

O/H. 12246
EX 7602 0101

Ramon 46211
Santos

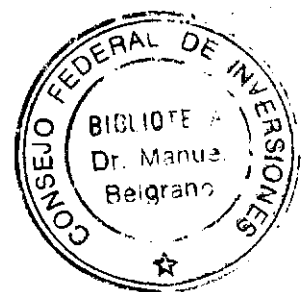
a Nova Kiztele

PROVINCIA DE LA PAMPA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

**“SEGUIMIENTO DEL SECTOR CUNÍCOLA EN
LA PROVINCIA DE LA PAMPA”**

INFORME FINAL



Junio 2007

Médica Veterinaria, Fernández Jérica Gabriela.

INDICE

Introducción	3
Seguimiento a localidades	4
Capacitación	10
Implementación del protocolo de carne de conejo de La Pampa	16
Promoción del Consumo de Carne de Conejo en el Mercado Interno	18
Actualización del número de madres	23
Otras actividades	25
Conclusión	30
Anexo I	32
Anexo II	35
Anexo III	37
Anexo IV	43
Compendio del contenido esencial del proyecto ejecutado	48

INTRODUCCION

Teniendo en cuenta los objetivos del "Programa Cunicola Provincial" planteado en el año 2004 y a partir de los datos obtenidos del "Seguimiento del Sector Cunicola de la provincia de La Pampa" realizado en el año 2005, se propone para el periodo 2006-2007 el desarrollo de los siguientes aspectos:

- ◆ Actualización de datos estadísticos de la provincia referentes al sector.
- ◆ Colaboración en la organización de jornadas y cursos de capacitación a profesionales y productores pampeanos. Visitas periódicas a establecimientos cunicolas de la provincia.
- ◆ Colaboración con los productores para la implementación de la Certificación de la Calidad de carne de conejo, de acuerdo al Protocolo elaborado y aprobado en el año 2005.
- ◆ Participar en acciones tendientes a desarrollar el Consumo Interno de Carne de Conejo.

Cabe destacar que las tareas antes mencionadas solo pueden ser ejecutadas a través de la colaboración y trabajo conjunto del Consejo Federal de Inversiones y el Ministerio de La Producción del Gobierno de La Provincia de La Pampa.

SEGUIMIENTO A LOCALIDADES

Miguel Riglos

En esta localidad existe un polo productivo donde está instalada una nave con un total de 50 madres, al ser un emprendimiento nuevo en las visitas se tratan temas básicos como manejo, sanidad y reproducción.

Existen otros criaderos fuera del polo que también poseen habilitación de SENASA, con 170 madres. No se han modificado el número de Productores.

Rolón

En el mes de Julio se visitó un criadero de esta localidad debido a la muerte de los gazapos en el nido. Los afectados tenían menos de 20 días de edad y hasta el momento de la visita habían muerto 120 animales. La sintomatología que describía el productor no permitía arribar a un diagnóstico presuntivo. Después de haber analizado el caso se llegó a la conclusión que los nidos se encontraban húmedos y con olor fuerte, esto permitió pensar en que la muerte de los gazapos se debía a E. Coli que produce diarrea maloliente, deshidratación y muerte. El problema se originó a través de una madre primeriza que contagio a su camada y se diseminó debido a que el productor realiza nivelación de nidos. Se sugirió realizar la eliminación de los nidos con problemas debido a que se comportan como focos de infección, se reforzaron medidas de bioseguridad y se interrumpió la nivelación de nidos hasta que desaparecieron los síntomas de enfermedad en el criadero. Además se indicó un tratamiento con enrofloxacin soluble para administrar en agua durante 5 días consecutivos.

A partir de la implementación de este tratamiento no se presentaron más síntomas de enfermedad y no hubo más muerte de camadas.

Winifreda

En Junio se llevó a cabo una reunión con el intendente y productores de la localidad donde se visitó el Polo Productivo y se organizaron tareas para poder llevar a cabo el Vacío sanitario, que se debió recomendar luego de que existiera un importante brote de Dermatofitosis. Como la tiña es una zoonosis, es importante erradicarla para prevenir el contagio de los productores, y que ellos no transporten la problemática a sus hogares.

Una vez que se decidió despoblar las naves, se organizó una segunda reunión a la que asistieron los productores que querían repoblar las naves una vez que se las saneara.

En Septiembre se comenzó con el vacío sanitario, que fue llevado a cabo de la siguiente manera:

Primera Etapa:

Se retiraron todos los animales del Parque Productivo.

- Se desmalezo todo el predio.
- Se llevo a cabo quema de pelos en todas las naves.
- Se lavaron todas las instalaciones con detergente agua y cepillo. También se lavaron depósitos y cocina.
- Se aplico formol en cada nave cerrada.

Segunda Etapa:

- Se mantuvieron las naves cerradas durante 2 meses.

Tercera Etapa:

- Se desarmaron jaulas. Se lavaron y cepillaron naves y Jaulas.
- Se volvió a desmalezar todo el parque.
- Se cambiaron Cortinas y techón.
- Se rearmaron las Jaulas.
- Se fumigo dentro de cada nave con Formol-Permanganato.
- Se ingresaron 40 madres y 4 machos al parque productivo y se controlaron durante 40 días.

Transcurrido los 40 días nuevamente se concurrió al Polo, encontrándose una de las reproductoras muerta. Se realizó la inspección Post Mortem, se observó moco en fosas nasales, en consecuencia se llevó a cabo la necropsia. En la misma se pudo observar absceso en pulmón del cual se realizó un hisopado y se tomaron muestras.

Las mismas fueron remitidas al laboratorio quien confirmó la presencia de Pasteurella Multocida. Por este motivo es que se indicó la administración de Oxitetraciclina L.A. en forma subcutánea a todo el plantel.

En el mes de Marzo se realizo una nueva visita de rutina y el productor comentaba que tenía problemas con las pariciones y lactancia. En esta ocasión se pudo observar que las madres paridas presentaban apatía, postración y en algunos casos muerte.

Luego de realizar la anamnesis se concluye, que la sintomatología presentada era compatible con toxemia de la preñez, debido a que las hembras poseían un importante sobrepeso. Las altas temperaturas y la disminución del consumo en la última fase de la preñez, en hembras engrasadas, genera la obtención rápida de energía a partir de reservas grasas, como consecuencia se presenta una toxicosis hepática con degeneramiento graso. Por este motivo es que se recomendó como medida preventiva restringir el consumo de las madres para que no lleguen con sobrepeso al servicio y anexar a la dieta fibra bruta. Con este cambio en la alimentación se lograron resolver los problemas que se presentaban y disminuir la aparición de partos distócicos.

Victorica

En esta localidad existen dos grupos de productores que trabajan de diferente manera y en distinto Polo productivo.

El grupo con mayor experiencia son 7 productores que tienen aproximadamente 50 madres cada uno. Este grupo recibía asistencia del Programa Social Agropecuario y cuando finalizó la capacitación solicitaron al Ministerio de La Producción que se los asista.

Se tomo contacto con el otro grupo que pertenece a la Institución Salesiana INAUM. Son un grupo de 20 adolescentes en situación de riesgo que trabajan en cunicultura. Por este motivo es que se realizaron 3 visitas a la localidad para reunir a los dos grupos y organizarlos para que comiencen a trabajar en conjunto. Se recorrieron ambos predios, esto permitió observar cual era la situación de cada polo. Se trataron temas como:

□ Instalaciones

Se chequeo con el Municipio en que etapa de construcción se encontraba el cerco perimetral de uno de los predios, las entradas para personal y animales.

Ubicación de la playa de carga.

Manejo de Cortinas para el control de la ventilación.

□ Reproducción

Detección de celo.

Uso de PMSG.

Manejo durante partos.

Control de Lactancia.

□ **Bioseguridad**

Quema de Pelos.

Eliminación de Guano.

Cuarentena.

Vestuario e higiene del productor.

