

Cogal



- Editorial
- Extensión de norma
- Limpieza y desinfección
- El laboratorio de diagnóstico y las autovacunas
- Costes de producción
- Pirámide alimentaria
- Cogal avanza
- Noticiero
- Recetario
- Galicia: Serra do Xurés

HIPRA

a la vanguardia en productos para

CUNICULTURA



CUNIPRAVAC

VACUNA INACTIVADA, ENFERMEDADES RESPIRATORIAS CONEJOS

Composición: Bordetella bronchiseptica inactivada; Pasterella multocida inactivada, tipos A y D. Adyuvante oleoso - Reg. nº 252/9.243

MIXOHIPRA-FSA

VACUNA VIVA, HETERÓLOGA Y ADYUVANTADA, MIXOMATOSIS

Composición: Virus vivo fibroma de Shope - Reg. 25/9.818

TOXIPRA CONEJOS

VACUNA INACTIVADA, ENTEROTOXEMIA CONEJOS

Composición: Toxide Clostridium perfringens (tipos A, B, C y D); Anacultivo de Clostridium spiroforme. Adyuvante idóneo - Reg. nº 252/9.321

CUNIPRAVAC-RHD

VACUNA INACTIVADA, ENFERMEDAD VÍRICA HEMORRÁGICA

Composición: Virus inactivado enfermedad vírica hemorrágica. Adyuvante oleoso - Reg. nº 252/10.691

MIXOHIPRA-H

VACUNA VIVA, HOMÓLOGA, MIXOMATOSIS

Composición: Virus vivo mixomatosis - Reg. nº 252/10.454

GONASER

GONADOTROPINA SÉRICA, EN LIOFILIZADO INYECTABLE

Composición: Gonadotropina sérica liofilizada (PMSG) - Reg. nº 247/4.959



www.hipra.com

LABORATORIOS HIPRA, S.A. - Avda. La Selva, 135 - 17170 Amer (Girona) Spain - Tel. (34) 972 43 06 60 - Fax (34) 972 43 06 61

Edita:

Cogal, S. Coop.Gallega
Telf. 986 790 100 · Fax 986 790 181
36530 Rodeiro. Pontevedra
www.cogal.net · cogal@cogal.net

Dirección: Consejo Rector

Dirección técnica y coordinación:

Juan Castro Rodríguez
Julián Gullón Álvarez

Colaboradores:

Tomás M. Rodríguez Serrano - INTERCÚN

Tomás González.- *Director Técnico Bioseguridad de Galicia (Biosgal)*

Julián Suárez de la Fuente.- *Laboratorios Ovejero*

M^a Carmen Prieto Quiroga
María Sánchez del Cueto Losada
Julián Gullón Álvarez
Servicios Técnicos de Cogal

Belén Castro.- *Nutricionista de la Fundación Española del Corazón*

Víctor Paz Nieto.- *Director Comercial Cogal s. Coop.*

Diseño y maquetación: De maluán

Sumario



Editorial

Extensión de norma.....1

Limpieza y desinfección.....9

El laboratorio de diagnóstico
y las autovacunas.....15

Costes de producción.....21

Pirámide alimentaria.....27

Cogal avanza.....31

Noticiero.....33

Recetario.....37

Galicia: Serra do Xurés.....39



Editorial

.....PRESENTE Y FUTURO

...¡Crisis en todos los sectores!, una realidad a nivel mundial que ya nadie cuestiona. Y mira por donde, para desgracia nuestra, cunicultores, va a coincidir en el tiempo con nuestra, esperada, crisis. Digo esperada porque los cunicultores profesionales sabían que en el 2006 ya tocaba "año de vacas flacas", van allá dos años, perdiendo mucho dinero.

...Recientemente, parecía que se veía el final del túnel pero no, no era la luz del exterior, era un reflejo dentro del túnel ¿cuanto tiempo resta?, ésta es la pregunta del millón, lo cierto es que la complicada situación económica va a retrasar la salida. Particularmente pienso que, para poder repercutir todos los costes de producción de forma continuada quedan años. Ciertamente nos ha caído mucha desgracia junta,señores, así es la vida.

...¡Pero ánimo!, esta crisis no va a acabar con la cunicultura. Aquí hace falta poner en marcha todo nuestro ingenio, ¿nuestra "profesionalidad"? Vamos a hacer buenos aquellos refranes como,... a grandes males grandes remedios, ó.... de grandes males se sacan enseñanzas muy positivas.

Que los tiempos cambian..., que las necesidades y prioridades de las empresas y de los consumidores en cada momento de nuestra historia, han sido, son, y serán distintas ..., hemos de repetirlo una y mil veces,... hasta que nos quede bien grabado. En los sistemas actuales, de una economía global, con mercados cada día más liberalizados o actuamos en consecuencia.... ó deiquémonos a otra actividad. No podemos seguir siendo un sector desorganizado e inmaduro.

Los cunicultores debemos de unirnos, debemos de colaborar con estructuras empresariales que inviertan dinero y esfuerzo en favor del sector, que promuevan acciones en consonancia con las exigencias de nuestros actuales clientes potenciales y, como no, de los consumidores. Debemos de hacernos notar en la administración tanto a nivel europeo como estatal para que conozcan nuestras necesidades. Y por encima de todo debemos de:

¡Promocionar nuestra sanísima carne de conejo!

Promoción, pensada en la moderna distribución y sobre todo en el consumidor final, ya que tenemos que ofertar el producto que ellos demandan. Sólo logrando esto seremos capaces de asegurar un futuro esperanzador para la **CUNICULTURA**.

