

PROVINCIA DE LA PAMPA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

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

INFORME FINAL

I JULIO DE 2012

Médica Veterinaria, Gallo Fernanda Gabriela

INDICE

INTRODUCCION	3
RESUMEN DE LAS ACCIONES EJECUTADAS	5
SITUACIÓN DE LA CUNICULTURA A NIVEL NACIONAL	7
ACTUALIZACION DEL NÚMERO MADRES	10
SEGUIMIENTO A LAS LOCALIDADES	13
IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE PRODUCCION/ELABORACION DE CARNE DE CONEJO DE LA PAMPA	24
PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN EL MERCADO INTERNO	25
CAPACITACIONES	31
INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CONEJO	33
OTRAS ACTIVIDADES	35
CONCLUSIONES	39
ANEXO I	41

INTRODUCCION

La cunicultura en la provincia de La Pampa comenzó a expandirse desde 2001 en adelante, esto permitió la aparición de polos de producción en distintas localidades; principalmente en terrenos cedidos por la municipalidad que a través de convenios brindaron la posibilidad de construcción de naves para la producción cunícola.

El Ministerio de la Producción del Gobierno de La Pampa apoyó al sector otorgando financiación a productores asociados en forma de cooperativas o asociaciones.

La provincia de La Pampa, cuenta con los principales actores de la cadena de comercialización de la carne de conejo, ventajas que, integradas en un correcto sistema, pueden favorecer una mejora en la rentabilidad. La posibilidad de contar con plantas de alimentos balanceados, junto a la tenencia de algunas madres de genética reconocida, y la apertura de un frigorífico de conejos en La Pampa, han llevado a que se continúen planeando estrategias de fomento a la producción.

Siempre se ha procurado el acompañamiento de los emprendimientos cunícolas, evitando que sean alentados con políticas de corto plazo, que a veces, sin prever las dificultades de la cría de los animales, junto a la inestabilidad de los mercados de las carnes alternativas y los vaivenes de la moda, traen como consecuencia el cierre de las explotaciones.

Se cree que es posible sostener en el tiempo una explotación integrada, es por esto que en La Pampa, pese a las crisis internacionales y nacionales que ha sufrido esta actividad, se continuó, con cautela, elaborando estrategias de fomento a la producción, y al consumo de carne de conejo apuntando a clientes locales, pertenecientes al mercado interno.

De todas maneras sería fundamental dar un cierre a la cadena de comercialización, detectando los principales problemas, en los eslabones, para pensar estrategias que brinden soluciones.

Por todo lo expuesto, es que desde la Dirección de Producciones Alternativas se lleva a cabo desde el año 2005 el “Seguimiento del Sector Cunicola de la Provincia de La Pampa”.

El mismo propone coordinar y colaborar con la organización de todos los agentes de la cadena productiva en forma integral y promover la participación de cada uno de los integrantes del sector a través de las siguientes tareas:

- ✦ Realizar visitas periódicas a establecimientos cunícolas.

- ✦ Colaborar en la organización y coordinación de cursos de capacitación destinados a productores y profesionales.
- ✦ Fortalecer a los emprendimientos a través de asistencia técnica continua.
- ✦ Organizar y coordinar tareas que tienen relación con la Promoción del Consumo Interno de la Carne de Conejo.
- ✦ Asistir a la implementación del Protocolo de Certificación de Calidad “Carne de Conejo de La Pampa”.

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

RESUMEN DE LAS ACCIONES EJECUTADAS

La obra "Seguimiento del sector cunicola" describe las tareas realizadas durante todo el año, respetando el plan propuesto por el Consejo Federal de Inversiones.

Durante todo el año 2011, y la primera mitad del año en curso, se desarrollaron tareas de "seguimiento" del sector cunicola que son las que se vienen realizando constantemente desde el año en que se crea el Programa Cunicola en la provincia de La Pampa.

Por otro lado, se continuaron planeando estrategias de fomento al sector, para obtener mayor rentabilidad en la producción.

Se expone la situación de la cunicultura a nivel nacional, con cuadros donde puede observarse la faena que realizan los Frigoríficos, los principales productos que se exportan y los principales países que importan la carne de conejo, y sus productos.

Una vez, expuesta la situación de la cunicultura a nivel nacional, puede evaluarse con más facilidad cómo es la situación en La Pampa, y cuales son las fortalezas y debilidades del sector local.

Por otro lado se realiza la "actualización del número de madres", con el objetivo de conocer cómo se distribuye la producción por toda La Pampa, si bien los números son bajos, se vienen manteniendo con respecto a los últimos 3 años, inclusive han sufrido un pequeño aumento, de todas maneras "aumentar" no es algo que no pueda realizarse en el corto plazo.

Se realiza el "Seguimiento a las localidades", se contacta a los productores a través de visitas periódicas a los establecimientos productivos, telefónicamente y vía mail, con el objetivo de conocer cuál es su situación y cuáles son sus necesidades, en función de las mismas se brinda asistencia técnica para mejorar la producción. Se resume la información obtenida en cada visita y las sugerencias realizadas en cada oportunidad.

Se trabaja sugiriendo la "Implementación del protocolo de producción/elaboración de carne de conejo de La Pampa", con el objetivo de consolidar criterios comunes de producción, para obtener la misma calidad en la "carne de conejo".

Se realizaron tareas de "Promoción del consumo interno", como es el caso de la elaboración de banners y folletos que se llevaron a exposiciones y restaurantes, de la localidad de Santa Rosa.

Se planificaron capacitaciones, con carne de conejo.

Y finalmente se expone el acta obtenida en la última reunión de la Comisión Nacional de Cunicultura, realizada en la provincia de Salta,(en anteriores informes se expusieron las actas de las diversas reuniones de la CONACU, que se realizaron en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Entre Ríos respectivamente).

Por último, se destaca la colaboración que se brindó a la Subsecretaría de Ganadería, Dirección de ovinos, porcinos, aves de granja, y pequeños rumiantes, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, para la elaboración del documento “Resultados Económicos Ganaderos”, que se realizó desde la Dirección de Producciones Alternativas, del Minsiterio de la Producción del Gobierno de La Pampa.

Se destaca la colaboración conjunta del Consejo Federal de Inversiones y el Ministerio de la Producción del Gobierno de La Pampa, que permite ejecutar acciones significativas para el sector.

SITUACIÓN DE LA CUNICULTURA A NIVEL NACIONAL

A continuación, se da un panorama de lo que acontece en la cunicultura a nivel nacional, durante gran parte del año 2011, y la primera mitad del 2012, la información es la que puede deducirse de las reuniones de la Comisión Nacional de Cunicultura, donde las provincias que la integran exponen sus fortalezas y debilidades, como así también se utiliza la información aportada desde las Direcciones de Ovinos, Porcinos, Aves de granja y Pequeños Rumiantes y la Dirección de Programación para el Desarrollo.

Una vez, que se conoce la situación a nivel nacional se puede dar comienzo al desarrollo de la situación del sector cunicola en La Pampa.

Principales **debilidades** del sector a nivel nacional:

- ✦ Falta de consenso de la cadena de producción de conejos, lo que deriva en una falla general de la comercialización.
- ✦ Muchos criaderos han desaparecido, por lo que la capacidad ociosa en la Argentina, es muy amplia.
- ✦ El precio que pagan los Frigoríficos Exportadores es muy bajo.

Es considerable destacar algunas **fortalezas**:

- ✦ Todo el territorio apunta a fortalecer el consumo interno.
- ✦ Algunas provincias han logrado introducir la carne de conejo en hoteles y restaurantes, y el turismo en otras, ha elevado el consumo per cápita por encima de la media nacional, que es de 100 grs./per cápita.
- ✦ El mercado exportador paga un precio de aproximadamente U\$S 6000/tonelada.

A continuación se exponen los datos oficiales de la faena acontecida en el período 2000- a 2011, y posteriormente a marzo de 2012, que pertenecen a Frigoríficos habilitados por SENASA, según datos que figuran en la página del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, lo que nos permitirá a través de la comparación determinar cuál es la evolución de la actividad, para elaborar estrategias de fomento para la actividad.