Se comentaron las ventajas y desventajas que existen en la Comercialización de Conejos para Carne y para piel debido a la consulta de algunos productores que habían asistido a charlas que promovían la cría de Conejo para Piel.

En el mes de Diciembre de 2006 se realizó una segunda visita a los criaderos del grupo Nuevo Horizonte, que es el que cuenta con más experiencia. Durante la inspección de las naves se encontraron animales con el pelo teñido de color rosa. Por tal motivo se revisaron los medicamentos que estaban administrando. Los productores comentaron que por asesoramiento de un técnico con el cual trabajan estaban aplicando un antifúngico diluido, responsable de la mencionada tonalidad del pelo. Al leer el prospecto se observó que el medicamento que se administraba solo estaba autorizado por SENASA para su uso en vegetales, por este motivo es que se sugirió interrumpir la administración. Se recordó además que cada vez que se utilice un medicamento el mismo debe ser autorizado por SENASA para su uso en animales.

Se indicó que los tratamientos deben quedar expresados por escrito en el libro foliado que cada establecimiento habilitado por SENASA debe tener.

En Enero se realizó una tercera visita a la localidad para continuar con el seguimiento de las naves. En esta ocasión se inspeccionó un criadero que no contaba con manejo de medidas preventivas y estaba en malas condiciones de higiene.

En este caso se sugirió mejorar aspectos como:

- Quema de Pelos diaria.
- Arreglo de chupetes para evitar pérdidas de agua y encharcamiento en fosas.
- Uso de Desinfectantes Ambientales como iodo y cuaternarios.
- Uso de rodenticidas.
- Uso de Insecticidas.
- Uso de guantes y delantales.

- Manejo de Registros.

Se acordó una próxima visita para revisar todos estos puntos.

También se inspeccionaron 3 naves que corresponden a una misma familia. En este caso no existen inconvenientes de higiene, se llevan registros, solo se le solicito a los productores que utilizaran medicamentos aprobados por SENASA para uso en animales.

En el mes de Marzo del corriente año se llevo a cabo una reunión con el Médico Veterinario asignado por el Municipio, para acordar la forma de trabajo. Con la incorporación de un tutor permanente del grupo se está erradicando el uso de medicamentos no autorizados.

General Pico

Se realizaron visitas al Polo de esta localidad y se planificaron actividades para mejorar aspectos relacionados con las medidas de Bioseguridad y Saneamiento ambiental:

- Eliminar malezas. Esto es importante debido a que uno de los principales vectores de Mixomatosis es el mosquito y estos insectos se reproducen con facilidad en lugares húmedos.
- Crear un gabinete para el personal de seguridad que es el encargado de no dejar ingresar personas ajenas y que se respeten las medidas de Bioseguridad adoptadas.
- Eliminación de guano de las naves.
- Quema de pelo diaria para evitar el transporte de microorganismos patógenos de nave a nave.
- Desinfección del ambiente con iodados.
- La construcción de una nueva fosa para eliminar animales muertos y residuos patológicos.
- Ejecución de plan de desratización, desinfección y desinsectación.

Estas medidas permiten disminuir los factores de riesgo de aparición de enfermedades y evitar el uso indiscriminado de medicamentos que no logran terminar con problemas de fondo.

Durante los meses de Enero y Febrero se realizaron nuevas visitas a la localidad donde se revisó el código de convivencia del Polo Productivo para minimizar la posibilidad de transmisión de enfermedades y aumentar la seguridad

en el predio. Se replantearon algunos de los puntos del código (ANEXO I) en conjunto con los productores y luego se procedió a la firma del mismo para dejar sentado el común acuerdo.

En el mes de Marzo se organizó una reunión con los 10 productores que existen en la localidad para comentarles los avances realizados en la Promoción del Consumo Interno, entregarles la lista de los posibles clientes que fueron relevados y que estarían interesados en adquirir estos Productos.

Jacinto Arauz

En esta localidad se encuentra localizada la firma Molisud S. A., elaboradora de Alimentos, que en el año 2003 ingresa a la industria cunícola y comienza con la producción de carne de conejo.

Esta firma está concluyendo con la construcción de un frigorífico orientado a abastecer tanto el mercado Externo, como el Nacional. Este proyecto fue financiado por un crédito de Promoción Industrial otorgado por el Ministerio de La Producción del Gobierno de La Pampa. (ANEXO II)

Esta planta tendrá una capacidad de faena de 400 animales por hora y podrá realizar trozado, envasado y congelado.

Por este motivo es que la empresa ha asistido a una de las misiones comerciales organizada por el Consejo Federal de Inversiones durante el 2006, a Francia, Feria Sial de París donde participaron de rondas de negocios y contactaron a posibles clientes.

CAPACITACION

Programa de Jornadas de Capacitación

De acuerdo a los resultados obtenidos de las encuestas realizadas durante las capacitaciones del año 2005, se considero realizar una capacitación para productores sobre el tema sanidad. Es por ello que el día 22 de Septiembre en las instalaciones del Colegio Médico Veterinario de la localidad de Santa Rosa y el 23 de Septiembre en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la localidad de Gral. Pico se llevaron a cabo las Jornadas de Sanidad y Medidas de Bioseguridad en Cunicultura Industrial.

La disertación de ambas jornadas estuvo a cargo del Dr. Sergio Samus. Los temas que se trataron fueron:

- ◆ Registro de Mortandad y Eliminación.
- ◆ Prácticas de Bioseguridad en Cunicultura Industrial.
- ◆ Plan Sanitario en Cunicultura Industrial.
- ◆ Enfermedades de Conejo :

Enfermedades del Aparato Respiratorio:

- *Complejo Respiratorio*

Enfermedades de la Piel:

- *Dermatofitosis*
- *Sarna Sarcóptica y Psoróptica*
- *Dermatitis Húmeda*
- *Autodepilación*
- *Parasitosis*
- *Traumatismos*

Enfermedades del Aparato Digestivo:

- *Colibacilosis del Lactante*
- *Colibacilosis del destete*
- *Enterotoxemia*
- *Coccidiosis*
- *Disbacteriosis*
- *Salmonelosis*
- *Impactación cecal*
- *Timpanismo.*

Alteraciones del Comportamiento:

- Torsión de la cabeza*
- Zapateo*
- Rechazo o vaciado del alimento*
- Abandono de la cría*
- Agitación*
- Abulia*
- Canibalismo*
- Tricofagia*
- Posición antiálgica*
- Dolor de patas*

Alteraciones de la Enfermedad Reproductiva:

- Descarga vaginal*
- Prolapso vaginal o vesical*
- Anestro*
- Falta de receptividad del macho*
- Palpación negativa reiterada*
- Aborto*
- Agalaxia*
- Prolongación del intervalo entre partos*
- Infertilidad*
- Inflamación de órganos genitales externos*
- Mastitis*

En la localidad de Santa Rosa asistieron 27 productores del Centro y Sur de la Provincia; mientras que en General Pico asistieron 33 productores del Norte de la Provincia y estudiantes del último año de la Carrera de Medicina Veterinaria.

En este caso los certificados fueron acompañados por un resumen de los contenidos de la jornada para que los productores posean material de consulta.

Curso de Postgrado en Cunicultura Industrial

En el Marco del Programa Cunicola de la Provincia de La Pampa se prevé la organización de Capacitaciones para Profesionales por este motivo es que se está organizando un curso de postgrado en conjunto con el Consejo Federal de Inversiones y la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa.

El objetivo que persigue este curso es actualizar al médico veterinario sobre la Producción Cunicola. Las disertaciones estarán dictadas por profesionales reconocidos a nivel Nacional como:

- Médico Veterinario, Sergio Samus.
- Ingeniero Agrónomo, Carlos Cordiviola.
- Dra. en Ciencias Zootécnicas; Ing. Agrónomo, María Elena Cossu.
- Médico especialista en Nutrición y Diabetes, Edgardo Ridner.