Natalio García Carral
Presidente de Cogal



Calicivac®

¡Conejos protegidos de pies a orejas!



El mejor remedio
contra la enfermedad
vírica hemorrágica.

CALICIVAC
Vacuna inactivada adsorbida frente a la enfermedad hemorrágica del conejo.

COMPOSICIÓN: Una dosis de vacuna (0,5 ml) contiene: Virus de la enfermedad hemorrágica del conejo inactivado... mín. 1.280 HAU; Gel de hidróxido de aluminio... 0,75 - 1,50 mg; Formaldehído... máx. 0,90 mg; Tiomersal máx. ... 0,06 mg. **INDICACIONES:** Inmunización activa de conejos para prevenir la mortalidad causada por el virus de RHD. Comienzo de la inmunidad: 7 a 14 días. Duración de la inmunidad: 1 año. **ESPECIES DE DESTINO:** Conejo. **VIA DE ADMINISTRACION:** Subcutánea, preferiblemente en el lateral de la pared torácica. **POSOLOGIA:** 0,5 ml por vía subcutánea. **TIEMPO DE ESPERA:** Cero días. **PRESENTACIONES:** Viales de 5 ml (10 dosis), 10 ml (20 dosis) y 20 ml (40 dosis). **CON RECETA VETERINARIA.** Nº de Registro 1780-ESP. **FABRICADO POR:** PHARMAGAL BIO, s.r.o. Murgasova 5. 949 01 Nitra. Slovak Republic. **COMERCIALIZADO POR:** LABORATORIOS CALIER, S.A. Barcelonés, 26 (Pla del Ramassá). LES FRANQUESES DEL VALLES (Barcelona).



LABORATORIOS CALIER, S.A.
Parc Empresarial Mas Blau II Alta Ribagorça, 6-8
08820 El Prat del Llobregat (Barcelona) ESPAÑA
Tel: +34 935 069 100 Fax: +34 935 069 191
e-mail: laboratorios@calier.es web: http://www.calier.es



HAYEDO, S.L.
ESPECIALIDADES VETERINARIAS
Gil Vicente, 12 bajo . 15011 LA CORUÑA
Tfn: (981) 27 53 26 - Fax: (981) 25 26 86

Cuestiones de interés general no resueltas

Extensión de norma del sector cunícola español

Tomás M. Rodríguez Serrano tmrs@asescu.com

INTERCUN es la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA, por medio de la Orden de 28 de septiembre de 2000 como Organización Interprofesional Agroalimentaria, conforme a lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

INTERCUN, como organización de ámbito nacional y constituida por organizaciones que representan a los sectores de la producción primaria y de la comercialización (mataderos) de la carne de conejo en España, tiene, entre otras de sus finalidades, llevar a cabo acciones con el objetivo de promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación en el sector cunícola, así como desarrollar acciones que permitan una permanente adaptación de los productos agroalimentarios a las demandas del mercado. Pero además, INTERCUN también debe promover acciones para promocionar y difundir el conocimiento de las producciones cunícolas, y facilitar una información adecuada a los intereses de los consumidores.

Desde el año 2000 una de las principales actividades de la Organización ha sido la promoción del consumo de la carne de conejo. Karlos Arguiñano ha sido el cocinero encargado de hacer parte de esta promoción, Durante estos años la productora de Arguiñano ha elaborado más de un centenar de recetas a base de carne de conejo, consiguiendo que este producto continúe presente en la cesta de la compra de los consumidores españoles.

Pero INTERCUN también ha promocionado la carne de conejo entre médicos, dietistas, nutricionistas, etc, es decir, entre los profesionales

de la salud que recomiendan el consumo de alimentos de una u otra manera. A través de la Revista Científica de Nutrición INTERCUN presenta a los prescriptores información técnica sobre la carne de conejo que les sirve formación continua con el fin de que a la hora de diseñar una dieta o un régimen incluyan la carne de conejo entre los ingredientes de la misma.



Otra línea de comunicación desarrollada por INTERCUN es la promoción entre los profesionales de la hostelería. De modo similar al trabajo realizado con los médicos, se edita la Revista Gastronómica de INTERCUN para que este colectivo tenga la carne de conejo en su mente en el momento de diseñar las cartas de su establecimientos.

Dos son los proyectos en los que INTERCUN va a invertir el dinero recaudado, a todos los agentes del sector, por medio de la Extensión de Norma; estos son la promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola y promoción del consumo de la carne de conejo. Ambas son cuestiones de interés general no resueltas.

De interés general porque los resultados de las acciones llevadas a cabo beneficiarán a todos los operadores por igual, ya que todos podrán

utilizar productos con registro para conejo y el aumento de las ventas del producto, como consecuencia de las acciones promocionales, también beneficiará a todos.

Y son no resueltas porque la inversión que supone el registro de un producto en esta especie menor para una empresa farmacéutica produce un retorno muy inferior respecto a otras especies mayores, por lo que invertir en cunicultura resulta poco atractivo, pero además en estos momentos las empresas farmacéuticas se encuentran en un momento de revisión del vademécum, suponiendo para éstas un esfuerzo adicional de medios humanos y técnicos que también dificulta la inversión en cunicultura. Esto hace que el sector participe de manera activa colaborando con los laboratorios en el proceso de registro. Tampoco están resueltas las cuestiones de promoción del consumo de la carne de conejo, y no lo están porque hay consumidores más que suficientes dispuestos a adquirir este producto, tal y como se demostró con la campaña de las pasadas navidades, pero no tienen esta carne entre las de compra habitual.

Así pues la promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola y promoción del consumo de la carne de conejo son dos temas imprescindibles para el desarrollo de la cunicultura española por lo que es necesario contar con la participación activa de todo el sector.

Promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola.

Como consecuencia de la crisis alimentaria de las vacas locas, en el año 2000 se presentó el Libro Blanco de Seguridad Alimentaria, desde entonces la UE ha sido muy prolífica en la publicación de normativa sobre estas cuestiones. Conceptos como trazabilidad, seguridad alimentaria o responsabilidad han aparecido en el vocabulario de las producciones ganaderas. A partir de este momento la administración ha traspasado la responsabilidad a los operadores de la cadena agroalimentaria, de tal modo que ellos se limitan a supervisar el proceso produc-

tivo, y ya no son responsables de los posibles daños que puedan causar los alimentos a los consumidores. Ahora los responsables son los operadores de la cadena agroalimentaria.

La responsabilidad se basa en la trazabilidad, de tal modo que a partir del control de registros documentales, en caso de que surja algún problema, se puede encontrar el responsable del mismo, cargando únicamente él con las consecuencias del incidente.

En el año 2004 se publicaron una serie de reglamentos europeos conocidos con el nombre de "paquete de higiene". Estos reglamentos son la aplicación legislativa de las ideas presentadas en el citado Libro Blanco.

Pues bien, la Información de la Cadena Alimentaria es una de las nuevas herramientas de control exigidas por el "paquete de higiene" y se están poniendo en funcionamiento en estos años, siendo ya obligatorio en terneros. Si no hay sorpresas de última hora, a partir del 1 de enero de 2010 el matadero deberá exigir a los productores de conejo, 24 horas antes del sacrificio de los animales, un documento en el que se informe sobre una serie de datos productivos del lote que va a ser entregado. Entre otras informaciones, habrá que comunicar los tratamientos que han recibido los animales durante los 28 días previos al sacrificio. Con esta información el matadero deberá decidir si los animales podrán ser sacrificados o no.

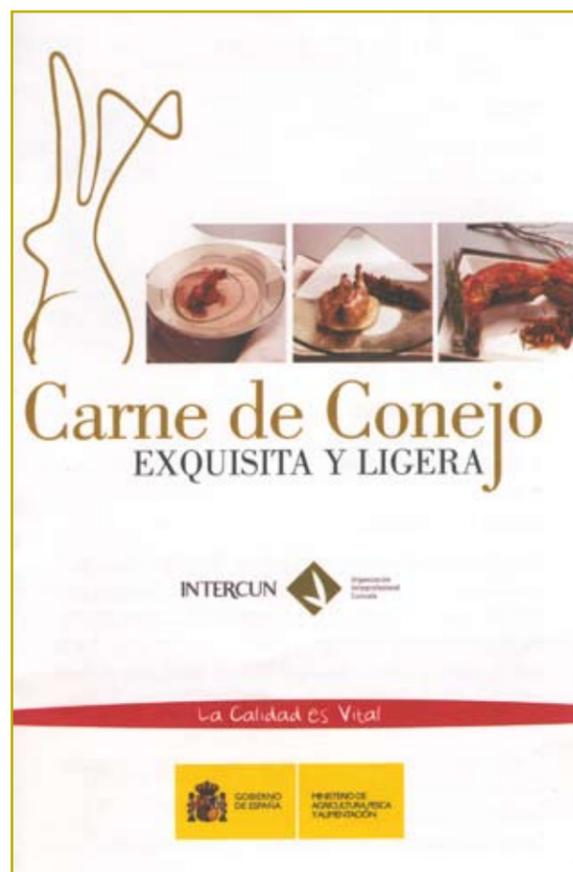
Y aquí llegamos a la primera de las cuestiones de interés general que se pretende solucionar gracias a la aportación de todos los productores: **la promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola.**

Con parte del dinero que INTERCUN va a recaudar a través de la extensión de norma se va a promocionar el registro de medicamentos para la especie cunícola, ampliando de este modo el abanico de posibilidades terapéuticas para utilizar en conejo. INTERCUN, desde su creación en el año 2000 está realizando la labor de promoción del registro de medicamentos para cunicultura.

Promoción del consumo de la carne de conejo

La segunda cuestión de interés general es aumentar el consumo de la carne de conejo. El año 2007 ha sido el más complicado de la historia, pero este 2008 lleva camino de ser peor. La crisis generalizada que afecta al país hace que la gente compre los productos más baratos que encuentre en las carnicerías y la carne de conejo no suele ser uno de estos.

Las pasadas navidades la carne de conejo estuvo de moda. La modesta campaña de promoción organizada en colaboración con el MAPA fue un éxito mediático gracias a que los medios de comunicación masivo utilizaron “el conejo” para crear una noticia. La presencia en los medios de la carne de conejo durante las dos o tres semanas que duró la noticia ha sido valorada en más de tres millones de euros. El resultado práctico de todo esto es que durante el tiempo de influencia de la campaña faltó car-



ne de conejo. Y la valoración positiva es que hay mercado para la carne de conejo, pero hay que trabajar para llegar a los clientes potenciales y la incluyan en su dieta habitual.

Y aquí llegamos a la segunda de las cuestiones de interés general que se pretende solucionar gracias a la aportación de todos los productores: **la promoción del consumo de la carne de conejo.**

El sector está atravesando uno de los peores momentos como consecuencia de la subida de los costes de producción, pero también de las dificultades para comercializar el producto, lo que hace que la cotización en lonja sea insuficiente para cubrir los costes. Por esto la promoción del consumo es la mejor vía para intentar salir de esta crisis, ya que el aumento y la fidelización de los consumidores permitirá el desarrollo de la cunicultura española.

