversión para trabajar en escala. -Criar con ambiente controlado y mayor consumo de energía. -Baja habilidad gerencial y poder negociador del productor. -Requerimiento de instalaciones para procesar los animales -Frigorífico-. -No existe el hábito de consumo en el mercado local dado por una baja adaptación al cambio del consumidor y compatibilidad de enfoque y cultura. Poca disponibilidad de insumos -Alto costo de los insumos (alimentos) -Dificultad para amortizar el capital invertido 	<ul style="list-style-type: none"> -Caída del precio internacional. -Proteccionismo de países compradores y /o productores -Posibilidad de importación de carne de conejos -Incremento de la producción en Brasil/Chile -Posibilidad de comoditización. -Ausencia de crédito -Falta de políticas de estado en control sanitario y exportación -Pocos profesionales capacitados -Suspensión de la Comunidad Europea por posibles incumplimientos sanitarios -Inestabilidad económica política -Política exportadora de Chile -Altos precios de insumos especialmente alimento. -Entrada de China u otros países al mercado Europeo. -Dificultad para amortizar a corto plazo el capital invertido en instalaciones.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

VI- CONCLUSIONES DEL TRABAJO

En función de los resultados obtenidos en este trabajo ya sea mediante la recorrida a campo, observación, como entrevistas a funcionarios, productores y aquellos relacionados con la cunicultura, y así también comunicaciones personales e información obtenida por publicaciones e Internet se pueden puntualizar estas conclusiones:

En cuanto a la crianza

- No existe una cultura de crianza industrial de conejos ya sea para carne, piel o pelo.
- No existen productores industriales, solo se puede observar en condiciones precarias.
- La producción de conejos se puede decir que se realiza como un complemento de la cría de otra especie o por el solo gusto de criar conejos.
- Solo dos productores visitados podrían estar en condiciones de ser habilitados por el SENASA
- Se puede decir que la mayoría tienen expectativas de considerarlo como una actividad que genere ingresos.
- Se crían varias razas y sus cruces
- No existe conocimientos de la crianza industrial y los que se capacitaron requieren de mayor asesoramiento



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

En cuanto a las formas de trabajo

- No solo en esta provincia existe un espíritu individualista, y la cunicultura especialmente trabajada en pequeña escala demanda implementar un sistema asociativo ya sea en la provisión y compra de insumos, como en la venta asociada del producto final el conejo vivo.

En cuanto a proveedores

- No existen fabricas de alimentos balanceados y ni de jaulas.
- Tampoco existen productores o empresas que provean de planteles mejorados genéticamente ni de razas.

En cuanto a los frigoríficos

- Se debe remarcar la diferencia entre la provincia con respecto a otras del territorio nacional, donde en Santa Cruz existen Frigoríficos con posibilidades de faenar importantes volúmenes y con capacidad de comercializar en el exterior, cumpliendo con las normas que exigen los países importadores.
- Esto sería la solución para trabajar en el fomento de la cunicultura siempre y cuando acompañado por un sistema de organización y gestión para los productores



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

En cuanto a profesionales capacitados y con experiencia

- Podemos decir que son pocos los profesionales que posean experiencia en el manejo de criaderos tanto para pequeña como para gran escala.
- Es importante remarcar la colaboración que podrían ejercer instituciones como INTA, Escuelas Agrarias, Facultades, Colegios de Veterinarios y Consejo Agrario, SENASA para el asesoramiento técnico económico como planes de marketing y de difusión de la carne.

En cuanto al estado

- Es importante remarcar el esfuerzo de la Secretaria de la Producción a través del diagnostico realizado y presentado a través de este trabajo.
- A partir del diagnostico se dejan a consideración los pasos que el estado podría ejecutar:

1. Elaboración y puesta en ejecución de un Programa cunicola en el cual se debería contemplar:

-Desarrollo de un análisis técnico de las necesidades de inversión para cada tipo de productor basado en la clasificación expuesta en el trabajo.

-Difusión del análisis técnico

-Estudio del perfil de los interesados y lugar de donde provienen.

-Capacitación a los interesados ya sea en el proceso de inversión como de trabajos a implementar en el criadero (genética, sanidad, alimentación, manejo) y gestión técnico económica (análisis de costos, e índices de eficiencia.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

- Planificación estratégica de los fondos destinados para el programa
 - Capacitación a profesionales que deseen incursionar en la actividad cunicola.
2. Otorgamiento de créditos
 3. Seguimiento de los créditos hasta que la actividad sea sustentable por sí misma
 4. Apoyo en la gestión de criaderos a productores independientes o asociados
 5. Difusión del asociativismo
 6. Desarrollar un plan de alimentación y provisión de la carne de conejos por comedores, hospitales u otra institución oficial
 7. Elaborar un plan de difusión de la carne de conejos a nivel provincial.
 8. Considerar estrategias para favorecer la disminución de costos de producción y comercialización de la actividad y lograr precios competitivos, ya sea a nivel nacional como internacional.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

RESUMEN



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

RESUMEN

La actividad cunícola nacional para carne ha tenido un desarrollo interesante en los últimos años y favorecida especialmente por la modificación del tipo de cambio a principios del año 2002.

Dada la situación observada en toda la provincia de la casi inexistencia de productores que trabajen bajo condiciones de crianza para ser habilitados por el SENASA es importante considerar **tres zonas** a tratar en la provincia:

Zona Norte de Santa Cruz

- Varias localidades tienen posibilidades de intercambio con Chubut, especialmente Comodoro Rivadavia y con Frigoríficos en esa provincia.
- Existe la zona de chacras donde hay interesados en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- Localidades petroleras donde se torna limitrofe el consumo de agua en algunas zonas tanto por su calidad como por su disponibilidad.
- Existencia de mataderos municipales: tres municipios visitados poseen mataderos en condiciones de adaptarlos a la faena de conejos.
- Existen dos criaderos que puede decirse están en condiciones de habilitarse por SENASA, el resto son criaderos artesanales y precarios.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos. Los orígenes de las razas son de Jujuy, Comodoro Rivadavia y provincia de Buenos Aires



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Zona Sur de Santa Cruz

- Existen interesados de la zona de chacras y también aquellos que posean otro tipo de actividad agropecuaria en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- No existe tanta limitación de agua en calidad como por su disponibilidad.
- Existen Frigoríficos de ovinos y liebres que pueden adaptarse y están en condiciones de realizar la faena de conejos.
- No existen criaderos que estén en condiciones de habilitarse por SENASA, los que existen son precarios y artesanales. Cabe remarcar el proyecto de Río Turbio que contempla la construcción de 14 criaderos con 60 vientres cada uno.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos (solo el de Río Turbio que se iniciará con Hyplus. Los orígenes de las razas son de Ushuaia, Jujuy, Comodoro Rivadavia y provincia de Buenos Aires

Zona Centro de Santa Cruz

- Las zonas de chacras no se dedican exclusivamente a producir comercialmente, la mayoría son de autoconsumo.
- Existen interesados en la crianza y que mediante acceso al crédito como a capacitación y gestión podrían incursionar en la crianza del conejo
- Accesos en buen estado
- No existe tanta limitación de agua en calidad como por su disponibilidad.
- No existen Frigoríficos para la faena de conejos pero las distancias permiten que se deriven a Río Gallegos.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

- No existen criaderos en condiciones de habilitarse por SENASA, solo precarios y artesanales. Cabe remarcar el interés en Gobernador Gregores y Piedra Buena.
- Existe variabilidad en las razas utilizadas, no se utilizan híbridos.