El temario del Curso tendrá los siguientes ejes (ANEXOIII):

- Razas
- Genética
- Alimentación
- Reproducción
- Gestión
- Sanidad y Bioseguridad

Este tendrá una carga horaria de 64 hs. con una modalidad de teórico Práctico.

Para el dictado de las clases practicas se necesitará sala de necropsia equipada con instrumental para necropsia, microscopio óptico y tinción de Gram, por este motivo es que se llevará a cabo en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la localidad de Gral. Pico y estará destinado a Médicos Veterinarios, con un cupo para 20 personas y evaluación final.

Cabe destacar que los profesionales que asistan deberán cumplir con normas de bioseguridad para realizar las prácticas como: delantal, guantes, barbijo, botas y cofia.

Jornada de capacitación sobre Faena de Conejos

Una de las debilidades encontradas durante el desarrollo de la Campaña de Promoción de Consumo Interno de Carne de Conejo, es la calidad de los cortes de las presentaciones propuestas, por este motivo es que se organizó el día 26 de Febrero del corriente año, junto al Consejo Federal de Inversiones, en las instalaciones de la Planta de Faena de Pequeños Animales de la Municipalidad de Santa Rosa, Ex- Fundación Nuestros Pibes, una capacitación para operarios de planta.

La misma permitirá mejorar la calidad de cortes ofrecidos en esta Promoción.

En esta ocasión los disertantes fueron:

- Sr. Ricardo Serena. Presidente Frigorífico del Sur S.A.
- Med. Vet. Juan Carlos Daita. Vicepresidente Frigorífico del Sur S.A.

La Jornada tuvo una modalidad teórico práctica y a la misma asistieron 15 operarios.

Los temas tratados fueron:

Teórico

Introducción a la normas de calidad

- BPM
- POE
- POES
- MIP
- TRANSPORTE
- TRAZABILIDAD

Flujograma de faena

Procedimiento Operativos Estandarizado de Sanitización del Personal

- Indumentaria necesaria
- Lavado de manos
- Lavado de botas

Procedimiento Operativos Estandarizado de Faena

- Recepción
- Insensibilización
- Sangrado
- Cuereado
- Eviscerado

- Reinspección
- Dressing
- Lavado
- Oreo
- Desposte
- Empaquetado primario
- Empaquetado secundario

Cartelera interna

Practica

Faena demostrativa.

Faena individual y luego seriada.

Jornadas Patagónicas

Se asistió a las segundas Jornadas Patagónicas de Cunicultura llevadas a cabo en la localidad de Comodoro Rivadavia el día 8 y 9 de Junio del corriente.

Los Temas tratados fueron los siguientes:

- Resoluciones del SENASA vigentes en la actividad cunícola.
Dr. Eduardo Parrado, Especialista del SENASA.
- Fisiología de la hembra y Optimización de la performance reproductiva de la coneja.
Dr. Alessandro dal Bosco, de la Universidad de Perugia, Italia.
- Buenas prácticas de producción, procedimientos sanitarios, bioseguridad, trazabilidad y calidad final en cunicultura
Dr. Sergio Samus. Laboratorio Ladriprevet.
- Alimentación y Calidad de la Carne
Dra. Antonella Dalle Zotte, de la Universidad de Padova, Italia.
- Formación y Mantenimiento del Plantel.
Dr. Edgardo Ridner - Responsable Cabaña Los Cardales.
- Mesa de Exposición: Situación actual de los Frigoríficos
Representantes Frigoríficos de Exportación, mercado nacional y local.
- Técnicas de destete y post-destete
Dra. Antonella Dalle Zotte, de la Universidad de Padova, Italia
- Trazabilidad.
Dr. Veterinario Oscar Flores, Asesor Privado Industria Frigorífica. Actualmente en Industria Alimenticia Coronel Vidal SA.

- Crianza alternativa, efecto sobre la calidad de la carne.
Dr. Alessandro dal Bosco, de la Universidad de Perugia, Italia.
- Fundamentos teóricos de marketing y comercialización
Analista de Marketing Christian Rolla.
- Manejo operativo. Control de tiempos y de personal.
Med. Vet. Andrea Fabiana Venero. La Plata, Buenos Aires.
- Calidad del semen y Gestión del conejo reproductor.
Dra. Raffaella Cardinali, de la Universidad de Perugia, Italia
- Parámetros productivos en Cunicultura. Reposición programada del Plantel.
Sr. Carlos Estigarria, titular de la Cabaña La Fraternidad, Los Cardales, Centro de Multiplicación oficial de genética Hyplus.
- Mesa de Exposición: Situación de las Fábricas de alimentos balanceados.
Representantes Fábricas de Alimentos Balanceados.

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN / ELABORACIÓN CARNE DE CONEJO DE LA PAMPA

Para que los productores puedan utilizar el logo "Carne de Conejo de La Pampa" en el Mercado Interno se les solicita que en sus criaderos implementen un protocolo de producción. Esto originó que quienes no tenían un plan de tareas definido solicitaran el Protocolo de Producción / Elaboración que fue financiado por el Consejo Federal de Inversiones en el año 2005.

Para comenzar a trabajar sobre la implementación del protocolo es que en las localidades de Victorica, General Pico y Winifreda se han sugerido controlar en forma permanente medidas como:

- Control Permanente del plantel que permite detectar la aparición de síntomas de enfermedad para evitar la diseminación de las mismas y mantener planteles sanos.
- Hacer uso correcto de Hormonas y en el caso que sea necesario.
- Desinfección correcta de guantes cada vez que se revise un nuevo nido esto permite disminuir la transmisión de enfermedades de nido en nido.
- Mantener chupetes en buen estado para impedir encharcamiento en las fosas.
- Extracción periódica de guano para evitar focos infecciosos.
- Quema de Pelo.
- Desinfección de ambientes.
- Desmalezado del predio.
- Desinsectación y desratización.
- Uso de ropa adecuada que debe ser utilizada exclusivamente en el criadero.

General Pico es una de las localidades donde se encuentran avanzados, algunas de las acciones concretadas fueron:

Instalaciones:

Factores relacionados a la construcción de las unidades productivas como:

- Delinear los circuitos de entrada de insumos, salida de desechos y animales terminados.
- Cambios de chupetes de bebederos que producían problemas de encharcamiento en las naves.
- En el protocolo se exige que cada establecimiento cuente con un vestuario

con baño para cada cunicultor. Como en esta localidad los criaderos están en un Polo, se planificó construir junto con el gabinete del sereno un baño, ya que cada nave cuenta hoy con un vestuario en la entrada de la misma.

Todas las pautas anteriormente comentadas en el ítem de Seguimiento a localidades relacionadas a medidas de bioseguridad, están previstas en el Protocolo. Se continuará trabajando para poder concretar los puntos básicos del Protocolo de Producción / Elaboración Carne de Conejo de La Pampa.

PROMOCION DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN MERCADO INTERNO

La carne de conejo es un alimento para el consumo humano cuyas características responden a los requerimientos de los mercados de alimentos de altos ingresos: es rica en proteínas, contiene bajos porcentajes de grasas, bajo colesterol, es de fácil digestión, reducida en calorías, muy rica en vitamina B y en minerales. Por tal motivo, se la considera adecuada para la alimentación de niños y ancianos. Al mismo tiempo, introduce una variación dentro de la dieta (nuevos sabores), lo que es una característica de la demanda actual de alimentos.

A través del Programa Cunícola Provincial se logró la mejora en los aspectos productivos del sector. Por tal motivo se tomó la decisión de seguir avanzando y fomentar el consumo de la carne de conejo en el mercado interno y brindar herramientas que faciliten el acceso de los productores al mismo.

Para llevar a cabo la decisión tomada, se trabajó en todas las etapas del proceso de comercialización, a saber:

- 1 - Contacto con las Asociaciones y Cooperativas de productores cunícolas.
- 2 – Relevamiento de plantas para la faena, el trozado y el envasado. Contacto. Puesta a punto.
- 3 - Relevamiento de potenciales clientes. Detección de interesados en conocer el producto. Realización del primer contacto. Organización de entrevistas con los productores.
- 4 – Coordinación de tareas para puesta a punto de producto.
- 5 – Coordinación de tareas para diseño de la campaña publicitaria.