Faena Histórica

(período 2000-2011)

Meses por Años	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
E	8500	7996	23655	26867	89166	241460	147248	118031	81808	43977	29002	15981
F	7743	7762	22186	30406	97166	249463	211115	81495	53553	30685	29513	22171
M	8896	13959	22078	26692	118827	228281	196718	97713	38828	36537	28758	29923
A	8607	9905	27470	35518	109750	200506	155818	67685	55753	34677	23345	16970
M	8472	10088	13934	25117	109937	195326	99853	60080	45584	19753	12157	15821
J	7504	9278	16066	29514	125810	208390	89448	63030	34584	23844	13444	19453
J	7969	10169	19602	28435	139714	133354	59099	54796	42931	21211	20405	10382
A	9503	11492	21739	42360	160452	273744	135210	55430	46167	30356	24551	18117
S	7626	10435	19111	38141	160027	263481	114703	46103	45250	23878	18431	14559
O	8575	10442	19937	48715	155257	212869	116377	53303	39431	30200	18912	12350
N	7531	11614	19937	59537	225329	226688	106754	65956	41381	28369	20865	10599
D	8738	17222	24776	65746	212022	185163	99410	56991	35437	27784	22869	12827
Total	99664	130362	250491	457048	1702557	2618727	1531753	820612	560707	241040	262511	199157

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Subsecretaría de Desarrollo de Economías Regionales. Av. Paseo Colón 982, 2° Piso of.211. Responsable del Área de Cunicultura. Ing. Agr. Stella Maris Vitelleschi.

En los tres primeros meses del año **2012**, se registraron los siguientes números:

ENERO: Total de cabezas faenadas: 16009.

FEBRERO: 9523

MARZO: 9706

Claramente, se observa en el cuadro precedente, que el pico máximo de la faena se obtuvo en el año 2005, año en que se da la mayor exportación de carne de conejo. En los años anteriores, debido a lo incipiente de la actividad, la faena registra números bajos, con distintas variaciones, desde el año 2005, en adelante la faena comenzó a disminuir, registrándose en el año 2011, números similares a lo acontecido entre 2001 y 2002.

Todas las cantidades manifestadas en la tabla son exclusivamente de habilitaciones de SENASA a nivel nacional, esto demuestra que al mayor porcentaje de la faena queda en el mercado interno. No se computa la faena de varios frigoríficos, las cuales no son enviadas regularmente a SENASA central. Por otro lado, no se registran las faenas realizadas en mataderos municipales, motivo por el cual no se debe registrar como única existencia de animales faenados a nivel nacional.

Existen un total, de 16 Establecimientos habilitados para la faena de conejos en 7 provincias del país: Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Mendoza, San Luis, La Rioja y La Pampa, aunque en el último trimestre sólo estuvieron activos una parte de los mismos.

Con respecto al precio promedio del kilo de conejo a faena en el tercer trimestre de este año, fue \$ 10,41-IVA incluido, aproximadamente.

Finalmente desde el mes de enero a marzo de este año, los principales países que importaron la carne de conejo "argentina" o sus derivados, fueron Estados Unidos y España, con 19 toneladas del rubro demás comestibles, y 21 toneladas de carne respectivamente.

ACTUALIZACION DEL NUMERO DE MADRES

Una vez presentado el panorama nacional de la cunicultura, se procede a presentar el Panorama Cunicola Provincial.

Con el objetivo de conocer cuál es la situación de la cuenca productiva pampeana, se lleva a cabo el relevamiento de madres por localidad.

Cabe remarcar que existen localidades que nunca han producido conejos, de las cuales no se tiene ningún dato, y otras que se sabe que en su momento tuvieron conejos pero de las que tampoco se tiene datos.

En el siguiente cuadro se muestra la variación en el número de madres acontecido desde el año 2004, año en que se crea el Programa Cunicola Provincial, hasta el 2011, como podrá apreciarse el número bajó notablemente, si embargo existe mucha capacidad ociosa de criaderos en la provincia y varios “ex cunicultores” que conocen la actividad y esperan el momento propicio para comenzar a producir nuevamente.

Desde la provincia se apunta a fortalecer todos y cada uno de los eslabones productivos que conforman la cadena de la carne de conejo, para que una vez consolidados, se pueda fomentar la instalación de nuevos criaderos.

<u>2004</u>	<u>2005</u>	<u>2006</u>	<u>2007</u>	<u>2008</u>	<u>2009</u>	<u>2010</u>	<u>2011</u>
7083	9662	8246	4382	2770	1428	600	303

A continuación se detalla, lo que acontece por localidad hasta el mes de mayo del año 2012.

LOCALIDAD	AÑO 2011
ANGUIL	Sin Datos
ABRAMO	Sin Datos
ALPACHIRI	Existen algunas madres destinadas el autoconsumo y alguna en la escuela agrotécnica
ATALIVA ROCA	30
BERNARDO LARROUDÉ	0
CATRILO	Granja Piloto*
COLONIA BARON	Sin Datos
COLONIA SANTA MARÍA	Se trasladaron a Trenel
DOBLAS	100
EDUARDO CASTEX	Hay animales para autoconsumo.
EMBAJADRO MARTINI	0
GENERAL ACHA	Hay algunas hembras en la escuela agrotécnica
GENERAL PICO	0*1
GENERAL SAN MARTÍN	Sin Datos
GUATRACHE	0
INTENDENTE ALVEAR	0
INGENIERO LUIGGI	Sin Datos
JACINTO ARAUZ	Sin Datos
LONQUIMAY	0
MACACHIN	0
METILEO	0
MIGUEL RIGLOS	170
QUEMU-QUEMU	Sin Datos
ROLON	Sin Datos
SANTA ROSA	30
TRENEL	50
TOAY	0
TOMAS ANCHORENA	0
UNANUE	Sin Datos
VICTORICA	Sin Datos
WINIFREDA	Sin Datos
TOTAL	380

- ⤴ La Granja Piloto que existe en la localidad de Catrillo, posee varias madres, cuyas crías se donan a familias de bajos ingresos para que se inicien en la actividad con el objetivo de producir para autoconsumo, en el mes de abril se donaron alrededor de 250 animales a diversas familias de la localidad de General Pico.
- ⤴ *1: Se recibió una idea de una escuela de discapacitados de esta localidad que desean comenzar con la actividad, se enviaron todos los datos y material disponible, quedando a disposición para cualquier duda que pudiere surgir.

OTROS DATOS:

Debido a que el alimento balanceado representa el principal insumo productivo, alrededor del 80% de los costos de producción, se presenta a continuación el costo de alimento para conejos de distintas categorías de 3 plantas de producción de La Pampa, incluida la Planta de Alimento Balanceado de la Cooperativa ACURP. Esta última, posee la ventaja de contar con una Planta de Alimento Balanceado propia, en la localidad de Trenel, lo que permite producir y ofrecer el mismo a un precio diferencial, disminuyendo significativamente los costos productivos.

Finalmente para comparar costos productivos, se presentan precios de alimentos de conejo de otras plantas de producción, ubicadas, una en la localidad de Santa Rosa y la otra en la localidad de Jacinto Arauz.

Planta de Alimento Balanceado Santa Rosa (VITABULL)

	25 KILOS	40 KILOS
LACTANCIA	\$ 34,98	\$ 55,32
RECRÍA	\$ 35,28	\$ 55,80
ENGORDE	\$ 35,75	\$ 55,44

Estos precios no incluyen IVA.

Planta de Alimento Balanceado Jacinto Arauz (MOLISUD)

	30 KILOS
LACTANCIA	\$ 32,70
RECRÍA	\$ 37,35
ENGORDE	\$ 32,25

Estos precios no incluyen IVA.

Planta de Alimento Balanceado Cooperativa Cunicola ACURP

	40 KILOS
ENGORDE	\$ 67,00
LACTANCIA	\$ 71,00

Estos precios incluyen IVA, pero es necesario destacar que quienes entregan conejos a la Cooperativa ACURP, reciben a cambio un precio de \$ 40 la bolsa de 40 kilos, es decir \$ 1,00/kilo.

SEGUIMIENTO A LAS LOCALIDADES

Con el objetivo, de conocer cuál es la situación de los productores, para elaborar estrategias que permitan comercializar tanto la carne como los productos de conejo, se realizan visitas a distintas localidades, contactos telefónicos, y reuniones con los integrantes de la cadena de comercialización.

El constante contacto con productores, permite conocer sus necesidades, intercambiar opiniones y pensar de qué manera se puede obtener mayor rentabilidad de esta producción. Por otro lado se brinda asistencia técnica a las localidades que así lo requieran, con el sólo objetivo de mejorar la calidad de la carne de conejo que se produce en La Pampa.