INTERCUN, que representa al 87 % de los productores de carne de conejo de España y al 70% de las empresas de transformación-comercialización, presentó la solicitud de la Extensión de Norma para el sector cunícola Español al MAPA con el objetivo de resolver dos cuestiones de interés general no resueltas, que son:

- la promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola y
- la promoción del consumo de la carne de conejo.

Con la publicación de la Orden ARM/1677/2008 INTERCUN comenzará a recaudar la aportación económica obligatoria con el fin de resolver estas cuestiones.

En este documento se plantean las preguntas más frecuentes que han surgido sobre la Extensión de Norma con la finalidad de tratar de solucionar las dudas que puedan surgir:

¿Qué base legal sustenta a la Extensión de Norma del sector cunícola español?

La Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de las Organizaciones Interprofesionales

Agroalimentarias establece en el artículo 8, 9 y 10 la base legal por la que se rige el procedimiento de extensión de norma.

El 14 de junio de 2008, se publicó la Orden ARM/1677/2008, de 22 de mayo, por la que se extiende el acuerdo de la organización interprofesional para impulsar el sector cunícola, al conjunto del sector, y se fija la aportación económica obligatoria para la promoción del consumo de la carne de conejo y la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, sobre el proceso de registro de medicamentos para uso específico de la especie cunícola durante el periodo 2008/2011.

¿Quién tiene que aportar?

Tendrán que aportar todos los productores de carne de conejo que operen en el ámbito territorial de España.

¿Cuándo comenzará la recaudación?

A partir del próximo 1 de agosto será obligatorio para todos los productores de carne de conejo realizar aportaciones económicas a la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola.

¿Qué cantidad hay que aportar y durante cuánto tiempo?

La aportación será a razón de 0,005 euros (medio céntimo de euro) por cada kilo de conejo joven vivo de primera que se entregue al matadero. A partir del 1 de julio de 2009 y hasta el 30 de junio de 2011, la aportación obligatoria pasará a ser de 0,01 euros (un céntimo).

¿Quién va a recaudar?

Los mataderos van a ser los responsables de la recaudación, para posteriormente transferir este dinero a una cuenta habilitada única y exclusivamente para este fin por INTERCUN y controlada por el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Medio Marino (MARM).

¿Cómo sabrá la cantidad que aporta cada productor?

Antes del IVA y bajo el concepto “Retención para la Extensión de Norma de INTERCUN

aprobada por Orden ARM/1677/2008 y publicada en el BOE nº 144 de fecha 14-06-08” o “Orden ARM/1677/2008 sobre Extensión de Norma para el sector Cunícola”, en su versión abreviada, aparecerá la cantidad retenida al productor por el matadero, de un modo similar a este:

LIQUIDACIÓN CON RETENCIÓN PARA LA EXTENSIÓN DE NORMA

Datos del PRODUCTOR		Datos del MATADERO	
Nº FRA.		FECHA	
CONCEPTO	kg	PRECIO	IMPORTE
Conejo joven	1.000,00	1,75	1.750,00
ORDEN ARM/1677/2008 sobre Extensión de Norma en Cunicultura	1.000,00	0,005	5,00
Total Base Imponible			1.745,00
IVA 7%			122,15
Retención IRPF 2%			34,90
Importe a cobrar			1.832,25

¿Cómo sabrá INTERCUN las cantidades recaudadas por el matadero a cada productor?

Una vez al mes cada matadero deberá remitir a INTERCUN un cuadro resumen en el que se represente la siguiente información:

- Código de Explotación del productor.
- Titular del Código.
- Número de kg entregados.
- Cantidad retenida.

¿Serán confidenciales los datos que tenga INTERCUN sobre los productores y las empresas de la transformación?

Sí, toda la información generada como consecuencia de la Extensión de Norma del Sector Cunícola será confidencial y se aplicará la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal para su tratamiento.

¿Cuándo ingresará el matadero el dinero a INTERCUN?

Cada dos meses INTERCUN emitirá una factura a cada matadero por las cantidades retenidas a los productores durante el período correspondiente. El ingreso del importe de la factura se efectuará girando un recibo bancario a 10 días fecha factura.

¿Cómo controlará INTERCUN este sistema de recaudación?

La Junta directiva de INTERCUN ha constituido una Comisión Ejecutiva para la Extensión de Norma, que se encargará de la puesta en marcha, control y seguimiento de la Extensión de Norma. A su vez ésta designará una entidad responsable del seguimiento y control de la Extensión de Norma que se encargará de comparar las liquidaciones recibidas por los productores en las que se indica la cantidad retenida y la información aportada por el matadero en su nombre.

¿Puede un productor saber la cantidad aportada a INTERCUN por un matadero en su nombre?

Sí, para esto solo tendrá que hacer una llamada telefónica a las oficinas de INTERCUN y desde allí se le informará sobre la cantidad retenida y declarada por parte del matadero. Además, una vez al año se enviará a cada productor un resumen de las aportaciones realizadas por el matadero en su nombre. Anualmente, en la memoria de actividades de INTERCUN se presentará un extracto de los movimientos a todo el sector.

En caso de detectarse algún fraude o anomalía ¿qué se hará?

INTERCUN aplicará el régimen sancionador contemplado en la Ley 38/1994 que regula las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias.

¿Qué faltas contempla la Extensión de Norma?

Por parte de los productores:

El incumplimiento de pago en las cantidades estipuladas.

Por parte de las empresas de la transforma-

ción:

El retraso del ingreso de las cantidades recaudadas a los productores.

El ingreso de cantidades que no correspondan a las aportaciones efectuadas por los productores.