Se puede concluir que para el desarrollo de la cunicultura:

Las condiciones negativas son:

- Elevado precio del alimento debido a los fletes e inexistencia de fabricas de alimento balanceado.
- Provisión de materia prima (especialmente cereales) para la elaboración de alimento en la provincia, lo que eleva su valor por el flete.
- Escasa disponibilidad de reproductores y de calidad en la provincia para iniciarse en la producción.
- Distancias entre los Frigoríficos de exportación y zonas de producción (exceptuando las localidades más cercanas)
- Escaso conocimiento y experiencia por parte de interesados en la cría industrial del conejo.
- Demanda local poco desarrollada para el consumo de la carne.
- Clima que obliga a construir instalaciones resistentes al viento y que protejan del frío a los animales, tornándose una inversión mayor con respecto a otras zonas.
- Consumo mayor de energía para permitir un ambiente adecuado en la crianza del conejo



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Las condiciones positivas son:

- Existencia de Frigoríficos en condiciones de faenar y exportar carne de conejo. Y además están interesados en el desarrollo de esta actividad debido a podría ser una actividad continua a lo largo del año.
- Interés de la Secretaria de la Producción en apoyar proyectos de viabilidad técnico económica.
- Interés de los Municipios en fomentar de una manera planificada y sustentable la cría de conejos.
- Interés de muchos habitantes ya sea chacareros como aquellos que no se dediquen a la actividad rural en criar conejos.
- Disponibilidad de energía ya sea gas, como electricidad a menor costo con respecto a otras provincias.
- Posibilidad de fomento del consumo en zonas turísticas
- Cultura de procesado de alimentos (conservas, ahumados) en determinadas localidades especialmente para fin turístico.
- Presencia de Turismo Europeo en varias localidades de Santa Cruz



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

BIBLIOGRAFIA



“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”

BIBLIOGRAFIA

Revistas y sus direcciones de web

ADESCU

Castañer, 12-08360 Canet de Mar (Barcelona) -Tel./Fax: 93 795 60 66

asescu@asescu.com

Real Escuela de Avicultura

Plana del Paraíso, 14-08350 Arenys de Mar (Barcelona)-

Tel.: 93 792 11 37/Fax: 93 792 15 37

www.cunicultura.com

avinet@avicultura.com

Edicions La Terra, SL

Francesc Cambó, 14, 3r B

08003 (Barcelona)

Tel.: 932 68 09 00/Fax: 932 68 48 93

ed.latterra@agronet.org

Cogal, S.Coop.ltda.

36530 Rodeiro-Pontevedra

Tel.: 986 79 01 00

Fax: 986 79 01 81

Coniglicoltura

Via Emilia Levante 31/40139 Bologna

Tel.: 051/ 62 26 7

Fax: 051/ 49 36 60

www.edagricole.it

cn@gce.it

World Rabbit Science

www.rabbit-science.com

asfruni@easynet.fr



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

info@conejos-info.com

Asociación Nacional de Cunicultores de México

www.ancum.com.mx

L'ELEVEUR DE LAPINS

mmontjoie@editionsduboisbaudry.fr

CONEJO INTERNACIONAL

México, D.F

deandap@prodigy.net.mx

CUNICULTURA PROFESIONAL

Argentina

cuniculturaprofesional@uoisinectis.com.ar

EL GAZAPO

Argentina

www.elgazapo.com.ar

Libros:

Manual de cunicultura Hoffmann (2004)

Editado por: Marcelo E. Hoffmann e Hijos, S.A. (Argentina) Autor: Toni Roca

TABLAS DE COMPOSICIÓN Y DE VALOR NUTRITIVO DE LAS MATERIAS
PRIMAS DESTINADAS A LOS ANIMALES DE INTERÉS GANADERO

D. Sauvant, J.M. Perez y G. Tran

Ediciones Mundi-Prensa



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

ENFERMEDADES DEL CONEJO

J.M. ROSELL (Coord.)

1.196 Págs. 2 tomos. Ilust. color. Enc. 2000. Ptas: 22.000

TOMO I. GENERALIDADES. Índice de abreviaturas, símbolos y siglas. Introducción general. Biología. Salud y enfermedad. Alojamiento y patología. Alimentación y patología. Diagnóstico. Profilaxis. Terapéutica. Toxicología. Salud pública. Bienestar animal y medio ambiente. Economía y sanidad. Índice analítico.

TOMO II. ENFERMEDADES. Índice de abreviaturas, símbolos y siglas. Enfermedades de la reproducción: machos e inseminación. Enfermedades de la reproducción: conejas. Enfermedades de la reproducción: gazapos lactantes. Enfermedades del aparato digestivo: causas infecciosas. Enfermedades del aparato digestivo: causas parasitarias y otras. Enfermedades del aparato respiratorio. Enfermedades víricas. Dermatología. Enfermedades de menor presentación. Enfermedades del conejo silvestre. Enfermedades de los conejos de peletería. Enfermedades de los conejos de compañía.

www.agarodigital.com.ar

www.agroinformacion.com

www.carnedeconejo.com

www.consumaseguridad.com

www.criadeconejos.com.ar

www.cueronet.com

www.cursodeconejos.8k.com

www.diarioc.com.ar

www.diariodecuyo.com.ar

www.dipaga.com.ar

www.ergomix.com

www.exportapymes.com

www.fao.org

www.geocities.com

www.santafe.gov.ar

www.supercampo.uolsinectis.com.ar

www.zeotecnocampo.com



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

A N E X O S



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O I

C O N T A C T O S



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

SECRETARIA DE ESTADO DE LA PRODUCCIÓN:

- Ing. Nelly Ponce

CON MUNICIPIOS:

- Caleta Olivia: Oficina de desarrollo Local - Lic. Alberto Salazar
- Pico Truncado: Oficina de Desarrollo Local - Contadora Verónica Pezzolano
- Perito Moreno: Sr. Delfin Tejedor,
- Las Heras :Oficina de Desarrollo Local
- Los Antiguos: Secretaria de la Producción Hector Jomñuk y Marcelo Arias.
- Puerto Deseado: Direccion General de Planeamiento – Arq. Eduardo Barreiro
- Pto. San Julián: Oficina de desarrollo Local - Lic. Javier Vaca
- Comandante L. Piedra Buena: Presidente H.C.D. – Sr. Osvaldo Mario de Santis
- Pto. Santa Cruz: Dto. Bromatología - Dr. Andres L. Xaubet
- El Calafate: Jefe Dto. Bromatología - Dr. Martin SCHWARDZ
- Gobernador Gregores: Agencia INTA - Lic. Astrid E. Freheit
- Río Turbio: Ileana Arias – Hugo Ramos

Organismos Nacionales y Otros Contactos:

- Ing. Agr. Stella Maris Vitelleschi, Coordinadora del área de Cunicultura, SAGPyA.
- Director de Ganadería de la Provincia de Entre Ríos, Marcelo Barrera
- Sub-delegado de la Corporación de Fomento de Chubut - CORFO, Sr. Carlos Eduardo Vignolo
- Dra. María Elena Cossu, especialista en nutrición de conejos, docente de la Facultad de Agronomía. Bs. As.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

- Med. Veterinario Juan Carlos Daita, Presidente de la Cámara Argentina de Cunicultura – Cadecun
- Presidente de la Asociación de Cunicultores de Totoras, Provincia de Santa Fé
- Productores de la Provincia de Bs. As.
- Productores de la Provincia de Santa Fe
- Productores de la Provincia de Entre Ríos



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O I I

INSIDENCIA DE COSTO DEL ALIMENTO BALANCEADO COMPARACIÓN PCIA. DE STA. CRUZ – PCIA DE BS. AS.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

ALIMENTO - CONSUMO Y COSTO ANUAL PCIA. DE BS.AS.