A continuación se exponen los datos obtenidos de las visitas realizadas en la segunda mitad del año 2011, y la primera mitad del año en curso.

En el **ANEXO I** que se exponen al finalizar el informe se pueden observar fotografías tomadas durante las visitas realizadas.

Cabe remarcar que en varias oportunidades se contacta a productores por vía telefónica y vía mail, y la información recabada no se detalla, salvo que se considere relevante para la actividad.

VISITAS REALIZADAS A LA LOCALIDAD DE DOBLAS

Visita del día viernes 10 de junio de 2011

Se visitó la localidad de Doblas con el objetivo de recorrer el criadero “Los Misioneros”,

para evaluar el estado de los conejos, luego de que en meses anteriores, la diarrea que allí se presentaba provocara la muerte de varios animales.

En esta oportunidad, se realizó un recorrido por el lugar, y se pudo observar que el estado general de los animales es bueno, las muertes por diarrea disminuyeron, y en estos momentos el criadero se está reformando. Se está terminando con la nave que oportunamente se comenzara a construir para otorgar bienestar a los animales que se encuentren allí dentro.

Los pasillos se construirán de cemento, se retiraron las jaulas de hormigón y fueron suplantadas por otras de alambre galvanizado. En el interior de las mismas se ubicarán las madres todas juntas, es decir antes estaba dividido las madres que fueron oportunamente entregadas por el Ministerio se encontraban en la nave, y las demás que ya estaban en el criadero, se encontraban en una precaria nave de techo de chapa abierta, es decir sin cortina lateral. Hace algún tiempo, el productor decidió poner gallinas ponedoras a la par de esta última nave, y, ante las reiteradas sugerencias y recomendaciones de la técnica a cargo del programa Cunicola Provincial, de productores de ACURP, y de otros productores, se va a realizar el traslado.

Visita del día miércoles 10 de agosto de 2011

En esta oportunidad se visitó la localidad de Doblás con el objetivo de recorrer los dos polos productivos, y evaluar el estado general de los animales.

En primer lugar se visitó uno de los emprendimientos que cuenta con alrededor de 50 madres. En la recorrida por el predio se habló acerca de la comercialización de los animales, ya que en estos momentos no han podido realizar ventas al Frigorífico Infriba, ni tampoco han podido realizar ventas a la Cooperativa ACURP. Como ya tenían previsto este tema, han decidido servir las hembras de manera tal, que si bien algunas están preñadas y tendrán sus gazapos para los primeros días de septiembre, no ponen todas sus hembras en producción para no cargarse con animales que no podrán vender.

De todas maneras ellos tienen ventas mínimas pertenecientes al mercado informal.

El estado general de los animales es bueno, no han tenido muertes significativas pese a las heladas acontecidas, salvo algunos gazapos recién nacidos, pero que no superan los porcentajes normales de mortandad de cualquier criadero de conejos.

También se estuvo hablando acerca del alimento balanceado, los productores de esta localidad están comprando alimento en la localidad de General Campos a un precio de

alrededor de \$ 69,00/bolsa, o también en la localidad de Santa Rosa, a un precio de alrededor de \$ 80,00/bolsa porque no han podido llegar a acuerdo con la Cooperativa para entregar animales y recibir a cambio, el precio diferencial que esta última ofrece. Por otro lado se habló de la posibilidad de vender los cueros de los animales, según la propuesta recibida por la firma Marocchi Hnos. en la Dirección de Producciones Alternativas. Esta propuesta abre un nicho de mercado que hasta el momento no se ha aprovechado y que suma algo más de rentabilidad a través de algo que hasta el momento era un desperdicio.

Posteriormente se recorrió el criadero que está situado a la par de este último, para evaluar su estado, ya que según comentaron oportunamente, la nave, que se terminó de construir con los aportes del Ministerio de la Producción, de La Pampa (Ver visita del día 10 de junio) , ya está con el piso de material, los módulos colocados correctamente en su interior, es decir, se quitaron las jaulas de cemento, y se colocaron las madres en el interior, cuando las mismas paren, crían los gazapos hasta el destete allí dentro, y finalmente, son colocados en las jaulas de cemento, para finalizar el engorde ahí.

Visita del día miércoles 24 de agosto de 2011

En esta oportunidad se visitó el polo productivo de la localidad de Doblas, con el objetivo de mostrar al Lic. Raúl Sangiacomo del Consejo Federal de Inversiones, cómo es el manejo y situación de los criaderos en general de la provincia de La Pampa.

En principio se recorrió uno de los criaderos mientras su productora dió un panorama general del manejo:

Tienen alrededor de 50 madres, de las razas carniceras neocelandesas, californianas, sus cruza (ya que realizan reposición propia) y razas mestizas.

Sirven las conejas en bandas, resultando de cada coneja alrededor de 4 partos/año, esto, según explicó su propietaria se debe, a que no quieren explotar al máximo a sus animales, ya que pueden obtenerse alrededor de 6,5 partos/conejas/año, en cualquier establecimiento que realice un buen manejo. Ellos sin embargo eligen no servir las hembras enseguida que se alzan después de paridas. Normalmente una coneja 8 días después de parir ya está en condiciones de ser servida, de esta manera quien opte por realizar este manejo, podrá obtener un número mayor de partos/coneja/año.

Por otro lado, la productora explicó que las camadas son muy parejas con alrededor de 9 gazapos que normalmente llegan a engorde sin problemas, excepto por inconvenientes

climáticos que puedan surgir, lo que deriva en que aumentos de la mortalidad en nido. Ante la consulta sobre qué tipo de sanidad se utiliza, explicó que lo único que usan es Ivermectina, endectocida, que controla parásitos externos e internos, principalmente lo utilizan ante eventuales problemas de sarna.

Dentro de las enfermedades más comunes que pueden observarse en los criaderos se enumera la sarna, para tal caso, el remedio utilizado es IVOMEC, en dosis de 0,3 ml. como máximo por vía subcutánea a reproductores y reposición.

En caso que aparecieran otras enfermedades que pudieran resultar zoonóticas se recomienda vacío sanitario y desinfección de naves, jaulas, comederos y bebederos. Explicó además que antes pertenecían a una Cooperativa, pero que debido a que no podían llegar a ningún acuerdo decidieron abrirse y producir conejos en forma independiente.

Su principal producción la venden a una pollería de la ciudad de Santa Rosa, que paga a cambio alrededor de \$ 24,00/kilo. Aún no han llegado a ningún acuerdo con la Cooperativa Acurp.

Visita del día lunes 12 de septiembre de 2011

En esta oportunidad se realizó una visita a la localidad de Doblás, junto con la tesorera de la Cooperativa Acurp, en donde se mantuvo una reunión en el municipio con el intendente, con el objetivo de solicitar que ceda en comodato un terreno lindero a donde se encuentran los productores de conejos, para la instalación de un nuevo productor.

La reunión fue principalmente para acordar que desde la Dirección de Producciones Alternativas, se brindará el techón y la estructura para la instalación de la nave, y que desde la Cooperativa ACURP, se brindarán madres y alimento, para concretar la puesta en marcha del criadero. El mismo estará a cargo de un señora que anteriormente se dedicó a la cría de conejos y a la inseminación artificial de los mismos, por lo tanto, se cree que en un futuro, cuando se concrete este proyecto, se podrá utilizar esta misma técnica en todo el polo productivo.

El intendente estuvo de acuerdo con la propuesta presentada y acordó comunicarse con las partes interesadas una vez, que el pedido estuviera aprobado por el Concejo Deliberante de esta localidad. Dijo estar de acuerdo con la producción que se está realizando en el lugar, y por otra parte remarcó la necesidad de fomento del consumo ya que sólo quienes conocen a los productores y saben de esta producción son los que

consumen conejo en el pueblo.

Finalmente dispuso de vehículos del Municipio, para ayudar a montar la nueva nave ya que dice estar convencido de que se aprobará la concesión del terreno para producción de conejos.

Visita del día martes 18 de octubre de 2011

En esta oportunidad se visitó la localidad de Doblás, con el objetivo de acordar con los productores la entrega de animales a la Cooperativa Acurp, para que a partir de allí puedan elaborarse productos a base de conejo, ya que la falta de animales en la provincia, hace que sea difícil conseguirlos cuando son necesarios.