La falsedad de documentos acreditativos de las recaudaciones.

La no comunicación a la Comisión Ejecutiva de los datos necesarios para realizar un seguimiento y control de la recaudación.

¿Cuánto dinero se estima que se va a recaudar con la Extensión de Norma?

A partir de una producción semanal de 1.200.000 conejos a la semana, se estima recaudar 3.120.000 euros en tres años.

¿En qué va a invertir INTERCUN este dinero?

La Organización Interprofesional solamente podrá invertir el dinero recaudado mediante este mecanismo en los fines establecidos en la Extensión de Norma, es decir:

- la promoción del registro de medicamentos para la especie cunícola y
- la promoción del consumo de la carne de conejo.

¿Qué propuesta de actividades tiene INTERCUN para la promoción del consumo de la carne de conejo?

INTERCUN va a invertir el dinero recaudado en acciones de promoción con dos objetivos, por una parte estimular el consumo de esta carne entre los consumidores habituales, pero también buscando el consumo entre los segmentos de población más jóvenes, ya que por sus características nutricionales (baja en grasa y colesterol, rica en proteínas) encaja perfectamente dentro de los nuevos hábitos de consumo, no en vano la carne de conejo es uno de los pilares de la dieta mediterránea.

¿Se tendrán en cuenta las peculiaridades de los consumidores en función del área geográfica?

Sí, para esto se establecerán tres escenarios distintos:

- Zona de levante: Cataluña y Comunidad Valenciana.
- Zona Centro.
- Resto del Estado.

¿Cuántas campañas de promoción se realizarán?

Se van a desarrollar tres campañas, coincidiendo con los tres periodos de recaudación, es decir:

- Campaña de promoción julio 2008 a junio 2009.
- Campaña de promoción julio 2009 a junio 2010.
- Campaña de promoción julio 2010 a junio 2011.

¿Qué propuestas tiene INTERCUN para promocionar el registro de medicamentos para la especie cunícola?

Hasta la fecha, y como consecuencia de los trabajos previos realizados por INTERCUN, di-

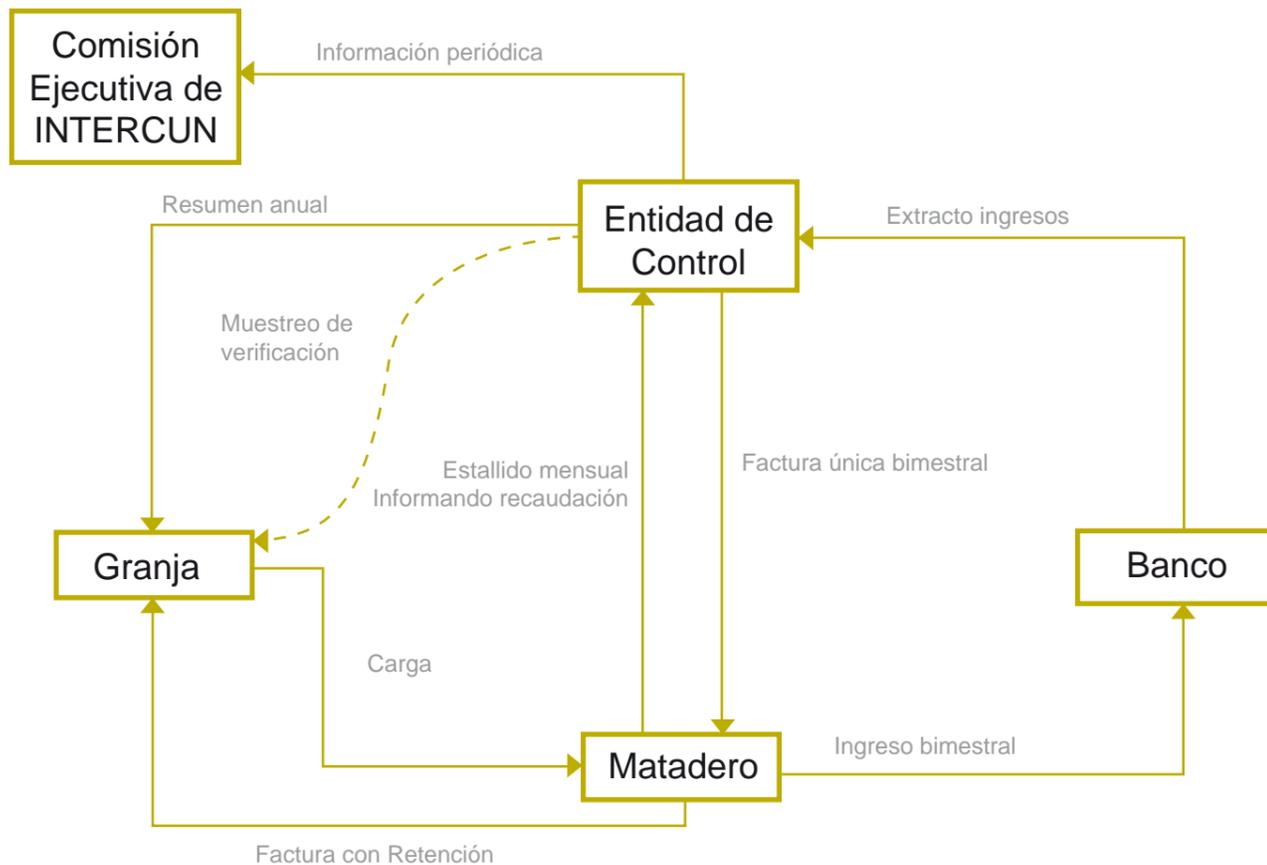
versos laboratorios han propuesto trabajar con más de 10 moléculas, de uso tanto en forma de premezcla para aplicación vía pienso compuesto, como para su uso en agua de bebida. Además INTERCUN ha firmado un contrato con el grupo de Virología y Parasitología Molecular del IUBA, dirigido por el Dr. Francisco Parra Fernández del Instituto Universitario de Biotecnología de Asturias de la Universidad de Oviedo para que trabaje en la investigación del "Impacto de la mixomatosis en la cunicultura española. Análisis de las causas y propuesta de actuaciones".