Queda pendiente, a la fecha, el lanzamiento de la campaña publicitaria, propiamente dicha.

Vale destacar que las acciones en este informe mencionadas son llevadas a cabo en forma conjunta por la Dirección de Producciones Alternativas y el Instituto de Promoción Productiva; ambos dependientes de la Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos del Ministerio de la Producción; a través de los funcionarios y técnicos que los integran.

1 - Contacto con las Asociaciones y Cooperativas de productores cunícolas.

El Ministerio de la Producción persigue, entre otros objetivos, el de fortalecer el desarrollo del movimiento cooperativo, reconociendo el rol que el mismo ocupa en la economía de la Provincia. Es en éste marco en el que se gesta la "Promoción de consumo de carne de conejo en el mercado interno".

La A.Cu.R.P. (Asociación Cunícola con base tecnológica en la Región Pampeana) y la Cooperativa Cunícola de Santa Rosa son las agrupaciones que actualmente nuclean a la mayoría de los productores de la Provincia.

El compromiso asumido por las mismas en este Proyecto es el de concretar las entrevistas con los potenciales clientes detectados para presentar el producto y ofrecerlo a la venta así como garantizar la llegada del mismo en tiempo y condiciones pactados.

En las reuniones mantenidas se acordaron presentación y precio de venta.

Actualmente se está trabajando en el diseño del circuito operativo que permitirá la organización de las tareas y optimización de los recursos y se está asesorando a los productores en el trámite de solicitud de números de RNPA para poder cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados.

2 – Relevamiento de plantas para la faena, el trozado y el envasado. Contacto. Puesta a punto.

La planta de faena que reuniría las condiciones para participar del Proyecto es la que pertenece a la Municipalidad de Santa Rosa (Ex Nuestros Pibes). En efecto en la misma ya se han desarrollado pruebas de faena e incluso como antes fue mencionada, se concretó una capacitación a los operarios el pasado 26 de Febrero, a cargo de especialistas en la materia; con el fin de mejorar la calidad en los cortes.

Asimismo se colabora desde el Gobierno Provincial con la provisión de los insumos para que los servicios de la planta sean correctamente prestados (bolsas, bandejas, rótulos; entre otros).

3 - Relevamiento de potenciales clientes. Detección de interesados en conocer el producto. Realización del primer contacto. Organización de entrevistas con los productores.

Con el objetivo de detectar posibles compradores de carne de conejo se elaboró un listado de comercios que podrían interesarse en el producto y se los contactó telefónicamente. De este contacto telefónico resultó el relevamiento de potenciales clientes; datos que fueron brindados a las Asociaciones participantes en el Proyecto para que los productores concreten las entrevistas personales.

El resultado de la tarea descrita, desarrollada en las localidades de Santa Rosa, General Pico, Eduardo Castex y General Acha, fue el siguiente:

	Relevados	Interesados	No interesados	Otros
Supermercados y Autoservicios	16	9	3	4
Carnicerías	10	7	3	0
Hoteles	7	3	3	1
Restaurantes y parrillás	21	9	4	8
Otros	2	1	1	0
Totales	50	23	14	13

4 – Coordinación de tareas para puesta a punto de producto.

El objetivo de esta tarea es desarrollar el producto a ofrecer, prestando especial importancia al valor agregado que pueda incorporarse en aspectos como el packaging y la presentación en góndola.

En una primera etapa se trabajó conjuntamente con un Licenciado en Sanidad Animal en la descripción de Preparaciones Culinarias Refrigeradas y Congeladas de Carne de Conejo. Asimismo, se desarrolló el protocolo de elaboración y la memoria descriptiva de los productos.

Algunas consideraciones generales relacionados con el protocolo serían:

- **Envasado:** Para trozos de carne congelados o refrigerados existen tres alternativas válidas: refrigerado sin vacío, refrigerado con vacío y congelado con vacío. Como el producto bajo estudio no es de consumo habitual, la forma adecuada que permitirá mantener por períodos prolongados la calidad de la carne es: congelado y envasado al vacío. Estos envases pueden ser

termocontraíbles; alternativa que logra aún más atractiva la presentación (permiten que pueda producirse la contracción del material plástico).

- **Rotulado:** se diseñaron rótulos que fueron usados para lo obtenido de las faenas de prueba. El material definitivo de estos rótulos es el alto impacto, siendo el indicado por SENASA para ser utilizado en el interior del envase. En los rótulos se contemplan datos referidos al producto que se ofrece, a la planta de faena, fecha de elaboración, así como también información nutricional y formas de conservación adecuada. Vale mencionar que tanto los envases como los rótulos serán provistos por el Gobierno Provincial a los productores asociados que participen en la promoción del consumo en el mercado local.

5 – Coordinación de tareas para diseño de la campaña publicitaria.

La campaña publicitaria diseñada está orientada a generar el hábito de consumo de carne de conejo. La estrategia planteada es la de comunicar los valores que destacan a este producto cárnico. Se prevé dar a conocer los mismos a través de la difusión en medios gráficos, radiales y degustaciones en puntos de venta; siendo estas acciones paralelas a la aparición del producto en góndola.

A la fecha ya se encuentran diseñadas todas las propuestas de comunicación que serán utilizadas. Los medios gráficos con los que se trabajará son: Diarios "La Arena" y "El Diario" de la localidad de Santa Rosa y Diario "La Reforma" de Gral. Pico. Fueron grabados los spot radiales (ANEXO IV) que serán transmitidos por diferentes estaciones en forma diaria y rotativa.

En cuanto a la promoción y aprovechando las tradicionales Exposiciones Rurales anuales, se participó en las mismas junto a productores, los días 28,29 y 30 de Septiembre y 1 de Octubre en Santa Rosa, y en Gral. Pico 6, 7 y 8 de Octubre/2006. Se exhibieron en heladeras tipo batea los cortes congelados y envasados al vacío; acompañadas por atriles que invitaban a probar la carne de conejo y resaltaban las propiedades de la misma. Se prevé la reutilización de los atriles en los puntos de venta.

Asimismo en los eventos de referencia se realizaron degustaciones de diferentes preparaciones de Carne de Conejo y se entregó folletería financiada por el Consejo Federal de Inversiones, que contenía información referente a las

propiedades de la carne y aconsejaba diversas maneras de preparación.

ACTUALIZACIÓN DEL NÚMERO DE MADRES

En Noviembre del 2005 se realizó una actualización del número de madres que dio por resultado un incremento del 27% con respecto a los datos obtenidos a partir del relevamiento llevado a cabo en el año 2004.

Durante el año 2006 el número de productores disminuyó mientras que el de madres no lo hizo en la misma proporción.

En lo transcurrido del 2007 la cantidad de madres existentes en la Provincia sufrió una baja importante.

Localidad	Año 2005	Año 2006	Año 2007
Anguil	Sin datos	100	54
Abramo	100	Sin datos	Sin datos
Alpachiri	246	35	35
Bernardo Larroude	120	190	Sin datos
Catrilo	Sin datos	30	30
Colonia Barón	100	50	50
Colonia Santa María	150	150	140
Doblas	200	120	60
Eduardo Castex	210	60	50
Embajador Martini	Sin datos	30	20
Gral. Acha	600	500	200
Gral. Pico	1910	1790	500
Gral. San Martín	290	230	130
Guatrache	200	200	70
Intendente Alvear	414	90	Sin datos
Ingeniero Luiggi	180	316	10
Jacinto Arauz	1665	1268	800
Lonquimay	115	50	40
Macachín	120	Sin datos	Sin datos
Metileo	45	20	20
Miguel Riglos	220	255	220
Quemu-Quemu	Sin datos	150	200

Rolon	80	70	90
Santa Rosa	1480	1082	800
Trenel	340	430	410
Toay	100	90	50
Tomas Anchorena	200	240	200
Unanue	50	50	Sin datos
Victorica	350	650	600
Winifreda	Sin datos	Sin datos	40
TOTAL	9662	8246	4819

OTRAS ACTIVIDADES

Comisión Nacional de Cunicultura

El día 7 de Junio del Corriente se asistió a la Reunión de la Comisión Nacional de Cunicultura en la localidad de Comodoro Rivadavia, Provincia de Chubut, en el Marco de las Jornadas Patagónicas.