AÑO 1	1° Bim	2° Bim	3° Bim	4° Bim	5° Bim	6° Bim	Totales por Año
MADRES KG	3840	2496	3264	2496	2592	2592	
KG ENGORDE							
KG	0	11642	9526	11642	9526	11642	

TOTALES PERIODO	Kg.	3840	14138	12790	14138	12118	14234	71258
	Costo \$	2304	8483	7674	8483	7271	8541	42756

COSTO DEL ALIMENTO							\$0.60
---------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------

ALIMENTO - CONSUMO Y COSTO ANUAL PCIA. DE SANTA CRUZ

AÑO 1	1° Bim	2° Bim	3° Bim	4° Bim	5° Bim	6° Bim	Totales por Año
MADRES KG	3840	2496	3264	2496	2592	2592	
KG ENGORDE							
KG	0	11642	9526	11642	9526	11642	

TOTALES PERIODO	Kg.	3840	14138	12790	14139	12118	14234	71258
	Costo \$	2304	14138	12790	14139	12118	14234	71258

COSTO DEL ALIMENTO							\$1.00
---------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

ANEXO III

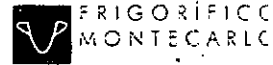
FRIGORIFICOS DE SANTA CRUZ

EN CONDICIONES

DE FAENAR CONEJOS.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**



INFORME DE FAENA DE LIEBRES

Frigorífico Montecarlo SA faena liebres mediante un convenio de explotación en el establecimiento oficial 2516 Orenaike SA.

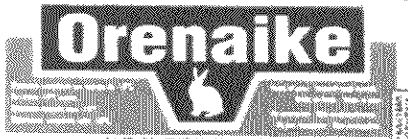






- 1- Temporada 01 Mayo- 15 Agosto
- 2- Capacidad de faena y proceso 3000 liebres DIA.
- 3- Capacidad de deposito de frio 500 toneladas
- 4- La liebre se vende entera o en 3 cortes que son Paletas. Lomos y cuartos traseros. El empaque primario se realiza en polietileno o al vacío etiquetado acorde a la reglamentación vigente. El secundario se realiza en cajas de cartón.
- 5- Los principales destinos de exportación son Francia y Alemania.
- 6- En la temporada 2004 se procesaron 120.000 liebres y en la temporada 2003 38.000 liebres.-

En cuanto a los requerimientos para la faena de conejos los cambios a realizar son mínimos entre ellos en insensibilizado previo al degüello.

Río Gallegos Enero 2005.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

 <p>Oreanaike</p> <p>PALETA DE LIEBRE CONGELADA CON OSEO HASEN LAIFE GEFROREN MIT KNOCHEN / EPAAULES DE LIEVRE CONGEELEE AVEC OS SPALLA DI LEVRE CONGELATA CON OSSO</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>	 <p>Oreanaike</p> <p>LOMO DE LIEBRE CONGELADO CON OSEO HASEN RUCKEN GEFROREN MIT KNOCHEN / FILET DE LIEVRE CONGEELEE AVEC OS FILETTO DI LEVRE CONGELATO CON OSSO</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>
 <p>Oreanaike</p> <p>LOMO DE LIEBRE CONGELADO CON OSEO HASEN RUCKEN GEFROREN MIT KNOCHEN / FILET DE LIEVRE CONGEELEE AVEC OS FILETTO DI LEVRE CONGELATO CON OSSO</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>	 <p>Oreanaike</p> <p>CARCASA EN MANTA DE LIEBRE CONGELADA SIN OSEO HASEN GEFROREN OHNE KNOCHEN / LIEVRE CONGEELEE DE S'OSSEEE LEVRE CONGELATA DISOSSATA</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>
 <p>Oreanaike</p> <p>TRABERO DE LIEBRE CONGELADO CON OSEO HASEN KEVLEN GEFROREN MIT KNOCHEN / CLAVISE DE LIEVRE CONGEELEE AVEC OS POSTERORE DI LEVRE CONGELATA CON OSSO</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>	 <p>Oreanaike</p> <p>PALETA DE LIEBRE CONGELADA CON OSEO HASEN LAIFE GEFROREN MIT KNOCHEN / EPAAULES DE LIEVRE CONGEELEE AVEC OS SPALLA DI LEVRE CONGELATA CON OSSO</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>
 <p>Oreanaike</p> <p>LIEBRE DESPELEJADA CONGELADA HASEN OHNE LIEBEN GEFROREN / LIEVRE ESCORCHE CONGEELEE LEVRE SPELATA CONGELATA</p> <p>C</p> <p>Fecha de elaboración: 10/05/2014 Fecha de actualización: 10/05/2014 Fecha de validación: 10/05/2014</p> <p>Fecha de Comprobación: 10/05/2014 Fecha de entrega: 10/05/2014 Lugar de producción: Santa Cruz</p> <p>Comentarios: Elaborado en planta de procesamiento de carne de conejo.</p> <p>REGLAMENTO N° 11.184/2014 ANEXO 11.184/2014</p>	



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**



Patagonia Sur

de Frigorífico Faimali S.A.



FRIGORIFICO DE OVINOS

Planta Industrial Avda. J.M. Gregores 438 - C. Correo 577
Tel/Fx: (02966) 422367-421001-429109
(9400) Río Gallegos - Santa Cruz - Argentina

ESTABL. OF. Nº 2066

Distribución Local: Avda. Almirante Brown s/n
Tel/Fx: (02966) 436263-436418
E-mail: patagoniasur@infovis.com.ar

Río Gallegos 19 de Marzo del 2005

Dr
VLADIMIRO JAKIC
S-----/-----D

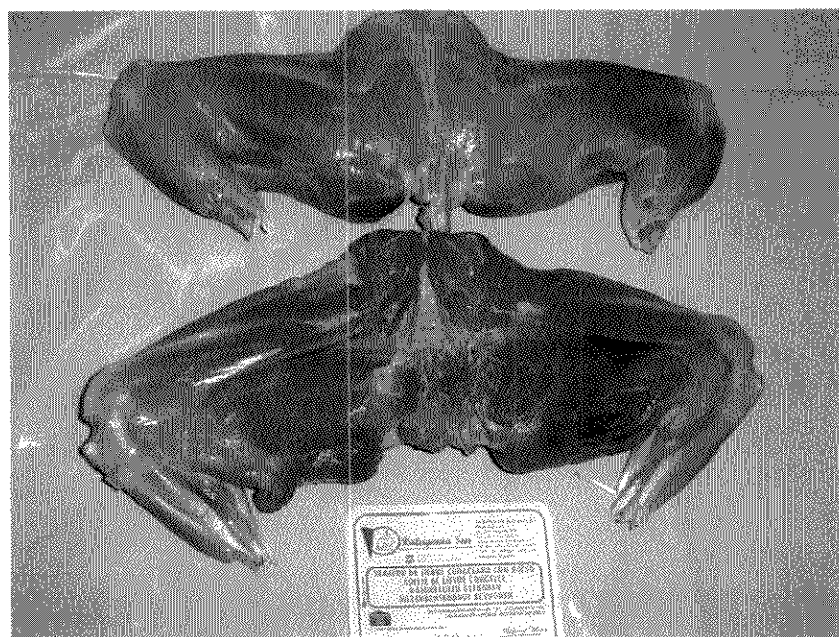
De acuerdo a la información solicitada por Ud. le cumpla en informarle que nuestro Frigorífico estaría en condiciones de faenar conejos. Nuestro Planta faena liebres en la temporada de Agosto a Julio habilitados por SENASA .
La única diferencia que existiría sería la zona de sacrificio que deberíamos contar con un insensibilizador.
Nuestra empresa tiene una capacidad de faena diaria de 3.500 a 4000 animales con una capacidad de frío y de cámaras de aproximadamente 1000 TN.
La comercialización se puede realizar por carcasas enteras o por cortes (Piernas, lomos, paletas,) se adjuntan fotos de cortes y empaques de liebres. Los mercados de comercialización de liebres son Bélgica, Holanda, Francia. Nuestro establecimiento es exportador de carnes Ovinas y Liebres
ESTABLECIMIENTO OFICIAL Nº 2066 Y 2553 COMO FRIGORIFICO FAIMALI S.A

Sin otro particular saludo a Ud. atte.