Se propuso a los productores la posibilidad de entregar la producción, o una parte de la misma, a cambio de recibir un precio diferencial por la bolsa de alimento balanceado de 40 kilos.

Esto sería recibirán el precio de \$ 40,00/bolsa de 40 kilos, a razón de \$ 1,00/kilo.

Por otro lado, la Cooperativa ofrece pagar a los productores \$ 20,00/kilo de conejo al gancho.

Teniendo en cuenta que un animal que llega a los 2,2 a 2,5 kilos a faena, rinde al gancho aproximadamente 1,3 a 1,5 kilos. Cada productor recibirá por su animal aproximadamente \$ 26,00 a \$ 30,00/animal.

De otra manera, en estos momentos los productores están pagando alrededor de \$ 70,00/bolsa de 40 kilos, y venden los animales a 24/kilo, sumado esto a que deben entregarlos faenados.

Visita del día martes 22 de noviembre de 2011

En esta oportunidad se visitó la localidad de Doblás, para ver cómo era el estado de los animales, y cómo estaba dándose la comercialización de los mismos.

En estos momentos los productores se están manejando principalmente con el mercado interno, ya que desde hace bastante tiempo no están vendiendo a frigorífico, ni han tenido contactos con el mismo.

Sin embargo uno de los productores ha llegado a un acuerdo con la Cooperativa Cunicola Acurp entregando animales para producción de escabeche, paté y jamón de conejo, a cambio de recibir un precio diferencial por el alimento balanceado, que normalmente

pagan \$ 75,00 a \$ 80,00 por la bolsa de 40 kilos, alrededor de \$ 40,00 a \$ 50,00.

Contacto del día miércoles 29 de febrero

En esta oportunidad se contactó a los productores por vía telefónica, para conocer cuál es su situación en lo que va del año, y pautar una visita para los próximos días.

Uno de los productores comentó que continúa comercializando con la Cooperativa ACURP, obteniendo el precio diferencial por el alimento balanceado, mientras que el otro, que sólo comercializaba en el mercado “informal” decidió vender una parte de los animales a la Cooperativa también debido a que su comprador decidió cerrar por vacaciones, por lo que los animales quedaron hacinados por un corto tiempo en el criadero, lo que derivó en problemas de limpieza, alimentación, etc. por esto es que decidió comenzar a vender a la Cooperativa ACURP; y así “ahorrar” en el alimento balanceado, ya que compran alimento en otra fábrica de la localidad de Santa Rosa, cuyo precio por bolsa de 40 kilos es de alrededor de \$ 80,00.

Se pautó una visita para el próximo 16 de marzo.

Visita del día viernes 16 de marzo de 2012

En esta oportunidad se realizó una visita al criadero, tal como se acordara vía telefónica, y luego de acordarlo con los productores se visitó el criadero junto con Ingeniero Agrónomo que trabaja en la Dirección de Producciones Alternativas, con el tema de Hierbas Aromáticas, y que está interesado en el guano de los conejos.

El guano, es un desperdicio muy valioso que en el caso de la localidad de Doblás se tira, y que para la producción hortícola tiene mucha importancia como abono de la tierra.

Los productores sacan el guano de los animales prácticamente todos los días, y lo llevan en bolsas al basurero municipal, por lo que se acordó que los que estuvieran interesados en él se encarguen de retirarlo, aunque falta tratar algunos puntos para determinar de qué manera y con qué frecuencia lo harán. Por el momento no se pautó ningún precio, porque se consideró que es una manera de limpiar los criaderos beneficiándose las dos partes involucradas, aunque más adelante se puede considerar.

En la recorrida por el lugar se pudo corroborar el buen estado sanitario y nutricional de los animales, según comentaron, no han ocurrido muertes masivas, ni problemas de diarrea, que ocasionen enfermedades de fácil transmisión dentro de las naves.

El único “problema” que aconteció y que fue común a los dos lugares fue que las hembras que se sirvieron tuvieron camadas de reducido número y algunas hasta no lograron parir,

pero se sugirió que puede haber ocurrido por las altas temperaturas transcurridas el mes anterior, que afectan directamente el aparato reproductor de los animales, ya que no se han realizado cambios de pautas que pudieran sugerir algún otro inconveniente. De todas maneras, se sigue de cerca lo que acontece en estos criaderos.

Visita realizada el día lunes 21 de mayo de 2012

En esta oportunidad se realizó una visita a la localidad de Doblás, para supervisar el funcionamiento de dos de los criaderos que más madres tienen en la provincia.

Se recorrió el lugar, se tomaron algunas fotografías y sobre todo se evaluó el estado de los animales en general y del criadero.

En esta oportunidad, y según explicaron los productores, hubo algunas madres que no se sirvieron, pero no más allá de los porcentajes de siempre, debido a las condiciones del clima.

Por otro lado, según informaron, continúan con la misma forma de comercialización, una parte a la Cooperativa, que se utiliza para producir productos, y otra parte como carne de conejo para algunas carnicerías, directamente al mercado “informal”.

Finalmente destacaron que, hay veces que es mayor la demanda que la oferta, por lo que ya están dejando algunos gazapos hembras para madres, lo que se realiza con cautela en esta época del año, debido a lo explicado anteriormente.

Cuando se habla de producción cunicola, se debe pensar en una forma de producir controlando de la mejor manera posible el ambiente, por lo tanto es necesario recordar:

- ♣ **Las temperaturas inferiores a 10°C producen un aumento de las enfermedades respiratorias y digestivas, y un incremento de la mortalidad de gazapos al parto.**

Es necesario destacar que todas las recomendaciones que se realizan en base a normas de “bioseguridad” se realizan con el objetivo de garantizar un control y atención adecuada a la producción.

VISITAS REALIZADAS A LA LOCALIDAD DE MIGUEL RIGLOS

Visita del día miércoles 21 de diciembre de 2011

En esta oportunidad se realizó una visita a la localidad de Miguel Riglos, para visitar el terreno donde se emplazará la Sala de Elaboración de productos, y además definir algunos detalles, para terminar de armar el proyecto de la sala.

El terreno cedido a través de una donación, se encuentra ubicado en el acceso que tiene por la ruta provincial N° 1, en el PARQUE INDUSTRIAL de la localidad.

También se mantuvo una reunión con la productora del lugar, para ver de qué manera se podría continuar con la comercialización, y que este año de una vez por todas, la carne de conejo se encuentre en las góndolas de los supermercados.

El Ministerio de la Producción, le otorgó a la Cooperativa Cunicola Acurp, hace un tiempo atrás, un subsidio por \$30000 para la compra de heladeras, que servirán para ponerse en los comercios con los productos de conejo, pero, principalmente, se pidió desde la Dirección de Producciones Alternativas, que este año, pueda encontrarse carne de conejo, a disposición del consumidor en los supermercados de la provincia.

Se definieron los próximos pasos a seguir, quedando de acuerdo en realizar un reunión para el año que viene, con la gente del Frigorífico de General Pico, y de alguna manera definir la comercialización en la provincia.

La gente de la Cooperativa ACURP; se encuentra con el problema que los productos no pueden sacarse de la localidad de Santa Rosa, debido a que falta R.N.P.A y R.N.E, por lo que en el caso de concretar el proyecto de la sala de elaboración se estarían realizando los trámites necesarios para obtenerlas. Cabe remarcar que los productos cuentan con la habilitación municipal correspondiente.

Visita del día martes 6 de marzo de 2012

En esta oportunidad se realizó una visita a la localidad de Miguel Riglos, por dos motivos, uno fue para terminar de armar el proyecto de construcción de la Sala de Elaboración de Productos de conejo, y el otro motivo fue para conocer cómo se estaba desarrollando la producción y la comercialización en lo que lleva de transcurrido el año 2012.

Por el lado de la comercialización se continúa desarrollando de la misma manera, entregando animales a la Cooperativa de la que son parte, y recibiendo a cambio un precio diferencial por el alimento balanceado.

Por otro lado, ya existe un proyecto en concreto para la instalación de un local para la venta de alimento balanceado de la Cooperativa ACURP, cuya planta de producción se encuentra en la localidad de Miguel Riglos.

En cuanto a los animales en sí, los mismos se encuentran en buenas condiciones sanitarias y nutricionales, la nave está en perfectas condiciones, se encontró pelo en las jaulas por lo que se sugirió quemarlo más seguido, para respetar el protocolo de

producción de carne de conejo.