Los temas propuestos en la orden del día fueron los siguientes:

- Estrategias de fortalecimiento del Mercado Interno.
- Estado de situación del pedido de fondos de las provincias ante la SAGPyA.
- Estado de situación sobre declaración de emergencia cunícola a nivel Nacional.
- Informe de la dirección de Mercados. "Área de Apoyo a las exportaciones": Dr. Juan Ignacio Urizar.
- Mercado Europeo, Nuevas exigencias.
- Datos de Actualizados de la evolución de los mercados externos-volúmenes exportados de Argentina y otros países. Valores obtenidos-exportadores-importadores, Estado de situación, tendencias.
- Información del SENASA de trámites para instalación de frigorífico faenador para conejo.
- Definición y diferenciación de cunicultura industrial y cría de conejos.
Elaboración de Protocolos. Instalaciones, Aspectos Productivos- Sanitarias, Certificación de Calidad, Control veterinario.

A la misma asistieron todos los representantes provinciales y SENASA.

Mesa Cunícola Provincial

Segunda Reunión de la Mesa Cunícola

El 26 de Junio del corriente se organizó la Segunda Reunión de la Mesa Cunícola Provincial. A la misma asistieron representantes de productores, del sector de la Industria del Alimento Balanceado, de SENASA, de INTA, de Programa Social Agropecuario y funcionarios del Ministerio de La Producción.

Los temas tratados en la orden del día fueron:

- ◆ Informe de acciones llevadas a cabo por el Ministerio de la Producción.
- ◆ Informe de Sanidad a cargo de SENASA.

- ◆ Propuesta de Reglamento interno de la Mesa.
- ◆ Organización de capacitaciones.
- ◆ Propuesta de Orden del día de la próxima reunión de la Mesa.

Tercera Reunión de la Mesa Cunicola

El día 20 de Diciembre a las 10:00 hs se organizó la Tercera Reunión de la Mesa Cunicola Provincial. En la misma se encontraba presente el Sr. Presidente Dr. Abelardo Mario Ferrán, Subsecretario de Planificación y Evaluación de Proyectos, la Directora de Producciones Alternativas, Dra. Andrea Pombar y asistente técnico, Med. Vet. Jéssica Fernández.

- Por Molisud: Sr. Jorge Malam, Lic. Luciano Gardela y Sr. Martín Capríolo.
- Por Programa Social Agropecuario: Julio Bagatto.
- Por Senasa: Sr. Garré.
- Por INTA: Sr. Colazzo.
- Presidente de Cooperativa Haillare Hue: Sr. Horacio Alvarez.
- Presidente de Cooperativa de Cunicultores Pampeana: Sr. Juan Nungensser.
- Presidente de ACuRP Cooperativa Cunicola Limitada: Sr. Roberto Gastaud.
- Representantes de Grupo de Productores REDPA de Victorica: SR. Jorge Ortellado, Sr. Acosta, Juan y Srta. Torres Patricia.
- Representante de Fundación Jóvenes del Sur: Sr. Pablo Negrín.

En esta ocasión los temas tratados fueron:

- ◆ Informe sobre situación sanitaria de criaderos por SENASA.
- ◆ Molisud: Informe de avance de Frigorífico y Feria SIAL de París.
- ◆ Aprobación del Reglamento interno de la Mesa.
- ◆ Propuesta Año 2007.

En dicha fecha se acordó la creación de dos Comisiones de trabajo para tratar aspectos relacionados a sanidad y comercialización. Estas se reunirán antes del próximo encuentro de la Mesa Cunicola Provincial para poder elevar los resultados, conclusiones y sugerencias a dicha Comisión.

Comisión de trabajo sobre Sanidad

El día 8 de Marzo del corriente año a las 9:00 hs, en la dirección de Producciones Alternativas se llevo a cabo la 1º reunión de la Comisión de trabajo sobre sanidad conformada en la Tercera reunión de la Mesa Cunicola Provincial.

Se encontraban presentes por:

El Ministerio de La Producción la Directora de Producciones Alternativas,
Dra. Andrea Pombar.

Asistente Técnico, **Med. Vet. Jéssica Fernández.**

Por Senasa, **Dr. José Garré.**

Por INTA, **Ing. Agr. Roberto Colazzo.**

Por Programa Social Agropecuario, **Julio Bagato.**

Se trataron los siguientes temas:

- ◆ Situación de la localidad de Victorica
- ◆ Regulación de Habilitación y situación Actual.

Con respecto al primer ítem se comentaron los inconvenientes relacionados al uso de Medicamentos aprobados por SENASA para su uso en vegetales y las medidas adoptadas por SENASA con respecto a este tema.

Debido al uso indiscriminado de medicamentos por parte de los productores se acordó confeccionar un informe sobre productos aprobados, dosificación y recomendaciones, por este motivo es que se solicitará a SENASA Central el listado de productos aprobados para ser usados en conejos. Esto evitará el uso indiscriminado de los mismos.

Se acordó con PSA realizar una visita a la localidad de Victorica para organizar y mejorar cuestiones que tiene relación con el asesoramiento técnico.

Asimismo INTA se comprometió a solicitar colaboración al Núcleo de Diagnostico de Anguil para tener idea de la prevalencia de las enfermedades y así poder diagramar un plan sanitario estratégico para la Provincia.

En cuanto a las Habilitaciones se solicitó un informe a SENASA de habilitaciones por localidad para poder comenzar a organizar a los pequeños productores en este tema. Asimismo se requirió ampliación de la información que tiene que ver con requisitos para poder habilitar criaderos, esto es importante ya que en la provincia existen productores que no pueden lograr la habilitación por no contar con la instalación de un alambrado perimetral.

Comisión de trabajo sobre Comercialización

El día 26 de Marzo del corriente año a las 15:30 hs., en el Instituto de Promoción Productiva se llevo a cabo la 1º reunión de la Comisión de trabajo sobre Comercialización conformada en la Tercera reunión de la Mesa Cunicola Provincial.

Se encontraban presentes por:

El Ministerio de La Producción la Directora de Producciones Alternativas,
Dra. Andrea Pombar.

Coordinador de Instituto de Promoción Productivo, **Lic. Sebastian Lastiri.**
Asistentes Técnicos, **Med. Vet. Jéssica Fernández, Carlos Molas Pequis.**

Por Cooperativa ACuRP, **Presidente Roberto Gastaud y Tesorero Horacio Mendoza.**

Por Molisud, **Lic. Luciano Gardela y Contador**

Por Coopertiva de Cunicultores Pampeana, **Presidente Juan Nungensser.**

Por cooperativa Haillare Hue, **Presidente Horacio Alvarez y Leandro Stefanassy.**

Se trataron los siguientes temas:

- ◆ Situación del capital ocioso en las localidades, caso REDES y MANOS A LA OBRA.
- ◆ Revisión de parámetros productivos de la actividad.

Con respecto al primer ítem se comentó en que situación se encontraba cada localidad, con respecto a las instalaciones construidas con financiamiento de programas sociales otorgados por el Ministerio de Bienestar Social de Nación. Se realizo una reunión con la encargada del Programa REDES donde se acordó el envío de la información sobre convenios pactados Municipio-Nación y Municipio-Productor y sobre la situación que se plantea en caso de que los beneficiarios no hayan cancelado las cuotas.