En caso de que le surja alguna duda más, para solucionarla deberá ponerse en contacto con la empresa de la transformación a la que vende su producción o con los representantes de las asociaciones de productores más próximos a su explotación.

EXTENSIÓN DE NORMA PARA EL SECTOR CUNÍCOLA ESPAÑOL

Período de recaudación	Comienzo recaudación	Fin recaudación	Cantidad a aportar	Ingresos Previstos
2008-2009	1 de agosto de 2008	30 de junio de 2009	0.005 €/kg PV	624.000 €
2009-2010	1 de julio de 2009	30 de junio de 2010	0.01 €/kg PV	1.248.000€
2010-2011	1 de julio de 2010	30 de junio de 2011	0.01 €/kg PV	1.248.000€

Cuadro resumen del sistema de recaudación de la Extensión de Norma del sector cunícola español.



J.V.G.

Javier Vázquez García
SERVICIO TÉCNICO

MÁQUINAS DE PRESIÓN
ASPIRADORES
INSTALACIONES FIJAS PARA NAVES
RECAMBIOS...

CASTRO, nº 36
36518 DOZÓN (Pontevedra)

Telf: 679 43 60 20
609 93 36 62



Maypracina. Polvo Soluble

SANIDEZA, S.L.
ESPECIALIDADES VETERINARIAS
Calle B, 54. 36500 LALIN (PONTEVEDRA)
Telf / Fax. 986 781 204 m. 639 759 620

FICHA TÉCNICA:
Composición: Apramicina (sulfato): 25 g. Excipiente c.s.p.: 100 g. **Indicaciones y especies de destino:** Bovino (temeros); Enteritis bacterianas causadas por *E. coli*, *Salmonella* spp. y otros microorganismos sensibles a la apramicina. Porcino (lechones); Enteritis bacterianas causadas por *E. coli* y otros microorganismos sensibles a la apramicina. Aves (pollas); Septicemias causadas por *E. coli*, *Salmonella* spp. y otros microorganismos sensibles a la apramicina y conejos; Enterocolitis hemorrágica del conejo. **Posología y vía de administración:** Vía oral, para administración en agua de bebida. Terneros: 0,5-1,5 g de Maypracina Polvo Soluble/10 kg p.v./día, durante 5 días. Equivalente a 20-40 mg apramicina/kg p.v./día. Lechones: 0,5 g de Maypracina Polvo Soluble/10 kg p.v./día, durante 7 días. Equivalente a 12,5 mg apramicina/kg p.v./día. Pollas: 1-2 g de Maypracina Polvo Soluble/litro de agua de bebida, durante 5 días. Equivalente a 250-500 mg apramicina/litro. Conejos: 20 mg de apramicina/kg p.v./día, durante 7 días. Equivalente a 60 mg de Maypracina/kg de p.v./día. La concentración del antimicrobiano será ajustada teniendo en cuenta el consumo diario de agua. **Contraindicaciones:** No administrar a gatos. **Reacciones adversas:** No se han descrito. **Precauciones especiales de uso:** Preparar el agua medicada cada 24 horas; las soluciones en leche o lactoreemplazantes deben prepararse en el momento del consumo. Los sistemas automáticos de suministro de agua, así como los comederos y bebederos deben estar libres de polvo, ya que este reduce la actividad de la apramicina. **Utilización durante la gestación y la lactancia:** No utilizar en conejas gestantes. **Interacciones con otros medicamentos y otras formas de interacción:** No administrar con otros aminoglucósidos por su potencial nefrotóxico. **Sobredosificación:** En caso de intoxicación accidental (síntomatología dérmica y cuadros renales), suspender la medicación e instaurar un tratamiento sintomático. **Advertencias especiales:** No está permitido su uso en aves ponedoras cuyas huevos se destinen al consumo humano. No usar en las 4 semanas anteriores al comienzo del período de puesta ni durante el período de puesta. No está permitido su uso en animales en lactación que producen leche para el consumo humano. **Tiempos de espera:** Terneros (carne): 28 días. Lechones (carne): 14 días. Pollos (carne): 7 días. Conejos (carne): 5 días. Leche: No está permitido su uso en animales en lactación que producen leche para el consumo humano. Huevos: No está permitido su uso en aves ponedoras cuyas huevos se destinen al consumo humano. **Precauciones de seguridad para la persona que administra o manipule el medicamento:** Evitar el contacto del polvo con la piel, los ojos y las mucosas. En caso de contacto accidental lavar con agua abundante. Se recomienda el uso de mascarillas y guantes protectores al incorporar el producto al agua de bebida. No comer, beber ni fumar mientras se manipula el producto. **Período de validez:** Producto reconstituido: 3 días. Envase abierto: 6 meses. **Conservación:** Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. **Presentación:** Envases de 1 y 5 kg. **Con prescripción veterinaria.**
 Nº REG.: 0259 ESP.

LABORATORIO MAYMO
 Via Augusta, 302
 08017 BARCELONA
 Telf.: 93 237 02 20
 Fax: 93 208 43 61
 e-mail: comercial@maymo.es
 web site: www.maymo.es

Las disposiciones en materia de higiene son uno de los aspectos básicos y necesarios que se indican en todas las guías de buenas prácticas para el control y prevención de la introducción de infecciones en nuestras explotaciones.