Jorge F. Lorenzo
Planta - Producción
Frig. Faimali S.A.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"





"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Patagonia Sur
 PATAGONIA SUR de Favaloni S.A.
 Planta Industrial
 Av. J.M. Gregorio 438,
 Tel. (54) 02966-421001
 Administración Alto Brown s/nº
 Tel. (54) 02966-422367/420099
 9400 - Rio Gallegos - Santa Cruz
 Patagonia Argentina

PALETAS DE LIEBRE CONGELADAS CON HUESO
EPALES DE LIEVRE CONGEELES
HASENLAUFE GEFROREN
HAZENVOORBOUTEN BEVROREN

NE SACHENHASSER LAGERUNG BIS -18°C - A CONSERVAR A -18°C
 NE JAMAIS RECONGEEZER UN PRODUIT DEGEELEZ!
 Verkauf nach Gewicht - Sold by Weight
 Vente au Poids

A CONSERVAR EN REFRIGERACION ANTES DE USAR
 NE CONSERVER EN HALTBARKEIT BIS
 DATE DE CONGELATION: C

Patagonia Sur
 PATAGONIA SUR de Favaloni S.A.
 Planta Industrial
 Av. J.M. Gregorio 438,
 Tel. (54) 02966-421001
 Administración Alto Brown s/nº
 Tel. (54) 02966-422367/420099
 9400 - Rio Gallegos - Santa Cruz
 Patagonia Argentina

TRASERO DE LIEBRE CONGELADO CON HUESO
CUISSE DE LIEVRE CONGEELE
HASENKEULEN GEFROREN
HAZENACHTERBOUT BEVROREN

NE SACHENHASSER LAGERUNG BIS -18°C - A CONSERVAR A -18°C
 NE JAMAIS RECONGEEZER UN PRODUIT DEGEELEZ!
 Verkauf nach Gewicht - Sold by Weight
 Vente au Poids

A CONSERVAR EN REFRIGERACION ANTES DE USAR
 NE CONSERVER EN HALTBARKEIT BIS
 DATE DE CONGELATION: C

Patagonia Sur
 PATAGONIA SUR de Favaloni S.A.
 Planta Industrial
 Av. J.M. Gregorio 438,
 Tel. (54) 02966-421001
 Administración Alto Brown s/nº
 Tel. (54) 02966-422367/420099
 9400 - Rio Gallegos - Santa Cruz
 Patagonia Argentina

LOMO DE LIEBRE CONGELADO CON HUESO
RABLE DE LIEVRE CONGEELE
HASENRÜCKEN GEFROREN
HAZENRUG BEVROREN

NE SACHENHASSER LAGERUNG BIS -18°C - A CONSERVAR A -18°C
 NE JAMAIS RECONGEEZER UN PRODUIT DEGEELEZ!
 Verkauf nach Gewicht - Sold by Weight
 Vente au Poids

A CONSERVAR EN REFRIGERACION ANTES DE USAR
 NE CONSERVER EN HALTBARKEIT BIS
 DATE DE CONGELATION: C

Patagonia Sur
 PATAGONIA SUR de Favaloni S.A.
 Planta Industrial
 Av. J.M. Gregorio 438,
 Tel. (54) 02966-421001
 Administración Alto Brown s/nº
 Tel. (54) 02966-422367/420099
 9400 - Rio Gallegos - Santa Cruz
 Patagonia Argentina

FILET DE LIEBRE CONGELADO
FILET DE LIEVRE CONGEELE
HASENFILET GEFROREN
HAZENFILET BEVROREN

NE SACHENHASSER LAGERUNG BIS -18°C - A CONSERVAR A -18°C
 NE JAMAIS RECONGEEZER UN PRODUIT DEGEELEZ!
 Verkauf nach Gewicht - Sold by Weight
 Vente au Poids

A CONSERVAR EN REFRIGERACION ANTES DE USAR
 NE CONSERVER EN HALTBARKEIT BIS
 DATE DE CONGELATION: C

Patagonia Sur
 PATAGONIA SUR de Favaloni S.A.
 Planta Industrial
 Av. J.M. Gregorio 438,
 Tel. (54) 02966-421001
 Administración Alto Brown s/nº
 Tel. (54) 02966-422367/420099
 9400 - Rio Gallegos - Santa Cruz
 Patagonia Argentina

FROZEN BONELESS HARE
MANUFACTURING MEAT
Carne de Liebre deshuesada

NE SACHENHASSER LAGERUNG BIS -18°C - A CONSERVAR A -18°C
 NE JAMAIS RECONGEEZER UN PRODUIT DEGEELEZ!
 Verkauf nach Gewicht - Sold by Weight
 Vente au Poids

A CONSERVAR EN REFRIGERACION ANTES DE USAR
 NE CONSERVER EN HALTBARKEIT BIS
 DATE DE CONGELATION: C



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O I V

I N F O R M E F A E N A E X P E R I M E N T A L

D E C O N E J O S



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

DÍA: Viernes 27 de febrero de 2004.-

HORA INICIO: 13:00 hs.

LUGAR: MATADERO MUNICIPAL PICO TRUNCADO

PRODUCTOR: SERGIO HEREDIA

CANTIDAD DE ANIMALES: 23 (veintitrés)

RAZA: Neozelandés, Californiano, híbridos.-

EDAD: 110 días

PESO ANIMALES EN PIE (Promedio): 2,533 Kgs.

PESO ANIMALES FAENADOS (Promedio): 1,860 Kgs.

OPERARIOS FAENA: ANGEL RODRIGUEZ, JORGE SLOPER, JOSE RUIZ.-

OPERARIO LAVADO Y SELLADO: FABIAN ROBLEDO

INSPECCION SANITARIA: Lic. ADRIANA MEO

TIEMPO TOTAL PROCESO DE FAENA: 60'

DETALLE DEL PROCESO: Luego de la insensibilización, los animales, en un total de seis por etapa, fueron colgados por sus patas traseras en perchas especialmente realizadas para faena de esta especie. Se produjo entonces el degüello y sangrado, dejándolos para ello aproximadamente 2'. Se realizó entonces el garreo de patas con retiro del cuero entero, tipo tubo sin realizar ningún corte, en forma mecánica el cuero fue llevado hasta la cabeza. Allí, con utilización de cuchillos de tamaño pequeño se cortaron las orejas, limpiando la cabeza para continuar con las patas delanteras.- Posteriormente se produjeron los cortes de abdomen con retiro de vísceras verdes, que se desecharon. El corte longitudinal realizado para la evisceración llegó hasta el esternón quedando este intacto a fin de resguardar dentro pulmones, corazón e hígado, del cual se extrajo la vesícula biliar. El diafragma de los animales fue seccionado a fin de facilitar la inspección ocular y por



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

palpación de los citados órganos. Todos los animales resultaron aptos para el consumo. No hubo decomisos.