Se acordó con los productores relevar los datos de los productores que existen en las diferentes regiones, para presentarlos en la próxima reunión de la Mesa Cunicola.

En cuanto al segundo ítem se acordó recopilar datos de los criaderos para poder adjuntarlos y revisar así los parámetros productivos.

Asimismo se acordó trabajar sobre propuestas para mantener la producción y

reorganizarla hasta que este en funcionamiento la planta frigorífica de Jacinto Arauz.

Encuentro de Cunicultores en la localidad de Tomás Anchorena

Se participó de la reunión organizada el 12 de Julio en la localidad de Tomas Anchorena, donde asistieron productores del sur de la Provincia, representantes de INTA, Programa Social Agropecuario y del Ministerio de La Producción del gobierno de La Pampa.

La directora de Producciones Alternativas de la Provincia realizó una presentación sobre las acciones llevadas a cabo por el Ministerio.

Asimismo se trabajó sobre las principales problemáticas del sector, mientras que el representante del INTA expuso un informe sobre la situación actual de Mercado.

Ferias y Exposiciones

El 26 al 30 de Octubre del corriente se desarrolló en el Predio Ferial de la Rural de Palermo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires la 2º Edición de la Exposición Caminos y Sabores.

Esta Feria de exhibición y venta está conformada por :

- Camino de la Carne
- Camino de la bebidas
- Camino del Dulce
- Camino de la Yerba Mate
- Camino del queso
- Camino del Turismo Rural
- Camino de los frutos de la tierra
- Camino de Tradición

El Ministerio de la Producción de La Provincia de La Pampa para promocionar las Carnes no tradicionales de la provincia como cordero, chivo, ñandú y conejo, participo del Camino de las Carnes.

Para unificar criterios en las presentaciones de todas las carnes se tomó como referencia al trabajo realizado con la carne de conejo debido a que esta era la que estaba más avanzada. Se presentaron trozadas, envasadas al vacío y con un único diseño de rótulo.

Para exhibir los cortes de las diferentes carnes se utilizaron heladeras tipo bateas y tres veces al día se realizaron degustaciones de las distintas carnes.

CONCLUSIONES

La actividad cunícola es una de las que han tenido un desarrollo importante en los últimos años y, particularmente, ha despertado un renovado interés a partir de la modificación del sistema cambiario a principios del año 2002. Se trata de una actividad incipiente, con una incursión en el mercado exportador en la primera mitad de la década del 90', luego interrumpida y retomada con gran fuerza en 2002.

Esta producción en la cual los insumos ocupan más del 70 % de los costos de la misma y en la que a fines del 2005 y principios del 2006 no se registraron ventas con periodicidad; los productores debieron afrontar una etapa crítica, donde fue necesario colaborar para que se reorganizaran frente a estos obstáculos. Por este motivo es importante llevar a cabo este trabajo que tiene como objetivo colaborar con los productores en todos los aspectos relacionados a la organización de la producción, brindar asesoramiento técnico y fortalecer el asociativismo.

Por todo lo expuesto se concluye que:

- Este seguimiento realizado a criaderos localizados en distintas localidades de la Provincia permite que exista un vínculo continuo entre productores y técnicos que genera el ámbito de confianza donde se resuelven diversos problemas relacionados a la actividad. El contacto diario y directo con los productores permite que ellos puedan evacuar dudas y mejorar las condiciones dentro de sus criaderos.
- Las diferentes capacitaciones financiadas por el Consejo Federal de Inversiones generan la posibilidad de abordar en forma profunda temas relacionados a las debilidades que se encuentran cotidianamente en la producción y que son detectadas durante las visitas a las localidades.
- El proyecto de capacitación a graduados dará respuesta a las solicitudes del sector de médicos veterinarios con experiencia en la actividad.
- Con las tareas realizadas sobre los puntos básicos del Protocolo de Certificación de Calidad se ha logrado avanzar sobre la implementación del mismo.
- La Promoción del Consumo interno permite generar la estructura de comunicación para dar a conocer la calidad de la carne de conejo, difundir las características culinarias y aumentar el consumo; generando un aumento de volumen de venta en el Mercado Interno.

- La actualización del número de madres permite conocer las condiciones en las que se encuentra la producción pampeana y así proponer tareas para la reorganización de los criaderos frente a la inminente apertura del frigorífico de la firma Molisud.
- Las reuniones de la Mesa Cunicola Provincial permiten consensuar criterios y sugerir alternativas para los problemas inherentes a la actividad. De esta manera se conforma un órgano asesor y de consulta donde se encuentran representados todos los sectores de la cadena Cunicola.

Se propone continuar con las actividades anteriormente mencionadas que son las que respaldan todas las acciones del Programa Cunicola Provincial.

ANEXO I

REGLAMENTO INTERNO EL POLO PRODUCTIVO

Artículo 1.- Cada productor instalado deberá mantener las Parcelas a su cargo en perfectas condiciones de higiene, ordenadas, evitando el desarrollo de malezas y / o acumulación de elementos de desecho o reserva, a fin de impedir la aparición de agentes que perjudiquen el desarrollo normal de la producción (alimañas, roedores, etc.)

Se debe coordinar entre todos los productores del Polo la implementación conjunta de un protocolo periódico de higiene, desinfección y desinsectación a fin de minimizar focos infecciosos que puedan ocasionar problemas al resto de los criaderos del Polo.-

Artículo 2.- Las parcelas tendrán una cortina forestal a una distancia de 2 metros de la nave, plantando árboles de hojas caducas, especialmente álamos o sauces y cada cunicultor deberá atender el riego y mantenimiento de sus propias arboledas.

Artículo 3.- El retiro del guano de los galpones debe realizarse de forma acorde a los lineamientos de la bioseguridad y sacarlo completamente del predio del Polo Productivo.- Se debe controlar los desagües de los galpones que no se acumulen residuos o efluentes que contaminen los alrededores de las naves, fuente de proliferación de insectos que podrían ser vectores de la mixomatosis.-

Artículo 4.- El servicio de agua y electricidad consta de dos orígenes separados y se utilizan en forma repartida.- La línea del extremo sur atiende los módulos 1, 2, 3 y 4.- La línea del extremo norte atiende el resto de los módulos.- No obstante en caso de rotura o falta de servicio de alguna de ellas se comparte inmediatamente el agua, con la simple apertura de una llave de paso para el agua o eliminar un puente en el caso de la electricidad.-

Asimismo una vez por año se debe realizar un control de calidad de agua (Examen Físico-Químico y Microbiológico) y limpieza de tanques cada 6 meses.

Artículo 5.- El servicio de limpieza y / o mantenimiento de lugares comunes, si se hace en forma conjunta será absorbido de acuerdo por la superficie que reciba en comodato cada asociado.-

Artículo 6.- Se deben eliminar cadáveres y enfermos crónicos. La destrucción de cadáveres debe realizarse colocándolos en el FOSO especialmente construido al efecto.-

Artículo 7.- El ingreso de animales debe ser restringido, a recibir conejos reproductores desde granjas o cabañas de reconocido control de sanidad.- Caso contrario deberían permanecer durante 30 a 45 días los animales en cuarentena en un lugar especial externo al Polo Productivo.-

Artículo 8.- Las puertas de acceso al Polo Productivo deben permanecer cerradas permanentemente, salvo durante las situaciones en que es necesario transitar con los vehículos que deben ser previamente desinfectados por el encargado de la garita de guardia.- En el horario nocturno deberían quedar cerradas ambas con candado.- No se debe permitir el ingreso de personas ajenas al Parque productivo sin previa autorización del personal responsable.