La normativa comunitaria, que entró en vigor el 1 de enero de 2006, extiende la responsabilidad en la seguridad alimentaria a todas y cada una de las partes implicadas en el sector, desde el lugar de producción primaria hasta la puesta en el mercado.

Las medidas de higiene implantadas en las instalaciones de explotación animal, sea intensivas o no, son absolutamente imprescindibles para el éxito en la producción. Cuanto más especializada y mayor número de animales de una explotación (como es nuestro caso) más importante es el proceso de limpieza y desinfección para preservar el estatus sanitario de la misma.

La limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos,... son aspectos a los que se debe prestar especial atención para extremar las garantías sanitarias en todos los eslabones de la cadena del sector de producción, comenzando por la implantación de éstas en la propia granja.

El proceso de higiene (limpieza + desinfección) tiene por objetivo proteger frente a microorganismos patógenos para evitar su proliferación y, por consiguiente, posibles enfermedades. Para conseguir este objetivo, en primer lugar debemos creer en la importancia que tienen la limpieza y desinfección; si no somos conscientes de esta premisa no se conseguirá el éxito.

Pero la importancia de implementar un correcto programa de limpieza y desinfección no radica “sólo” en el beneficio que aporta como medida preventiva (evitar la aparición y/o diseminación de enfermedades) sino también, en la mejora productiva diaria.

El protocolo de L+D debe de adaptarse a las particularidades de cada granja, alojamiento, variaciones estacionales y climáticas, edificación e instalaciones, es decir, que en una cooperativa (como es nuestro caso) se puede establecer un guión base como procedimiento, pero cada granja es un mundo y debe de ser tratada como tal.

Debemos tener en cuenta que lo ideal para la aplicación de un protocolo de limpieza es “todo dentro – todo fuera” pero como sabemos nos encontramos con muchas explotaciones donde esto no es posible, pero podemos aplicar el protocolo teniendo en cuenta algunos aspectos. Una vez que tenemos claro lo que aporta un buen diseño y aplicación de un sistema de limpieza y desinfección, podemos proceder a su puesta en práctica:

LIMPIEZA EN SECO

En primer lugar se realizará la limpieza en seco (barrido, eliminación de estiércol, limpieza de los ventiladores, ventanas, etc...). Seguidamente se desmontarán todas las instalaciones

móviles (nidales, reposapatatas,...), estas piezas se sacarán fuera de la nave para realizar una L+D exhaustiva.

Se procederá a proteger las instalaciones eléctricas y se desconectarán previamente a realizar la limpieza con agua. Mucha gente este paso no lo hace y se generan una importante cantidad de averías en las explotaciones que se podían evitar sin ningún tipo de coste.

LIMPIEZA HÚMEDA

La limpieza húmeda consta de tres etapas:

1.- Reblandecimiento con agua a baja presión. Nosotros dentro de nuestras explotaciones tenemos una gran cantidad de jaulas que son muy difíciles de limpiar debido a que tenemos mucha suciedad sobre una superficie muy pequeña (alambres). La mejor solución es la aplicación de detergentes – desincrustantes con agua caliente – pero ello hasta la fecha tenía varios inconvenientes: nivel de corrosión de los detergentes, aplicación de los mismos y el precio de las máquinas de agua caliente. Hoy en día el nivel de corrosión de los detergentes ha disminuido mucho, sin que su utilización pueda provocar daño en nuestras explotaciones. Para su aplicación existen sistemas, muy económicos, que nos permiten una buena eficacia del producto. Con respecto a las máquinas de agua caliente, hoy hay poca diferencia de precio con respecto a una máquina de agua fría; y esa diferencia se puede compensar con ahorro de tiempo en el lavado y en el consumo de agua.

2.- Una vez que se han reblandecido las superficies, acordarse en el caso de aplicar un detergente que se debe de dejar como mínimo un período de espera de 20-30 minutos para que haga el efecto deseado; se procede a la limpieza, normalmente, con agua a presión. El sentido de la limpieza, siempre, debe de ser de arriba hacia abajo (techos, paredes y suelos) y de adentro hacia fuera.

Si utilizamos agua caliente podemos trabajar en media presión con la ventaja de ahorro de

tiempo y mejor limpieza. Con alta presión hacemos dos cosas mal, por un lado desplazar la suciedad de un sitio a otro y por otro lado romper la suciedad de tal forma que la colocamos en sitios de difícil limpieza como pueden ser techos, huecos, ...

3.- Secado: Es conveniente secar antes de aplicar el desinfectante, así se evitará la pérdida de eficacia del mismo debido a las diluciones. Y también porque si metemos animales en sitios donde hay mucha humedad y le añadimos temperatura, será un foco importante de cultivo para todo tipo de gérmenes.

Una buena limpieza implica la eliminación de 70-90% de los microorganismos existentes en la explotación. Sin limpieza no existe desinfección.

DESINFECCIÓN

Dentro del proceso de desinfección, se distinguen cuatro aspectos importantes:

1.- No cualquier desinfectante desinfecta contra todo. El desinfectante ideal no existe, existe el manejo ideal del desinfectante, y para ello tenemos que conocer nuestras necesidades, las condiciones de aplicación y el asesoramiento del fabricante.