Posteriormente los animales pasaron a la zona limpia donde se realizó el lavado mediante la utilización de aspersor con potencia media. Luego se invirtieron las piezas colgándolas mediante ganchos de material inoxidable desde sus cabezas, a los efectos de ayudar a su escurrido. Fueron colocadas por un total de cuatro en cada farol.-

Para el sellado se utilizó el sello de ovinos, marcando cada carcaza en el sector interno, zona abdominal.-

El oreo, en sector especial se prolongó por dos horas a temperatura ambiente (aproximadamente 12°C).- De allí fueron retiradas por vehículo térmico habilitado hasta la Carnicería "VICTOR" de la señora OYARZUN Adriana, sita en calle Roca N° 550 a los efectos de su comercialización.-

Los cueros no fueron requeridos por el señor HEREDIA, por lo que se enviaron cuatro a la localidad de Las Heras, donde una artesana realizará su curado, y el resto fue entregado al señor JOSE RUIZ quien manifestó su intención de curtido para uso personal.

Los residuos de faena fueron retirados por el señor SLOPER con destino a basural.-

OBSERVACIONES: El proceso de faena fue asistido y organizado por el señor ANGEL RODRIGUEZ, productor y especialista en el tema, con domicilio en la ciudad de Comodoro Rivadavia.-

Manifestó que los animales se encontraban excedidos en tiempos de cría y alimentación. Indicando como período máximo de engorde los noventa días y el peso vivo aconsejado no mayor a 1,700 kgs.-



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

Expresó que en cuanto al pelaje de los animales no había objeciones en tanto que aconsejó depurar la raza dedicándose a animales de pelo blanco y ojos claros, requeridos para la industria textil y culinaria.-

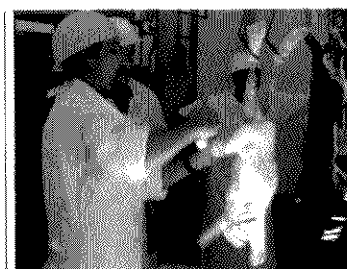
A la faena fue invitado el C.A.P., no habiendo asistido personal alguno a la misma.



Perchas



Degüello



Cuereado



Cuereado



Eviscerado



Retiro Vesícula Billar



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"



Inspección Visceras



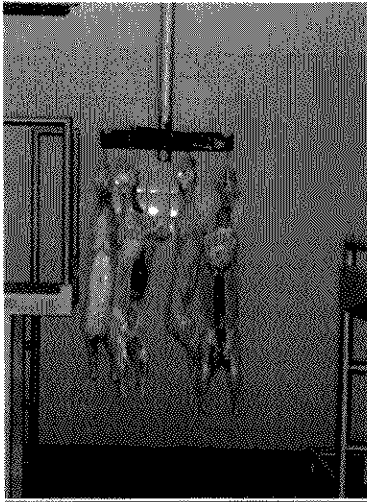
Retiro de percha, corte de garrón y colgado en ganchos



Lavado de Carcaza



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**



Ubicación en Troneras



Sala de Oreo

Por disposición N°003/04 de fecha 15/03/04 del Consejo Agrario Provincial –
Dirección de Inspección Productos alimenticios –(DIPA) se otorga permiso provisorio
para la faena experimental de Conejo Domestico al establecimiento "Matadero
Municipal Pico Truncado" exclusivamente para el consumo local.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O V

**MODELO DE ENCUESTA
UTILIZADA EN EL
RELEVAMIENTO DE
PRODUCTORES Y FRIGORIFICOS**



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

IDENTIFICACION DEL PRODUCTOR Y EL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:.....

RAZON SOCIAL:.....

APELLIDO Y NOMBRE:.....

DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO:

DISTRITO:..... CP:.....

TELEFONO:..... PERSONAL:..... FAX:.....

E-MAIL:.....

EL PRODUCTOR VIVE EN LA GRANJA?SI.....NO

1) Características criadero:

Única actividad	Actividad secundaria	Produce/Faena	Hobby	Otros

a) Accesos Caminos:

Brosa/enripiado	Tierra	otros

b) Proximidad a frigoríficos

Menos 100 Km	Entre 100 y 300 Km.	Mas de 300 Km.

c) Proximidad a Fabricas de Balanceados

Menos 100 Km.	Entre 100 y 300 Km.	Mas de 300 Km.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

d) Tipos de instalaciones

Jaula cemento	Mixto cemento / galpón	Bajo Galpón	Amb. Controlado	otros

2) En cuanto a la producción:

a) Razas utilizadas:

Neocelandés	Californiana	Chinchilla	Leonado	Otras

b) Reproducción Hembras

Hasta 20	50-100	100-300	300-500	mas 500

c) Servicios

Natural	Artificial	Ambos

d) Reposición

Propia	Externa	Solo machos externa

e) Gazapos por madre / año

menos 36	36-40	mas de 40

f) Tratamientos sanitarios

preventivos	curativos	mixomatosis	otras vacunas



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

3) Asesoramiento

veterinario	agrónomo	otros

4) Consumo Alimento

1 solo tipo	2 tipos	3 tipos

Marcas:

--	--	--	--	--

5) Comercialización de la carne

a) Destino

1 Frigorífico	Vs. Frigoríficos	Exportación	Otros

b) Tipo de venta

Por contrato	Según mejor precio	Cooperativa	Otros	

c) Formas de cobro

Contado	menos de 30 dias	30dias	60 días días	mas de 60



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

ENCUESTA A FRIGORÍFICOS DE CONEJOS:

1) % Faena

Faena propia	Faena por compra	Fazon
%	%	%

2) Precios promedios de compra últimos meses

Kg. Vivo mercado local

Kg. Vivo: mercado exportación

3) Kg. Promedio de compra

para consumo local

para exportación

4) Destino de las ventas en % y precios

comercio minorista	comercio mayorista	supermercados	exportación

5) Tipos de cortes %

conejo entero	trozado	deshuesado	elaborados	enlatados

6) Volumen promedio faena mensual

--

7) Meses de mayor concentración de faena

--



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O V I

INSTALACIONES



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

INSTALACIONES - MATERIALES				
RUBRO	DESCRIPCION MATERIALES	CANT	UNIDAD	\$ + (IVA)
TECHO GALPON	chapas ondulada zinc18 pie (5,4m)	72	1296	8696.16
	membrana aislante (2mm)		352	985.60
	tornillos			
	Cabriadas			15000.00
	Subtotal rubro			
PAREDES LATERALES Y PISO CEMENTO	ladriblock (18x18x33) 16 x m2	4200	4200	7518.00
	Cemento	78	78	1768.26
	arena			
	Cal	110	100	1000.00
	Cemento contrapiso	100	100	2267.00
	malla sima	25		1400.00
	Piedra			
	Subtotal rubro			
SECTOR TAREAS GENERALES	ladriblock (18x18x33) 16 x m2	2800		5012.00
	Cemento			
	Arena			
	Cal			
	malla sima	10		560.00
	chapas ondulada zinc18 pie (5,4m)	15	270	1811.70
	Subtotal rubro			
OTROS VARIOS	tejido cerco perimetral	18		1216.44
	postes alambrado			
	Heladera	1		500.00
	hinodoros	3		159.30
	depósitos plásticos	3		50.85
	Termotanque	2		900.00
	Puertas Placas	7		695.10
	Puertas de chapa	6		796.20
	Subtotal Rubro			