El contacto vía mail, con el productor de Miguel Riglos es diario, se han realizado algunas visitas técnicas con el objetivo de ultimar los detalles del proyecto de construcción de la sala, motivo por el cual se han mantenido reuniones con el intendente de la localidad.

El día miércoles 2 de mayo se realizó una faena programada por el productor de Miguel Riglos, con animales de su criadero y de un criadero de Trenque Lauquen, se faenaron alrededor de 270 animales.

VISITA A LA LOCALIDAD DE GENERAL PICO

Visita del día jueves 25 de agosto de 2011

En esta oportunidad, y siguiendo con las visitas a las localidades que cuentan con los principales eslabones de comercialización, junto con el representante del CFI, Lic. Raúl Sangiacomo, se visitó el Frigorífico Patagonia Meat, de la localidad de General Pico, con el fin de evaluar cuál es su situación actual, cómo es su funcionamiento y cuál es la metodología de faena de los conejos.

En el lugar, esperaba el encargado señor Julián Pomphile quien guió en cada lugar que se recorrió.

En la entrada puede observarse el lugar destinado a la descarga de los animales. Estos, por lo general, llegan en canastas de la Cooperativa, los conejos llegan vivos, las liebres no, por lo tanto, la entrada de cada uno es diferente.

Una vez ingresados se pesan, y luego se insensibilizan para posteriormente ser degollados.

Se pueden apreciar los carros que se utilizan para colgar los animales una vez que fueron cuereados y eviscerados.

Todo este proceso se realiza en la denominada "Zona Sucia" del Frigorífico, que según expresó su encargado, en los próximos meses sufrirá transformaciones para adecuarse aún más al proceso de faena de conejos propiamente dicho.

Luego de este primer proceso, pasan por una tronera a una zona denominada Intermedia. Aquí las canales son lavadas prolijamente y se llevan en carros de oreo a las salas de desposte.

Se procede al desposte de los animales, y algunos se deshuesan completamente, (los que son destinados a elaboración de productos).

El desposte se coloca en bandejas y se cubre con film, esto ya en la zona Limpia. Salen preparadas, bandejas de telgopor con cuartos, lomos y patas. El resto, de la carnes, se coloca en bolsas.

Las vísceras rojas también se colocan en bolsas.

Las vísceras verdes junto con la cabeza se descarta.

Se expiden cajas de 8/9 kilos previamente congeladas.

Los cueros, se venden al extranjero.

Para finalizar el recorrido por el lugar, se visitó la planta de tratamiento de efluentes.

Posterior al recorrido de la zona de faena y cámaras, se mantuvo una breve reunión donde se habló del tipo de comercialización que realiza el frigorífico, donde expresó, que lo único que realizan es faena a fasón, debido a que no quieren comprometerse con la compra de productos, ya que la empresa pertenece a una familia que lleva varios años en el negocio del Frigorífico, y siempre se manejaron de esta manera.

Tienen intenciones de faenar conejos, libres, y demás debido a que su capacidad puede destinarse a trabajar con varias especies, de hecho, cabe recordar que también realizan ciclo II bovino.

Por otro lado, en estos momentos luego de finalizada la zafra de la liebre, comentó que personal que trabaja fijo, es decir, los médicos veterinarios, que trabajan para SENASA y Calidad se encuentran realizando cursos que paga la misma empresa.

Aquellos que realizan el servicio de faena, se contratan temporalmente. La empresa los capacita debido a que es difícil encontrar gente idónea para realizar todo el proceso. Una vez, que finaliza la zafra, el personal se deja libre, y por lo general se vuelve a contratar para la próxima.

En tres oportunidades faenaron para la Cooperativa ACURP, cobrando por cada animal alrededor de \$ 5,00. Como ya se expuso, la expedición de carne se hace en cajas de 8/9 kilos aproximadamente que se dirigen a la Sala de Elaboración a la localidad de Santa Rosa, según lo que exige SENASA.

Finalmente como conclusión de la reunión, se puede decir, que por el momento el Frigorífico no piensa, comprar ningún tipo de producción, y seguirá ofreciendo sus servicios a fasón. De cada persona, productor u organismo público dependerá seguir utilizándolos, o buscar otras alternativas.

Para el caso de los conejos, existe la posibilidad de faenarlos en el Frigorífico que pertenece al Ministerio de la Producción de La Pampa, que está ubicado en la localidad de Santa Isabel, pero aún falta cerrar la parte de comercialización de la carne de conejo,

para hacer efectiva dicha posibilidad.

Al mes de junio del año en curso, el costo de faena por animal sin frío es de aproximadamente 2 U\$S/ conejo. El costo de flete de un camión con frío es de \$ 7,50 + IVA/Km, por lo que la Cooperativa Cunicola ACURP, ha comprado una camioneta FORD F-100, la que se está acondicionando para agregarle una cámara de frío y sumar un eslabón más para facilitar la comercialización.

VISITA A LA LOCALIDAD DE TRENEL

Visita del día jueves 25 de julio de 2011

En esta oportunidad y para concluir con el recorrido a las localidades que cuentan con los eslabones de la cadena de comercialización del conejo, junto con el representante del CFI Lic. Raúl Sangiacomo, se realizó una visita a la localidad de Trenel, para conocer el funcionamiento de la Planta de Alimento Balanceado para conejos.

En el lugar se mantuvo una breve reunión con el encargado, quien detalló cómo se está manejando la misma.

En estos momentos, la Planta está elaborando alimento para bovinos, en todas sus categorías, y cerdos en las mismas condiciones. En cuanto a la elaboración del alimento para conejos, lo realizan por encargo, es decir, se van pautando las entregas con los clientes fijos, y se elaboran algunas bolsas más, principalmente a partir de ahora que abrieron un local de la Cooperativa ACURP, en la ciudad de Santa Rosa.

En cuanto a la formulación del alimento, comentó que hace pocos meses la cambiaron en algunos puntos, pero ya se hicieron las pruebas necesarias en los animales quienes respondieron satisfactoriamente.

Se utilizan semillas de avena, maíz, y trigo junto con pellet de alfalfa, de soja y de girasol. Una vez que se obtienen los resultados de los análisis de una nueva formulación se evalúa durante un tiempo prudencial, en 25 conejos aproximadamente, con el objetivo de corroborar cómo reaccionan los animales al cambio de la dieta.

Al día de la fecha la Cooperativa cuenta con un local en la rotonda sur de la localidad de Santa Rosa, donde vende alimento balanceado y expone los productos de conejo, mientras que trabajan en la apertura de otro local de venta en la localidad de Miguel

Riglos..

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

En el 2011, quedó listo y terminado para ser impreso cuando sea necesario, el protocolo de producción sobre el cual se trabajó con integrantes de la Cooperativa ACURP, durante parte de 2010, y casi todo 2011.

Los puntos que incluye el mismo son:

- ✦ *Predio e instalaciones.*
- ✦ *Bioseguridad en los criaderos.*
- ✦ *Ingreso y egreso de animales.*
- ✦ *Reproducción.*
- ✦ *Características del alimento para conejos.*
- ✦ *Responsabilidades*

✦ *Documentos asociados.*

✦ *Registros.*

Se comenzó a implementar tímidamente en los criaderos, aunque se espera terminar con el proyecto de la sala de elaboración, que se comenzará a construir en los próximos meses, una vez firmado el decreto y autorizado lo que figura en el expediente, por el Gobernador de la provincia CPN Oscar M. Jorge.

Una vez implementados los puntos, se trabajará de lleno en el “Sello de Calidad” del producto pampeano.

La Planta de Alimento Balanceado de la ACURP, ya esta trabajando en la implementación para sus alimentos, esto es muy importante a la hora de asegurar “trazabilidad”.

Durante cada visita pautada a los criaderos productivos de La Pampa, se ponen en marcha una serie de medidas de bioseguridad, cuyo único fin es resguardar la crianza de los animales bajo las mismas condiciones, lo que garantice un control y atención adecuados de todos los parámetros productivos. Dentro de las mismas está la observación de los predios e instalaciones, la desinfección de los mismos y la desinsectación. En los que respecta al interior de las instalaciones, se evalúa la limpieza, la cantidad de guano presente en las fosas, el estado de las jaulas, si se quema pelo,(cada cuánto), etc.