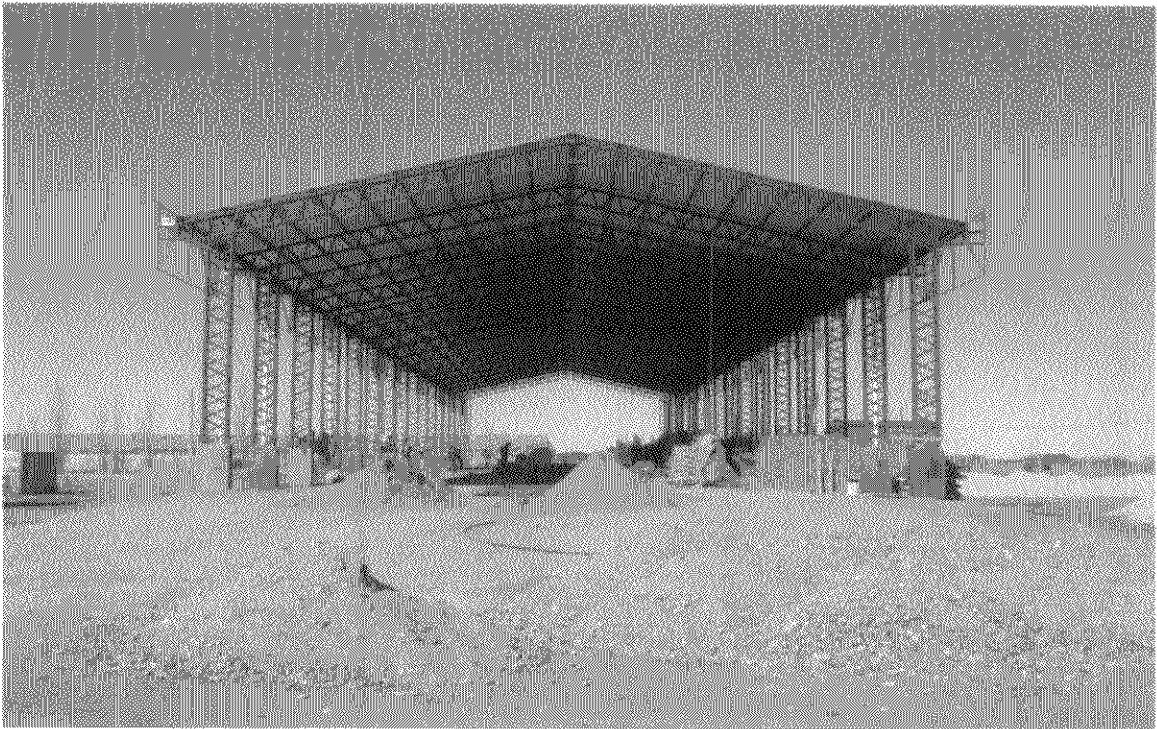
No Se debe permitir el ingreso de animales (perros, gatos) que pueden ser considerados factor de riesgo para los criaderos.

Artículo 9.- Las canastas utilizadas en el carguio de los animales que se envían a frigoríficos, al regresar las mismas deben lavarse y desinfectarse con formol antes de volverlas a ingresar al Polo.-

Artículo 10.- Los gastos que demande el uso y mantenimiento del inmueble entregado en comodato, serán absorbidos por los asociados productores establecidos en base a las parcelas.- Como por ejemplo el mantenimiento del cerco perimetral, el mantenimiento de la fosa para cadáveres, garita de bioseguridad y control de ingresos, líneas de agua y de electricidad de áreas comunes extra galpones . También los análisis de agua periódicos a llevarse a cabo en el Polo Productivo, debería repartirse proporcionalmente a las parcelas a su cargo.-

Artículo 11.- Si en el futuro se dispusiera un servicio de vigilancia o dispositivo de seguridad aplicado para la protección del predio, será repartido de acuerdo a la superficie recibida en comodato por cada asociado.-

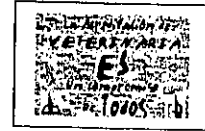
ANEXO II



ANEXOIII



“Curso de PostGrado en Cunicultura Industrial”



ORGANIZA

- Subsecretaria de Planificación y Evaluación de Proyectos del Ministerio de la Producción, provincia de La Pampa.
- Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa.
- Consejo Federal de Inversiones.

OBJETIVO

- ◆ Acualizar al Médico Veterinario sobre producción cunicola industrial.

DISERTANTES

- Médico Veterinario, Sergio Samus.
- Ing. Agrónomo, especialista en Agro negocios, María Laura Cumini.
- Ing. Agrónomo, Dr. En Ciencias Zootécnicas, María Elena Cossu.
- Médico especialista en nutrición y diabetes, Edgardo Ridner.

MODALIDAD DE DICTADO

Taller teórico práctico.

FECHA Y HORARIO

Las Jornadas se desarrollarán en las siguientes fechas:

- 23 y 24 mayo
- 9 y 10 de Junio
- 22 y 23 de junio
- 6 y 7 de julio

El horario será de 09:00 a 13:00 hs y de 15:00 a 19:00 hs. Total de Horas: 64

DESTINATARIOS

- ◆ Médicos Veterinarios.

ARANCEL

- ◆ Profesionales: \$ 50

TEMARIO

Razas y Genética

- Razas productoras de carne
- Historia: razas utilizadas, primeras experiencias con híbridos, híbridos comerciales.
- Programas de selección
- Planteles actuales: cantidad y origen en Europa, otros países, y en Argentina.
- Manejo y resultados de los planteles: sin selección híbridos comerciales, otros esquemas.

Alimentación

- Requerimientos nutritivos de los conejos.
- Problemas asociados con el alimento.
- Nociones sobre elaboración de alimentos balanceados.
- Características de las materias primas.
- Riesgos de elaboración y controles.
- Interpretación de análisis de laboratorio.
- Resolución de problemas más comunes. Experiencia de productores.

Reproducción

- Características de los conejos.
- Estado actual de la cunicultura.
- Características de la actividad, cadena agroalimentaria.
- Terminología.
- El macho reproductor.
- Anatomía y fisiología.
- Desarrollo de las gónadas, pubertad y madurez sexual.
- El servicio o monta.
- La producción de esperma.
- Características de la inseminación artificial.
- Función y manejo del macho en el criadero.
- La hembra reproductora.
- Anatomía y fisiología.
- Desarrollo del aparato reproductor, pubertad y madurez sexual.
- Estro y ausencia del ciclo estral.
- Ovulación, fecundación y gestación.
- Pseudo gestación.
- Parto.
- Lactancia.
- Flujo hormonal.
- Reproducción y factores ambientales.
- Bioestimulación.
- Gazapos producidos, inmunidad materna, evolución de los mismos durante la lactación.
- Resumen del tema:
- Recomendaciones de buenas prácticas.
- Bienestar animal.
- Criterios de manejo.

Manejo

- Introducción y relación con el resto de las unidades.
- Terminología.
- Sistemas de crianza.

- Trabajo en bandas.
- Categorías de animales en el criadero.
- Organización y manejo del criadero.

Gestión

- Gestión técnica y económica en explotaciones cunícolas
- Introducción y relación con el resto de las unidades.
- Terminología.
- Planificación del criadero.
- Evaluación de los recursos.
- Herramientas para la elaboración de un proyecto cunícola.
- Programas de tareas: Planning. Datos individuales y colectivos.
- Control.
- Apunte y fichas.
- Gestión de grupos de explotaciones.
- Programas de gestión.
- Datos generales de una explotación.
- Principales índices.
- Apuntes económicos.
- Modelo de costos.