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

CALEFACCION	Calefactores	7	300	2100.00	
	cañerías				
	accesorios				
	Subtotal Rubro			2100.00	
ELECTRICIDAD	caños				
	cables				
	accesorios				
	portalámparas				
	Subtotal Rubro			0.00	
INSTALACION AGUA	Tanques	3	3	636.00	
	cañerías				
	lavamanos	4		162.00	
	Llaves de paso esféricas	13		260.00	
	Canillas	12		120.00	
	Subtotal Rubro			1178.00	
COSTO SIN MANO DE OBRA			Neto	IVA	Final
			44309.60	9305.01	53614.61



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

LISTA DE PRECIOS

DESCRIPCION	UNIDAD	\$ (+IVA)
Montante durlock 35x35x2,60	1	7.02
Montante durlock 70x35x2,60	1	9.04
Solera 35x30x2,60	1	6.05
Solera 70x30x2,60	1	8.17
Lana vidrio 50 mm	M2	5.15
Fieltro aislante rollo 1 x 40 m	rollo	36.90
Membrana espuma 1,20- 2mm	m	2.80
placa durlock std 1,20x2,40	1	21.59
chapa ondulada zinc 1,10 ancho	pie	6.71
chapa traslucida	pie	5.40
chapa traslucida	pie	6.60
tirante madera 1,5"x 3" x8-10-12-14	pie	0.81
tanque 500 lt. (0,75 x 1,05) bicapa	1	212.00
bolsa cemento	50 Kg	22.67
ladriblock	1	1.79
malla sima (0,15x0,15) 2,15 x 6 m	1	56.00
Tejido 1,5x76x14 x 10 M	1	67.58
Puerta placa marco chapa 0,60x2,00	1	99.30
Puerta chapa 0,80x2,00	1	132.70
Lavamanos plástico 49x43x28 cm	1	40.50
Inodoro	1	53.10
Dep. plástico inodoro.p/colgar	1	16.95
Canillas comunes	1	10.00
Llaves de paso esféricas	1	20.00
Tubo cloacal 110mm x 4 M	1	26.25
Tubo cloacal 50 mm x 4 M	1	18.60
Caño aquasistem 1 pulg. x 4M	1	32.40
Caño aquasistem 3/4 (19mm) x 4M	1	19.30



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Caño gas 1 pulg.	1	64.32
Caño gas 3/4	1	43.38
Caño gas 13 mm	1	33.41
Caño luz PVC rígido 19 mm x 3M	1	2.10
Caño luz acero 19 mm x 3 M	1	7.80
Termotanque	1	450.00
Heladera usada	1	500.00

LOS VALORES CORRESPONDEN A COMERCIOS DE LA LOCALIDAD DE RIO GALLEGOS



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O VII

RESOLUCIÓN 618/2002

**SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA**

**ESTABLECIMIENTOS DE
PRODUCCION DE CONEJOS**



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCION DE CONEJOS

Resolución 618/2002

Medidas de bioseguridad e higiene a las que deberán ajustarse todos los establecimientos de producción cunícola, destinados a la reproducción y/o engorde de conejos para consumo humano. Requisitos para la habilitación. Condiciones generales y operativas. Instalaciones.

Bs. As., 18/7/2002

VISTO el expediente N°11.285/2001 del registro del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, y

CONSIDERANDO:

Que por el mencionado expediente, la Dirección Nacional de Sanidad Animal, propone dictar normas para la habilitación de establecimientos de producción de conejos.

Que es necesario adecuar las condiciones de higiene y seguridad sanitaria a los requerimientos exigidos por la actividad cunícola.

Que a fin de alcanzar el mercado internacional, es necesario asegurar la calidad sanitaria de los productos cunícolas desde su origen, obedeciendo al concepto de calidad total.

Que no es factible desarrollar políticas sanitarias correctas si no se establecen normas mínimas de bioseguridad e higiene, a las que deben adecuarse los establecimientos de producción.

Que las Directivas 91/495 y 71/118 del Consejo de la CEE, establecen para aquellos países que quieran exportar carnes frescas o subproductos de conejo a la UNION EUROPEA, normas claras referentes a la certificación sanitaria de los conejos que se destinan a faena, desde su origen, resaltando el criterio de ejercer un control sobre la trazabilidad de todos los productos.

Que la ausencia de instalaciones adecuadas y controles sanitarios, así como el mal manejo de los desperdicios de la producción (animales muertos, guano, etc.), se



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

contraponen a los conceptos básicos de higiene y de preservación de la salud pública.

Que es responsabilidad del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA**, actuar en salvaguarda de la salud humana y animal, especialmente para aquellas enfermedades de los animales que puedan tener consecuencias para las personas.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención que le compete, no encontrando reparos de orden legal que formular.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia en virtud de las facultades conferidas por el artículo 8º, inciso e) del Decreto N°1585 de fecha 19 de diciembre de 1996, sustituido por su similar N° 394 de fecha 1º de abril de 2001.

Por ello,

**EI PRESIDENTE DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA**

RESUELVE:

Artículo 1º — Todos los establecimientos de producción cunícola, destinados a la reproducción y/o al engorde de conejos para el consumo humano, o a la producción de pelo de conejo, deberán ajustarse e implementar las medidas de bioseguridad e higiene que se establecen en la presente resolución.

Art. 2º — Todos los establecimientos productores de conejos que se mencionan en el artículo precedente deberán habilitarse en la Oficinas Locales del **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** distribuidas en el interior del país y más próxima a cada establecimiento.

Art. 3º — La Dirección Nacional de Sanidad Animal, a través del personal autorizado de las Oficinas Locales de las diferentes zonas del país, habilitará exclusivamente a los establecimientos cunícolas que reúnan las condiciones y requisitos que a continuación se detallan:



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A. CONDICIONES GENERALES Y OPERATIVAS

Todos los establecimientos de producción cunícola deberán disponer de:

- 1) UN (1) profesional médico veterinario matriculado, que será el responsable sanitario del establecimiento.
- 2) UN (1) Libro Foliado en el cual consten las informaciones sanitarias referentes a: vacunaciones, controles, tratamientos medicamentosos, aditivos administrados y diagnóstico de enfermedades registradas con las fechas correspondientes, para cada período de crianza y engorde.3) Plan Sanitario en el cual se describan tratamientos preventivos, desparasitaciones, vacunas, programas de control de agua, de roedores y de insectos.

B. INSTALACIONES

- 1) Cerco perimetral que delimite perfectamente el predio que ocupa el establecimiento.
- 2) Sistema de jaulas y tinglado o conejeras clásicas en condiciones de integridad y construidas con materiales sólidos que permitan el lavado y la desinfección.
- 3) Incinerador, composta o fosa para el enterramiento de cadáveres u otro sistema de tratamiento químico, térmico u otro que no produzca contaminaciones ambientales, ni contaminaciones de residuos que afecten la salud humana o animal.
- 4) Galpón o recinto para el almacenaje del alimento, que asegure el resguardo del mismo de roedores u otros animales.
- 5) Lugar o recinto separado del resto de las instalaciones para el almacenamiento de fármacos y/ o vacunas bajo las condiciones que estos productos requieren (heladera, lugar seco y fresco, etc.).
- 6) Los espacios libres que rodean a las jaulas o a las conejeras deberán estar desmalezados, limpios y libres de desperdicios.