Todas las pautas que se mencionan anteriormente en el ítem “Seguimiento a las localidades” relacionadas a normas de “bioseguridad” están previstas en el Protocolo de Producción/Elaboración de Carne de Conejo de La Pampa”

PROMOCION DEL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN EL MERCADO INTERNO

Desde la Dirección de Producciones Alternativas, se trabajó y se continúa trabajando en el fomento del consumo de la carne de conejo en el mercado interno. El objetivo fundamental es la “sensibilización” de los consumidores a la gran variedad de opciones que presenta la carne de conejo.

Existían de años anteriores gran cantidad de recetas y folletos de “promoción” que se mantenían resguardados y que se comenzaron a utilizar a partir de mediados de julio del año anterior cuando se comenzaron a desarrollar en la provincia algunas exposiciones rurales. Anteriormente se utilizaron en la 3° Edición de la Expopymes, pero a mediados de año se realizaron folletos con la intención de “llamar la atención de los consumidores”.

El día martes 6 de septiembre la Cooperativa ACURP, abrió su propio local de venta de

alimentos balanceados y expone allí los productos que se elaboran:

Paté de conejo.

Escabeche de conejo

Fiambre Cocido de conejo.

Según el presidente de la Cooperativa de conejos, lo que se pretende es fomentar el consumo y que la gente conozca lo que se puede elaborar con esta carne. Acercarse a los consumidores, a través de estas presentaciones permite que el impacto que produce la imagen del animal, no haga remitirse a la imagen "mascotera" que provoca rechazo a consumirlo.

Por otra parte en la Exposición Rural realizada en la ciudad de General Pico, el pasado 9, 10 y 11 de septiembre, la Cooperativa volvió a presentar sus productos a la venta. El balance sigue siendo positivo, y la gente se muestra muy interesada. Desde el lado de la Dirección de Producciones Alternativas, se expusieron algunos folletos con recetas y resaltando algunas propiedades del conejo.

Los folletos constan con algo de información acerca de las propiedades de la carne de conejo, como así también recetas y características sensoriales.

La Cooperativa, utiliza la marca que le cede el Gobierno.

El día miércoles 12 de octubre de 2011, se concurrió a la XIV Reunión de la CONACU (ver OTRAS ACTIVIDADES) donde se pudo demostrar lo que está haciendo la provincia en cuanto a fomento de producción, a través de entregar folletería y además se expuso en power point, todo lo realizado hasta el momento en la cunicultura provincial.

Se entregaron los folletos, con recetas y además se mostraron fotografías de las ventajas con que cuenta la provincia en cuanto a poseer Planta de Alimentos Balanceados además de Frigorífico habilitado para la faena a fasón.

Por otro lado se expusieron las debilidades de la producción en general, principalmente en cuanto a la comercialización.

A continuación se muestran los nuevos folletos que promocionan el consumo interno realizados desde la Dirección de producciones Alternativas, con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones:





También se contactó a una empresa encargada del diseño y la impresión de banners para asistir a las ferias y exposiciones que se realicen en la provincia o fuera de la misma. Se diseñaron 3 banners, uno institucional con los objetivos del Programa Cunicola Provincial, uno resaltando las características de la carne de conejo y uno donde se exponen algunas recetas.

Por otro lado se continúa trabajando en el Proyecto de crear una Sala de Elaboración de Productos de conejos, que se instalará en la localidad de Miguel Riglos.

Contar con una Sala de Elaboración permitirá agregar valor a la carne de conejo, algo que se viene haciendo desde hace un tiempo con los conejos, pero que aún no permite el crecimiento de la actividad en general en la provincia.

Los objetivos generales sobre los que se basa la construcción de la sala en la provincia son:

- ✦ Diversificar la estructura productiva provincial a través del fomento y la promoción de actividades alternativas.
- ✦ Facilitar el acceso a infraestructura básica para el agregado de valor de la actividad

cunicola.

- ✦ Ampliar las vías de comercialización de los productos cunicolas.
- ✦ Estimular la generación de nuevos emprendimientos productivos, relacionados a la cadena de intervención del proyecto.
- ✦ Brindar a los productores un punto de venta de su producción dentro de la provincia.

Y fundamentalmente promocionar el consumo de la carne de conejo en el mercado interno,

El día 30 de noviembre de 2011, se concurrió a la XV reunión de la CONACU, junto con una productora de conejos de la provincia de La Pampa, donde se degustaron productos hechos en la misma.

El público presente en la reunión se acercó una vez finalizada la misma, para consultar acerca de dónde podrían adquirir estos productos.

Finalmente se está trabajando de lleno en cómo se realizará la campaña de promoción una vez que se termine la construcción de la sala.

Se está trabajando en la elaboración de folletos de promoción de los productos ya mencionados, y está abierta la posibilidad de incluir hamburguesa, milanesas, y productos envasados al vacío. Es por esto, que se realizó una reunión entre representantes del Gobierno, de la Cooperativa y de una empresa de diseño encargados de realizar la campaña, el día martes 29 de mayo.

En la reunión se debatió acerca de a quien irá dirigida la campaña, si a consumidores o distribuidores, de qué manera se realizará si a través de diarios, de redes sociales donde se pueda evaluar el interés de los consumidores, o de gráfica tradicional, es por esto que se pidió presupuesto para la elaboración de toda una campaña publicitaria que incluya varias alternativas.

Se evaluó la posibilidad de presentar los productos en locales de la ciudad de Santa Rosa, con cenefas de promoción, se había pedido también la realización de afiches grandes para colocar en estos comercios con un lugar destinado al precio. La empresa encargada de la campaña, estuvo tomando algunas fotografías de los productos elaborados y las presentó en la reunión.

A continuación se exponen algunas de las fotografías tomadas para promocionar los productos. Cabe destacar que lo que se buscó con las mismas fue llegar al público consumidor final, y como se detalló anteriormente, aún no está definido de qué manera se realizará la promoción.



Algunos puntos que se observan son por ejemplo que los productos no se destacan bien, por lo que se pidió es que se haga foco en los productos principalmente.





Se pautó una reunión para la próxima semana para definir de qué manera se realizará la campaña.

CAPACITACIONES

Durante la 2º mitad de 2011, se estuvo evaluando las posibilidades de hacer algunas capacitaciones que sirvan para promocionar el consumo y la inclusión de carne de conejo en hoteles y restaurantes, es por esto que se evaluaron algunas alternativas para presentar propuestas:

Se mantuvo una reunión con la gente de la Cooperativa ACURP, para lograr acordar temas que ayuden a la promoción del consumo de carne de conejo.

Se pensó la posibilidad de capacitar a chefs que se encuentren cursando en una escuela de gastronomía de la ciudad de Santa Rosa, para que aprendan a cocinar platos a base de conejo.

Esto no sólo agregaría un conocimiento más a quienes lo realicen sino que además serviría para incorporar en el corto plazo, el conejo a las cartas de restaurantes y hoteles de la ciudad que aún no lo tienen agregado en sus preparaciones.

Se habló de la posibilidad de realizarlo en una Escuela de Gastronomía, ya que se complicaría conseguir un lugar adecuado para este fin.

De todas maneras se pautó ahondar más en el tema en los siguientes meses, para realizarlo con cautela, con la posibilidad de concretar una campaña de difusión masiva del consumo.

Por otro lado, durante el mes de diciembre se mantuvo una reunión con el Presidente de la Asociación Hotelera y el Subsecretario de Turismo donde se evaluó la posibilidad de realizar dicha capacitación con el apoyo de FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina) y el Consejo Federal de Inversiones. En esta oportunidad se evaluó la posibilidad de contratar a un chef o dos que dieran clases sobre cocina de conejo, inclusive se habló de la posibilidad de realizar dos jornadas, una donde se destaquen las propiedades de la carne de conejo en sí, y la otra donde se cocine.

Finalmente esta capacitación no pudo realizarse pero de todas maneras se colaboró con un restaurante ubicado en la Ciudad Judicial de Santa Rosa, quienes trajeron un chef italiano señor Lorenzo Lanza, que dictó un amplio curso de cocina durante los días 16 al 23 de febrero.

Desde la Dirección de Producciones Alternativas, se le facilitaron los conejos, que utilizó durante los 2 domingos consecutivos en el “especial conejo”, un total de 39 animales, además de algunos frascos de escabeche y otros de paté de conejo que fueron dispuestos en el local del restaurante donde se dictó el curso.