Sanidad

- Diagnóstico de situación.
- Instalaciones.
- Animales.
- Estado general, nutrición, higiene.
- Síntomas de enfermedad respiratoria, síntomas de enfermedad digestiva, síntomas en piel y alteración es del comportamiento. Síntomas de enfermedad reproductiva.
- Recursos humanos y capacitación.
- Estado de los registros.
- Registros de mortandad y eliminación.
- Índices de referencia: conversión, reproductivos.
- Causas que alteran el estado de salud.
- Genéticas, nutricionales, manejo, infecciosas, metabólicas, tóxicas.
- Presentación de las enfermedades según la edad.
- Patología digestiva: Coccidiosis, Colibacilosis, Enterotoxemia.
- Complejo respiratorio: Pasteurellosis, Estafilococia.
- Enfermedades de la piel: Micosis, Sarna, Dermatitis húmeda, Mal de patas.
- Enfermedades sistémicas: Mixomatosis.
- Enfermedades exóticas: Enfermedad vírica hemorrágica.
- Intoxicación con ionóforos.
- Intoxicación con azufre.
- Intoxicación con micotoxinas.
- Buenas prácticas de producción. Procedimientos sanitarios. Bioseguridad.
- Calidad final:
- Buenas prácticas de crianza.
- Calidad, puntos de vista. Consumidor. Comercializador. Industrial. Estado. Productor.
- Bienestar animal.
- Rentabilidad:

- Manual de procedimientos.
- Procedimientos.
- Registros.
- Procedimientos sanitarios.
- Plan higiénico-sanitario.
- Actividades higiénico-sanitarias.
- Control sanitario de los animales.

Bioseguridad

- Objetivos.
- Elementos alcanzados por la bioseguridad.
- Elección de reproductores.
- Criterios de eliminación.
- Herramientas de la bioseguridad.
- Cuarentena.
- Vacío sanitario,
- Cadena epidemiológica.

Trazabilidad.

- Objetivos.
- Puntos críticos.
- Alcances de la trazabilidad.
- Registros.
- Planilla de banda.
- Requisitos de un registro.
- Uso de medicamentos en cunicultura.
- Control de residuos en carne de conejo.

Práctico

- Evaluación de casos clínicos.
- Procedimiento básico de necropsia.
- Examen Externo.
- Descripción macroscópica.
- Toma de muestra.
- Envío de muestra al Laboratorio.
- Condiciones de bioseguridad para el transporte de muestras.
- Determinación de coccidios.
- Coloración de Gram.
- Siembra.
- Acondicionamiento de material.

EVALUACIÓN: Posee.

CUPO: 20 participantes.

COORDINADOR:

Dirección de Producciones Alternativas – Cátedra de Producción de aves y pilíferos y Patología Aviar.

MATERIAL DIDÁCTICO:

- ◆ Salón con capacidad para 30 personas sentadas.
- ◆ Mesadas de Anatomía.
- ◆ Instrumental para necropsia.
- ◆ Cañón, retroproyector, notbook, pantalla.
- ◆ Microscopio óptico.
- ◆ Tinción de Gram.
- ◆ Placas de Petri.
- ◆ Portaobjetos.
- ◆ Agar sangre.
- ◆ Agar nutritiva /Agar Columbia.

NORMAS DE BIOSEGURIDAD: Se utilizará para los prácticos delantal, guantes, barbijo, botas y cofia.

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

Prensa y Difusión
Facultad de Ciencias Veterinarias – UNLPam
Te: 02302-421067/421920/422617
prensa@vet.unlpam.edu.ar

ANEXO IV

Piezas: guión para comercial de radio.
Cliente: Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos.
Campaña: El Conejo de la Suerte.
Nombre: Románticos.

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
(Con expresión natural, sin impostación).

¿Sos de los que creen que la buena cocina es un arma de seducción?

(Efecto con introducción musical romántica –bolero-).

LOCUTOR 2. (FEMENINO)
(Continuidad musical).

(Narración muy expresiva).

*Ya sentís el aroma de las hierbas frescas en la manteca fundida...
Jamón... Tocinò... Hongos y tomates.*

(Continuidad musical).

LOCUTOR 2. (FEMENINO)
(Narración muy expresiva).

Trozos dorados de conejo al vino blanco.

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
Tentate. Puede que la conquista nazca de una delicia que alimenta.

(Cierre musical y efecto).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
*Carne de conejo de La Pampa.
El gran sabor que nutre y te cuida.
Probalo...*

(Remate con efecto).

Pieza: guión para comercial de radio.
Cliente: Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos.
Campaña: El Conejo de la Suerte.
Nombre: Reunión de amigos.

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
(Con expresión natural, sin impostación).

¿Sos de los que cuando se sientan a compartir la mesa sienten que comparte la vida?

(Sonido incidental como efecto con introducción de música popular instrumental - tango-).

LOCUTOR 2. (MASCULINO)
(Narración muy expresiva).

*Un buen plato para empezar la gran charla de la reunión.
Entre amigos o en familia.
¿Cómo no se te había ocurrido proponer conejo con aceitunas?!*

(Continuidad musical).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)

Otra delicia simple que va a ser otra anécdota de tu buena mesa.

(Cierre musical y efecto).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
*Carne de conejo de La Pampa.
El gran sabor que nutre y te cuida.
Probalo...*

(Remate con efecto).

Pieza: guión para comercial de radio.
Cliente: Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos.
Campaña: El Conejo de la Suerte.
Nombre: Saludables.

LOCUTOR 1. (FEMENINO)
(Con expresión natural, sin impostación).

¿Acaso los mejores platos no te nutren y te cuidan?

(Sonido incidental -gimnasia- como efecto con introducción de música rítmica).

LOCUTOR 2. (MASCULINO)
(Narración muy expresiva).

*Con menor contenido de grasas y de colesterol.
Disfrutá esos trozos dorados de conejo aromatizados con una pizca de sal,
pimienta y limón.*

(Continuidad musical).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
¿No te sentís mejor?!

(Cierre musical y efecto).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)
*Carne de conejo de La Pampa.
El gran sabor que te alimenta mientras te cuida.
Probalo...*
(Remate con efecto).

Pieza: guión para comercial de radio.

Cliente: Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos.

Campaña: El Conejo de la Suerte.

Nombre: La Buena Mesa.

LOCUTOR 1. (MASCULINO)

(Con expresión natural, sin impostación).

¿Sentís que la cocina es uno de esos placeres que te toca la emoción?

(Introducción de música clásica, suave).

LOCUTOR 2. (MASCULINO)

(Narración muy expresiva).

La virtud de la buena mesa.

Una copa de vino, panes saborizados y variedad de aromas que encienden tus sentidos en la preparación.

(Continuidad musical).

LOCUTOR 2. (MASCULINO)

*¡Conejo crujiente al ajillo es el plato que te sorprende!
Empezá a disfrutarlo...*

(Cierre musical y efecto).

LOCUTOR 1. (MASCULINO)

Carne de conejo de La Pampa.

El gran sabor que te alimenta mientras te cuida.

Probalo...

(Remate con efecto).

COMPENDIO DEL CONTENIDO ESENCIAL DEL PROYECTO EJECUTADO

La obra **“Seguimiento del Sector Cunicola de La Provincia de la Pampa”** describe las tareas realizadas respetando el plan de trabajo propuesto al Consejo Federal de Inversiones.

Se ha concluido con la la Actualización del número de madres. Datos que serán de utilidad cuando la planta Frigorífica de Jacinto Arauz esté en condiciones de operar.

Asimismo se resume la información obtenida de las visitas realizadas a las diferentes localidades y de asesoramiento técnico donde se tratan temas relacionados a la actividad.

De la misma manera se informa sobre capacitaciones orientadas a productores a cargo de disertantes reconocidos a nivel Nacional. Contiene información sobre la organización del Curso de Postgrado que se llevará a cabo en la Facultad de Ciencias Veterinarias para actualizar a Médicos Veterinarios sobre Cunicultura.

Se resume sobre la organización de eventos llevados a cabo por la Dirección de Producciones Alternativas.

La organización de reuniones de la Mesa Cunicola Provincial permitió evaluar la situación del sector Cunicola de La Pampa y concluir sobre cuales son las medidas convenientes a adoptar para lograr mejoras en el sector.

Se destaca que este trabajo permite mantener actualizada la información de la Provincia sobre el sector Cunicola. Como también es importante resaltar la colaboración permanente del Consejo Federal de Inversiones y el trabajo en conjunto con el Ministerio de La Producción del Gobierno de La Provincia de La Pampa que permiten ejecutar acciones significativas para el sector.