Art. 4º — El propietario o responsable de cada uno de los establecimientos de producción cunícola que se detallan en el artículo 1º de la presente resolución, deberá solicitar en la Oficina Local del SENASA correspondiente a la zona en que se encuentra el establecimiento, la habilitación del mismo, para lo cual se procederá como a continuación se detalla:



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

- a) Solicitud de Habilitación en la Oficina Local.
- b) Inspección del establecimiento por personal autorizado del SENASA.
- c) Extensión de un "Certificado de Habilitación" por parte de la Oficina Local correspondiente, de acuerdo al modelo que se detalla en el Anexo que forma parte integrante de la presente resolución. El Certificado que se menciona, se realizará por duplicado entregándose UN (1) original al interesado y quedando UNA (1) copia para su archivo en la Oficina Local.

Art. 5° — El Servicio de Inspección Veterinaria de la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria autorizará la faena de conejos, cuando los mismos provengan de granjas habilitadas por la Dirección Nacional de Sanidad Animal y su número de habilitación conste en el Certificado de Tránsito correspondiente.

Art. 6° — Créase en el ámbito de la Dirección Nacional de Sanidad Animal, el "Registro Nacional de Establecimientos Habilitados para Productores de Conejos".

Art. 7° — Las Oficinas Locales del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA confeccionarán UN (1) listado de los establecimientos productores de conejos que fueran habilitados, correspondientes a cada Partido o Departamento, y deberán informar y actualizar en forma permanente a la Dirección Nacional de Sanidad Animal a fin de que los mismos sean incorporados en el Registro Nacional mencionado en el artículo precedente.

Art. 8° — Invítase a los Gobiernos Provinciales y Municipales a considerar los contenidos, requisitos y exigencias de la presente norma, para el otorgamiento de habilitaciones a establecimientos cunícolas de producción, en todos los ámbitos de su Jurisdicción.

Art. 9° — Los establecimientos cunícolas que se enumeran en el artículo 1° y se encuentren instalados con anterioridad a la presente norma, deberán adecuarse a fin de cumplir con las exigencias de la misma.

Art. 10. — El traslado de conejos vivos con destino a faena u otro destino, deberá ser amparado y acompañado por el Documento para el Tránsito de Animales (DTA) que emite el SENASA desde sus Oficinas Locales, de manera que una vez concluido el período de crianza y engorde, y antes de realizar el traslado de los conejos a la faena, cada productor o responsable del establecimiento deberá solicitar este documento en la Oficina Local del SENASA más próxima.



**“DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ”**

Art. 11. — El transportista del camión o vehículo que traslade conejos vivos a faena o a otro destino deberá exhibir el Documento para el Tránsito de Animales (DTA) correspondiente a esa carga, cada vez que se lo requiera el personal del SENASA u otras autoridades nacionales o provinciales, apostadas en las rutas.

Art. 12. — Los conejos deberán estar identificados para su traslado, mediante algún sistema (Nº en las jaulas, nombre del establecimiento u otro) que permita identificar el establecimiento del cual provienen y esa información deberá estar detallada en el Documento para el Tránsito de Animales (DTA) que acompañe a su transporte. Si en un mismo camión se trasladaran conejos provenientes de más de UN (1) establecimiento, deberán estar acompañados de los Documentos para el Tránsito de Animales (DTA) correspondientes a cada uno de los establecimientos y dotados de sus respectivas identificaciones.

Art. 13. — Autorízase a la Dirección Nacional de Sanidad Animal a modificar o dictar normas complementarias a la presente resolución, a efectos de actualizar, complementar y adecuar la aplicación e implementación de la misma.

Art. 14. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Bernardo G. Cané.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

ANEXO

Colectiva de aplicación en Todo el Territorio Nacional

BUENOS AIRES, 14/09/04
COLECTIVA N° 132-04

Ref.- Habilitación y movimientos de
establecimientos cunícolas

SR SUPERVISOR REGIONAL
SR VETERINARIO LOCAL

Por la presente Colectiva se clarifican algunos aspectos relacionados con la Habilitación y Registro de Establecimientos productores de Conejos, que permitirán incorporar más productores dentro de las normativas vigentes para este tipo de establecimientos y destrabar algunos aspectos que por diversas razones impiden que el productor realice el trámite de habilitación o inscripción al RENSPA.

Asimismo, para la aplicación del Plan CREHA resulta imprescindible ajustar todas aquellas medidas que permitan obtener la trazabilidad de los productos derivados del conejo, teniendo en consideración que gran parte de lo producido tiene como destino la exportación a la Unión Europea. Por lo expuesto se solicita proceder de la siguiente forma:

- 1) Realizar inspecciones en la mayor cantidad de criaderos posibles, en especial en aquellos que es posible estimar que no han gestionado su incorporación en el RENSPA ni la Habilitación correspondiente de acuerdo con la resolución SENASA N° 618/2002, e intimar a regularizar dicha situación en forma inmediata, labrando Acta de Constatación correspondiente.
- 2) Tanto para la inscripción en el RENSPA como para la eventual habilitación de acuerdo a la resolución ya mencionada, el productor cunícola solicitante que se encuentre dentro del ejido urbano de un Municipio, deberá presentar en la Oficina Local correspondiente permiso de radicación, de uso de suelo, o cualquier otro similar que acredite el conocimiento de la radicación del criadero por parte de la Municipalidad correspondiente en donde la misma lo regule.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

- 3) Los establecimientos que no reúnan la totalidad de las condiciones establecidas por la Resolución SENASA N° 618/2002 en sus instalaciones (excepto aquellas establecidas en el Anexo I de la presente), podrán solicitar solamente su inscripción en el RENSPA, otorgándoseles un plazo para corregir su situación particular a fin de ajustarse a las normas vigentes.
- 4) Exigir para los registrados en el RENSPA estén o no habilitados una declaración de la cantidad de madres y una información actualizada de los ingresos de nuevos conejos, madres u otros.
- 5) Solamente podrán emitirse DTA con destino a faena a los establecimientos inscriptos en el RENSPA y Habilitados por SENASA, de acuerdo a la Resolución SENSA N° 618/2002.
- 6) Los establecimientos que se encuentren inscriptos en el RENSPA de acuerdo al punto 3 de la presente, y no cumplan la totalidad de los requisitos para su habilitación, podrán solicitar DTA con destino exclusivo a otro predio inscripto y/o habilitado. No podrá solicitar DTA con destino a faena.
- 7) Cada establecimiento habilitado podrá remitir a faena por mes un número de conejos equivalente a 3 (tres) veces la cantidad de madres que posee (cantidad de madres x 3 = cantidad de conejos posibles a faena/mes) También puede trasladar a faena otros conejos adquiridos de otro productor cuyo ingreso a su establecimiento hubiera declarado, de acuerdo a lo expuesto en el punto 4) y esta situación quede asentada en la Oficina Local que extiende el documento de tránsito.
- 8) El productor que requiera un DTA para sus conejos y otros que hubiera adquirido procedentes de otro u otros establecimientos, tal como se expresa en el punto 7, será responsable sobre la sanidad de los conejos, la posible presencia de residuos no permitidos y sobre los resultados de cualquier control a los que se sometan los conejos o la carne de los mismos, antes durante o después de la faena.
- 9) Cuando los conejos sean trasladados a faena desde un establecimiento habilitado deberán ir identificados por medio de caravanas, tatuajes o con un precinto en cada jaula en que se trasladen los mismos. Los precintos deberán ser de numeración correlativa y provisto por el productor. En el DTA con destino a faena que se emite en la Oficina Local, se deberá dejar constancia en dicho documento de los números de precintos.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

- 10) Las inscripciones en el RENSPA y o las Habilitaciones otorgadas deberán ser remitidas por listado o copia del certificado de habilitación, en forma inmediata, a la Dirección de Luchas Sanitarias.