Por otro lado, se pusieron recetas con folletos de conejo en el local, además de 2 banners, uno informativo, y otro institucional donde se promocionó la carne de conejo. Por último, se enviaron recetarios de comidas que pueden prepararse con carne de conejo y folletos informativos que se recibieron desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos de Nación.

Por otro lado, durante los días 6,7,8 y 9 de marzo estuvo desarrollándose el Programa “Vivo en Argentina” en la provincia de La Pampa, el día 9 de marzo se cerró desde la laguna “Don Tomás” de la localidad donde se cocinó conejo, cuyos platos fueron elaborados con animales aportados desde la Dirección de Producciones Alternativas, y presentado como “conejo pampeano”.

Por otro lado, se recibió una invitación para el próximo viernes 6 de julio donde la Dirección de Ganadería del Gobierno de La Pampa, realizará una jornada de “Conejos: Autoconsumo”, debido a que en el mes de marzo se entregaron alrededor de 250 madres a gente de la Ciudad de General Pico, para que comiencen la cría de conejos para autoconsumo.

INDUSTRIALIZACIÓN DE LA CARNE DE CONEJO

A continuación, se transcribe texto de Boletín Informativo Matutino del día martes 24 de abril, donde se informa acerca del proyecto de construcción de la sala de elaboración.

N°2-INFORMACIONES DE GOBIERNO

APORTE DEL GOBIERNO PROVINCIAL PARA PRODUCCION CUNÍCOLA EN MIGUEL RIGLOS

Construirán una sala de elaboración de productos cárnicos en el parque industrial de la localidad que estará bajo la órbita de la Cooperativa ACURP.

El ministro de la Producción, Abelardo Ferrán, y el intendente municipal de Miguel Riglos, Federico Ortiz, firmaron esta mañana un acta acuerdo con el objetivo de poner en ejecución un proyecto destinado al desarrollo del sector cunícola, en este caso representado por Horacio Mendoza por la Cooperativa ACURP.

Se trata de la construcción de una sala de elaboración de productos de conejo que estará ubicada en el sector industrial de Miguel Riglos.

La inversión para la construcción y el equipamiento de la sala de elaboración de productos de conejo como así la adquisición de un vehículo, entre otras demandas, rondará el millón de pesos.

La construcción de la planta de manufactura de carne de conejo en la localidad tiene como objetivo comercializar los productos en el mercado provincial pero a su vez en el orden nacional, de acuerdo a lo manifestado por el ministro Ferrán, quien agregó que el proyecto se enmarca en las políticas del Gobierno Provincial en el sentido de avanzar en los procesos de utilización de la producción primaria.

“En ese sentido lo hacemos a través del financiamiento de proyectos privados pero también a través de la colaboración con los municipios y con las entidades solidarias (cooperativas) en este caso con un actor complementario que es la Cooperativa ACURP que desde sus inicios se dedicó a la producción de carne de conejo”, señaló.

Citó luego que “esta es una vuelta más de tuerca donde la cooperativa está interesada en avanzar en los procesos de comercialización de la carne de conejo”, y recordó que ya realizó presentaciones en la última ExpoPymes, en Caminos y Sabores, FISA y en otras ferias que se desarrollan en el Valle de Río Negro por la gran densidad de habitantes que tienen y por las cercanías, “lo que implica poder colocar más productos a través de los procesos de expansión con instalaciones que reúnan las condiciones sanitarias adecuadas”.

La asistencia es integral y “también los acompañamos en la promoción de los productos al igual que a otras empresas pampeanas, con una oferta que hacemos en los mercados que nosotros consideramos estratégicos y en las ferias que nos parece conveniente participar”, reiteró.

Ortiz: un perfil productivo

El intendente Ortiz destacó por su parte el significado que tiene para el pueblo: “para nosotros es fundamental, vamos transformando a nuestra localidad en aquello que nos hemos propuesto de darle un perfil productivo”.

Consideró importante asimismo darle valor agregado a la producción, “eso genera directamente un impacto ya desde lo que significa la obra y también en lo que va a significar la generación de empleo y en la economía directa. Por otro lado lo consideramos estratégico desde nuestro punto de vista porque este tipo de plantas, por las características que tienen, cumplen el objetivo de tener tránsito federal para comercializar los productos afuera. Creemos también que se va a generar un movimiento indirecto que va a favorecer nuestra economía”.

Mendoza: experiencia

A su turno, el cooperativista Horacio Mendoza dijo: “nuestra cooperativa fue formada en el año 2004 y nosotros ya teníamos experiencia, sabíamos como generar la carne de conejo; desde ese tiempo hasta ahora hemos ido capacitándonos, tratando de lograr entender como es el funcionamiento del mercado de conejos.

Gracias a la ayuda del Gobierno Provincial hemos asistido a muchas ferias y hemos aprendido a lo largo del camino como elaborarlo y como tratar de encontrar la pata que nos faltaba, porque en nuestra cooperativa tenemos gente que conoce como producir la carne. Hoy tenemos un frigorífico donde faenar habilitado por SENASA para transitar el territorio nacional; nos faltaba nada más que la sala de elaboración”.

Mencionó la planta de alimentos balanceados que posee la entidad cooperativa en Riglos que dijo, “está funcionando muy bien y nos permite tener alimento a un costo muy bajo comparándolo con nuestra competencia, eso nos permite manejar el 80 por ciento del costo de la producción de la carne. Si a su vez le damos un valor agregado al producto, estamos en condiciones de presentarnos en el mercado, en las grandes urbes y dentro de la provincia de La Pampa, con un producto a un costo y una calidad que hoy el mercado no lo tiene”.

OTRAS ACTIVIDADES

Durante el año 2011, se concurrió a las reuniones desarrolladas por la Comisión Nacional de Cunicultura (CONACU) que se realizaron en el mes de julio, octubre, y noviembre.

En informes anteriores, se expusieron las actas correspondientes.

El día viernes 20 de abril la CONACU, se reunió en Salta. Capital. Predio Inta Expone, en esta oportunidad no se pudo concurrir pero de todas maneras al ser La Pampa una provincia partícipe activa de la mencionada comisión se recibió el acta la cual se transcribe a continuación:

ACTA DECIMOSEXTA- REUNIÓN DE LA COMISIÓN NACIONAL DE CUNICULTURA (Decreto 881/98) Reglamentación de la Ley N° 23634 modificada por el Decreto 626 de fecha 13-06-2005.

Declarase de Interés nacional y prioritario la promoción, fomento y desarrollo de la cunicultura y de otra actividad directa o indirectamente vinculada con la misma.

Convocados por el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (MAGYP), el 20 de abril de 2012 se reunieron en Salta Capital, Predio INTA EXPONE, representantes del Gobierno Nacional, de gobiernos provinciales e INTA Mendoza.

MAGyP, Buenos Aires, Ing. Juan C. Maceira, Director Nacional de Programas de Desarrollo Regional. Preside la reunión por disposición Ley 23.634.

MAGyP, Buenos Aires, Stella M. Vitelleschi, responsable Área Cunicultura.

Siendo las 14:30 Hs. Se da por iniciada la presente reunión con los participantes de: MAGyP, INTA Luján de Cuyo, Gaby Quagliarello.

Salta: Martín Correa Ocampo.

Tucumán: Secretario de Desarrollo Productivo, Sr. Bartolomé Del Bono

Tucumán: Juan Navarro, Director de Ganadería.

Salta; Marcelo Serralta- Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable.

Salta; Soledad Posadas- Coordinadora Especies Menores.

Córdoba; Luján Victorio- Coordinador Especies Menores.

Córdoba; Aguirre Juan Carlos.- Área de Cunicultura.

Santa Fé; Soledad Miglietta Cerutti. Área Cunicultura.

Entre Ríos: Roberto Montesino. Director General de Ganadería.

Entre Ríos María Laura Cumini, Técnica Área Cunicultura.

Misiones; Lilian Maris. Directora Especies Menores.

Santiago del Estero; Enrique Oberlander, Subd. De Agricultura Familiar (se retiró por reunión c/Ministro).

Asociación de Cunicultores Salteños.

Salta; Silvia Coraita.

Jorge Bafa Traci.

Pedro Morales.

ORDEN DEL DÍA:

1- Lectura, Análisis y Discusión del Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Cunicultura:

-Se llega a un acuerdo entre todos los presentes que el mandato es de la Ley 23643 estipula que, el *Ministro de Agricultura* preside la CONACU.