- 11) Se recuerda que hasta el día de la fecha. tanto la inscripción en el RENSPA como la Habilitación de Establecimientos Productores de Conejos, no tienen costo alguno para el productor

CE
MA

Dr. Luis A. CARNE
COORDINACION GENERAL DE CAMPO

Nota: Archivar la presente Colectiva en la Carpeta N°24/B de su Oficina



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O V I I I

**CONDICIONES GENERALES Y
OPERATIVAS PARA HABILITAR
UN PREDIO CUNICOLA**



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

CONDICIONES GENERALES Y OPERATIVAS PARA HABILITAR A UN PREDIO CUNICOLA

Res. SENASA N° 618/2002

Todos los establecimientos de producción cunícola deberán disponer de:

1) UN (1) profesional médico veterinario matriculado, que será el responsable sanitario del establecimiento (**Podrá obviarse en el caso de requerirse sólo la inscripción en el RENSPA**).

2) UN (1) Libro Foliado en el cual consten las informaciones sanitarias referentes a: vacunaciones, controles, tratamientos medicamentosos, aditivos administrados y diagnóstico de enfermedades registradas con las fechas correspondientes, para cada periodo de crianza y engorde.

3) Plan Sanitario en el cual se describan tratamientos preventivos, desparasitaciones, vacunas, programas de control de agua, de roedores y de insectos. (**Podrá obviarse en el caso de requerirse sólo la inscripción en el RENSPA**).

B. INSTALACIONES

1) Cerco perimetral que delimite perfectamente el predio que ocupa el establecimiento.

2) Sistema de jaulas y tinglado o conejeras clásicas en condiciones de integridad y construidas con materiales sólidos que permitan el lavado y la desinfección.

3) Incinerador, composta o fosa para el enterramiento de cadáveres u otro sistema de tratamiento químico, térmico u otro que no produzca contaminaciones ambientales, ni contaminaciones de residuos que afecten la salud humana o animal.

4) Galpón o recinto para el almacenaje del alimento, que asegure el resguardo del mismo de roedores u otros animales.

5) Lugar o recinto separado del resto de las instalaciones para el almacenamiento de fármacos y/ o vacunas bajo las condiciones que estos productos requieren (heladera, lugar seco y fresco, etc.).

6) Los espacios libres que rodean a las jaulas o a las conejeras deberán estar desmalezados, limpios y libres de desperdicios.



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

PARANÁ, 22 de diciembre de 2004

La Dirección Nacional de Sanidad Animal del SENASA a través de la Dirección General de Producción Animal de la Secretaría del Estado de la Producción del Gobierno de Entre Ríos, comunica a los Señores Productores Cunicolas, Profesionales y Técnicos del sector que :

Ha sido detectada en la República Oriental del Uruguay, la ***Enfermedad Hemorrágica Viral del Conejo***. Esta es una de las enfermedades más graves que afectan a la cunicultura del mundo, y de la cual la Argentina está LIBRE.

USTED DEBE SABER:

1. Que la Enfermedad Hemorrágica Viral del Conejo, se transmite fácilmente entre conejos a través de las secreciones, orina, materia fecal e indirectamente mediante la ropa, las manos y los objetos contaminados (comederos, bebederos, jaulas, vehículos).
2. Que los síntomas más característicos de la enfermedad son la muerte súbita precedida de hemorragias por la nariz, chillidos y rigidez de las patas.
3. Que afecta a animales de más de 60 días, la mortandad es muy alta y no existen tratamientos posibles.
4. Que esta enfermedad no afecta a las personas, pero ocasiona pérdidas a la cunicultura y afecta las exportaciones.



"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"

CONTRIBUYA A MANTENER AL PAIS LIBRE DE ESTA ENFERMEDAD

1. **Denuncie inmediatamente al SENASA** más cercano la detección de mortandad súbita precedida en conejos, acompañada o no de un cuadro previo de hemorragias por los orificios nasales, en animales de más de 60 días.
2. **Evite cualquier tipo de contacto** directo con personas relacionadas a la cunicultura uruguaya, y suspenda la visita a establecimientos de producción o casas particulares en las que se críen conejos en Uruguay.
3. Si ha estado en contacto directo con directos con criaderos de conejos en URUGUAY, durante los últimos 15 días **desinfecte su ropa y vehículo**.
4. **No ingrese al país**, productos o subproductos de conejos o implementos para la producción de segundo uso, tales como jaulas, bebederos, comederos, u otros, desde Uruguay.
5. **Extreme** las medidas de higiene y bioseguridad en su establecimientos tales como:
 - a) evitar el ingreso de personas ajenas al establecimiento
 - b) desinfección en el ingreso de vehículos que provengan de otro establecimiento sin realizar el previo lavado y desinfección de los mismos.
 - c) no utilizar implementos que provengan de otros establecimientos sin realizar el previo lavado y desinfección de los mismos.
 - d)

SR PRODUCTOR CUNÍCOLA, PROTEGA LA SALUD Y EL CRECIMIENTO DE LA ACTIVIDA

www.senasa.gov.ar



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

A N E X O I X

**COMUNICADO DE ASOC.
BONAERENSE DE CUNICULTURA**



**"DIAGNOSTICO Y ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE FOMENTO, DESARROLLO Y
COMERCIALIZACION DE CONEJOS PARA CARNE EN LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ"**

La Asociación Bonaerense de Cunicultores informa que en la reunión realizada en nuestra ciudad el día 2 de Marzo de 2005 con la presencia del Coordinador Cunicola Provincial Dr. Walter Baldi y ante una numerosa presencia de productores se discutió sobre la desmesurada baja en el precio del conejo en pie ofrecida por los dos únicos frigoríficos que trabajan en la actualidad, la cual no permite cubrir los costos de esta producción, llevándonos a todos los cunicultores en un futuro muy cercano a la quiebra y total desaparición de la actividad.

Habiendo sido durante el año pasado una actividad floreciente y pujante que dejó más de 4 millones de dólares a nuestro país, en este momento se ve seriamente perjudicada económicamente, desapareciendo directa o indirectamente como fuente de trabajo de muchas familias.

Si esta actividad desaparece los cunicultores nos quedaremos sin trabajo y el país se quedará sin una importante entrada de divisas que podría crecer geométricamente con una buena y leal comercialización, ganando todos los sectores: Frigoríficos, Alimentos Balanceados y Productores.

Después de un intercambio muy acertado de opiniones se llegó a la conclusión de que en un futuro inmediato el productor deberá

- 1º disminuir los planteles en producción
- 2º interrumpir los servicios
- 3º Suspender todos los planes de crecimiento programados

A mediano plazo

- 1º Posibilidad de los productores de manejar un frigorífico propio
- 2º Contactarse con frigoríficos que no están operando en este momento, para un posible trabajo a terceros, para poder ofrecer la carne de conejo directamente a los compradores
- 3º Trabajar ordenadamente el mercado interno
- 4º Analizar las propuestas de elaboración de la carne de conejo en diferentes presentaciones.
- 5º **Lo más fácil y rápido sentarnos en una mesa a dialogar Frigoríficos, Alimentos Balanceados y Productores para consensuar la producción de la actividad de acá en más, no queriendo ninguno absorber las utilidades que pertenecen a las otras partes, logrando de esa manera una actividad que beneficie primero a los cunicultores al tener trabajo, segundo a la región por dar mano de obra tan necesaria en este momento y tercero al País trayendo divisas a nuestra Argentina**

Fernando Barro
Presidente
Asociación Bonaerense de Cunicultores