Salta: la representante expresa que no sería eficiente que todas las provincias o las regiones deban trabajar regionalmente los temas y luego compartir con las restantes ya que las realidades de cada provincia son distintas y plantea que, regionalizar la CONACU también los retrasaría. Los presentes de Salta, avalan la moción.

Entre Ríos: opina que la regionalización es importante.

CONCLUSIÓN: por decisión general no se aceptó la formación de comisiones regionales y, si en algún momento se formaran el trabajo será Ad Honorem.

Se propone avanzar en las designaciones para la confirmación de los representantes.

Tendrán 180 días de plazo y serán designados por dos años.

♣ Se aceptan todos los puntos del ARTICULO 2:

Artículo 3° a) La comisión contará con una Secretaria Técnica Ad Honorem.

Artículo 4° a) La Comisión sesionará en el lugar y fecha que lo disponga su presidencia y, cada 4 meses se llamará a reunión extraordinaria (por disposición de la ley 23634).

b) El MINISTERIO actuará como organismo de asesoramiento y consulta del Gobierno Nacional. Los proyectos decisivos sin presupuesto nacional son de los Gobiernos respectivos.

Salta, como modelo provincial enviaría sus experiencias a la CONACU y de esta se remitirá a las provincias.

Artículo 6 y 7 se excluyen.

Artículo 9°: Ante las propuestas de creación de Comisiones Regionales, se concilió crear una comisión de trabajo para difusión y promoción de la carne de conejo y sus derivados, será Ad Honorem y en la próxima reunión disponer de una propuesta.

El presidente de mesa propone, armar la comisión de trabajo solo para trabajos específicos que luego de un tiempo razonable eleve un informe o propuesta de difusión de la actividad a la CONACU, en este caso la promoción de la carne de conejo.

2- Proyección de trabajo para el año 2012 en base a los lineamientos del MAGyP.
Surgen propuestas como PROMOCIÓN A LA ACTIVIDAD CUNICOLA.

Córdoba: aporta ideas planteando una necesidad que resolver:

1. ANALISIS IMPOSITIVOS para contemplar con la AFIP el IVA para el conejo.
2. La Dirección del Ing. Maceira estudiará el tema impositivo.
3. Que todos deben tener el RENSPA.
4. El SENASA debería enviar al Ministerio los datos de registro de RENSPA.
5. Que el RENAF (Registro Nacional de Agricultura Familiar) podría ser de referencia para la CONACU. Invitar para la próxima reunión a funcionarios del RENAF con el objeto de conocer si tiene productores de conejos y utilizar su metodología.
6. REGISTRO VOLUNTARIO: se espera que cada provincia tenga una propuesta para referenciar y una idea de registro de productores voluntarios.

En base a que el próximo 15 de julio se realizará el "3° Concurso de Paella de Conejo Salteño" los representantes de esa provincia invitan a los miembros de la CONACU a participar de dicho evento.

La CONACU en su totalidad apoya las gestiones de la Fiesta Nacional de los Cunicultores. Se dispuso que para el 25 de septiembre se realice en Salta a partir del

próximo año.

La **Asociación Criadores de Conejo de Salta**, manifiesta que en cuanto al mercado interno, la Asociación hasta el momento viene trabajando por sus propios medios y a pulmón, donde su creatividad estuvo más que desarrollada con las distintas campañas de promoción al consumo de carne de conejo.

Presidente de mesa: expresa que se espera que la puesta de la promoción surja de acuerdos con Universidades y/o consultoras.

3.-Debate mesa redonda sobre factores de apoyo y fortalecimiento del sector cunicola.

Entre Ríos y Santa Fe, hacen entrega de respectivos proyectos provinciales al Sr. Presidente de mesa.

Entre Ríos, hace comentarios sobre las reglamentaciones de salas de faena y transporte de ganado menor de su provincia, destaca que es necesario considerar de que manera difundir las instalaciones de salas de faena móviles.

Entre Ríos designa a Cumini para la “comisión de la promoción al consumo” de todos los productos de la cadena.

Entrega el informe de lo actuado en la actividad en lo que va del año, metodologías y propuestas de trabajo.

Salta, en debate surgió considerar los créditos pagos en especias. Explica compra pública.

Mendoza: Expone su realidad en el avance del tema “Prototipo de máquina para la producción de alimentos balanceados” se discuten cuestiones referentes a los costos en cuanto a la diferencia de auto-elaboración del balanceado. También se referencia lo conveniente de cruzar información de contactos útiles para el beneficio de todos por ejemplo Mendoza se ocupará del Prototipo de la máquina y Santa Fe de la empresa o la cooperativa que pudiese fabricarla.

Prosigue Mendoza: con también dar especial importancia sobre la promoción al consumo de carne de conejo que es imprescindible en las provincias donde temas como reglamentación de mataderos e instalaciones de frigoríficos locales ya fue resuelto.

Por último, se propone que el próximo plenario se realice en Salta capital que sería en el mes de octubre.

Próxima Reunión de la CONACU, fecha tentativa 15 de junio de 2012 en la ciudad de Buenos Aires.

Siendo las 18:00 Hs. Se da por finalizada la decimosexta Reunión de la CONACU.

CONCLUSIONES

Todo lo que se planteaba en años anteriores como expectativas para la producción de conejos en La Pampa, hoy parece haberse convertido en realidad, después de que se presentara y aprobara el proyecto para la construcción de una Sala de Elaboración de productos de conejo, lo que permitirá además de dar valor a la carne, completar la cadena de comercialización en la provincia.

Durante el 2011, y la primera parte de 2012, se trabajó en la promoción de la carne, asistiendo con los productos a ferias y exposiciones que se desarrollaron principalmente en la localidad de Santa Rosa.

Se estuvo presente, a través de la donación de conejos para cocinar en un especial de cocina italiana. También se aprovechó la oportunidad de difusión de la carne en un medio nacional que visitó la provincia.

A todas las “maniobras” de promoción y difusión, se sumó la elaboración de folletos que se presentaron junto a los productos en las ferias, la apertura de un local propio de la ACURP, Cooperativa Cunicola Limitada, así como la venta de productos en algunos locales de la ciudad.

Se continúa trabajando en la realización de una campaña de promoción que incluya medios gráficos, y ya están casi listas una serie de heladeras que se están preparando para incluir en locales con los productos.

Hasta aquí el objetivo es claro: Fomentar el Consumo de Carne de Conejo en el mercado interno es el principal eje de trabajo. Ya se tiene preparada la logística de comercialización que apunta a incluir provincias como Córdoba, Mendoza, Neuquén y Buenos Aires, y

otros productos como hamburguesas, milanesas, y cortes envasados al vacío.

El contacto con los actores de la cadena, demuestra una vez más que hay ganas de seguir produciendo, y de reflotar al actividad en La Pampa.

Constantemente se reciben consultas desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, para ver de qué manera se está produciendo en la provincia, que ha sido tomada como ejemplo junto con 3 provincias más y los datos que demuestran los parámetros productivos figuran en el último Boletín del organismo que se titula “Resultados Económicos Ganaderos” .

Todas las tareas realizadas desde la provincia apuntan a fortalecer al sector, algunas son a corto plazo y otras a largo plazo, pero todas son estrategias de fomento a la producción de conejos en La Pampa.

Ninguno de los objetivos planteados desde el comienzo, se dejó sin tratar, algunos fueron más desarrollados y otros menos, pero lo importante es que siempre se planearon con la intención de mejorar la productividad y rentabilidad de la producción.

Por todo lo expuesto, es necesario continuar trabajando aprovechando las ventajas competitivas de la provincia, el apoyo del Gobierno de la provincia de La Pampa, y del Consejo Federal de Inversiones.

ANEXO I

Durante las visitas realizadas a las localidades, al Frigorífico o a la Planta de Alimentos Balanceados, se tomaron fotografías, algunas de las cuales se muestran a continuación:

VISITAS A LA LOCALIDAD DE DOBLAS:



El interior de una de las naves de conejos



El exterior de otra de las naves

VISITA AL FRIGORÍFICO PATAGONIA MEAT (GENERAL PICO)



El interior de una de las salas de desposte



Faena de conejos



Conejos listos para el desposte

VISITA A LA PLANTA DE ALIMENTO BALANCEADO ACURP (TRENEL)



ESPECIAL CONEJO COCINA ITALIANA



El cheff Lorenzo Lanza cocinando conejo



Banners de Promoción de consumo en un restaurante de la localidad de Santa Rosa