2.- El desinfectante debe de ser un producto comercial y homologado por el MAPA. Dentro de las características que le podemos pedir a un desinfectante, están las siguientes:

- Amplio espectro
- Eficacia
- Inocuidad
- Efecto residual
- Acción en presencia de materia orgánica
- No provoque resistencias
- Biodegradable

Con respecto a los desinfectantes hay 2 aspectos a resaltar:



A.- Rotación del desinfectante.**B.- Los desinfectantes sólo son eficaces al 100% cuando se ha eliminado la materia orgánica.**

3.- Método para la aplicación del desinfectante. Debemos de tener en cuenta que un buen sistema de desinfección debe permitir:

- Desinfección de superficies y ambientes.
- Uniforme sobre las superficies a tratar.
- Ahorro de producto-agua.
- Ahorro de tiempo de trabajo-energía.
- Secado rápido.
- Protección del medio ambiente.

Los dos métodos más utilizados para la desinfección son la mochila y la máquina a presión; sin embargo ninguno de los dos cumple los requisitos anteriormente expuestos.

Uno de los mejores métodos de aplicación son los nebulizadores o Ultra Low Volumen (ULV), sistemas que cumplen todos los requisitos de un buen sistema de nebulización.

Todo el material que sacamos de la nave debemos de proceder a su lavado y desinfección, recomendando hacerlo por inmersión.

4.- Una vez realizada la desinfección debemos de hacer un muestreo que nos permita tener resultados que nos confirmen si el protocolo de L+D es correcto o por el contrario tenemos que repetir el proceso o modificar el protocolo.

El protocolo de L+D expuesto esta pensado para realizarlo en la modalidad "todo dentro-todo fuera". Sin embargo lo podemos llevar a cabo en aquellas naves donde no hay vacío



sanitario, haciendo hincapié en las siguientes premisas:

- 1.- Eliminación del pelo cada dos o tres días.
- 2.- Utilizar desinfectantes que se puedan aplicar en presencia de animales. Hoy en día ya disponemos de desinfectantes sin plazo de seguridad.
- 3.- Aplicación con sistema que nos permita llegar a todas las partes de la nave y que tenga un secado muy rápido. Puesto que en caso contrario podemos provocar el efecto contrario al deseado ya que vamos a juntar humedad con temperatura.
- 4.- Desinfección ambiental: controlar el ambiente de la explotación es muy importante, pudiendo decir que con animales dentro es más importante la desinfección ambiental que la superficial.

Hasta el momento nos hemos centrado en la limpieza y desinfección de la nave, algunas personas pensarán que con esto es suficiente, pero la respuesta es no. El control sanitario de la explotación va mucho más allá y debemos de trabajar sobre otros aspectos de la explotación:

1.- Limpieza y desinfección de los depósitos del agua: Al menos dos veces al año.

2.- Limpieza y desinfección de las cañas de bebida y cisternas iniciales: Se recomienda la utilización de peróxido de hidrogeno, seguir las indicaciones de los fabricantes. Ello nos garantiza una buena higienización de las tuberías y de los bebederos. Es necesario limpiar siempre que hay un vacío sanitario o después de la aplicación de los medicamentos en el agua. Dentro de las tuberías se acaba desarrollando el biofilm que nos provoca una contaminación del agua de bebida y una falta de homogeneidad en la aplicación de tratamientos.

3.- Higienización del agua de bebida: El primer aporte de los animales es el agua; el cual es uno de los principales vectores de transmisión de enfermedades, por ello siempre tiene

que estar tratada. Se debe de implantar un sistema de dosificación de producto en función de los consumos de agua. Comprobar con el reactivo correspondiente que tenemos en el final de la línea de bebederos el residual de producto que nos garantiza la higienización del agua. Al menos hacer dos analíticas al año (otoño y primavera).

4.- Control y registro de personas: Dentro de las explotaciones deben de entrar el menor número de personas posibles. En caso de que tengamos una visita y sea necesario que entre en la explotación debe de cubrir el libro de visitas, reflejando de donde viene (ello nos permite hacer una trazabilidad de dicha persona), cambiarse de ropa y entrar con ropa de la explotación.

5.- Rodaluvios: Estos nos permiten el control sobre los vehículos que entran en la explotación. La limpieza de los mismos debe de ser semanal y el desinfectante se debe renovar cada día o dos días.

6.- Pediluvios: Nos permiten el control de acceso a las naves. Deben de estar, siempre, limpios y con desinfectante.

7.- Limpieza y desinfección de silos: Vaciado del pienso sobrante y limpieza del mismo. Normalmente por falta de tiempo se procederá a su barrido y aplicar un desinfectante seco que nos permita una relativa desinfección. Solamente debemos de limpiarlo con agua cuando tengamos la certeza de que vamos a tener tiempo suficiente para proceder a su secado.

8.- Higienización de las manos: Es un aspecto que pasa totalmente desapercibido por la mayoría de los ganaderos. Debemos de utilizar siempre guantes, no nos olvidemos que tocamos animales y alimentos. Es un importante vector de transmisión de enfermedades entre los animales y de animales a personas (zoonosis). Se recomienda la utilización de antisépticos de manos (desinfectantes muy eficaces y que no necesitan aclarado).

9.- Limpieza y desinfección de sistema de refrigeración: No podemos tener el agua de los paneles almacenada todo el año y utilizarla para la refrigeración de las naves. Durante la temporada que no se utilizan, debemos de tirar el agua de los depósitos y proceder a la limpieza y desinfección de los paneles, para conservarlos en óptimas condiciones para su utilización.

Los sistemas de refrigeración cada vez son más importantes dentro de una explotación cuñícola, pero muy pocos ganaderos realizan un mantenimiento adecuado de dichos sistemas y casi nadie lo utiliza como un sistema de desinfección ambiental de la explotación.

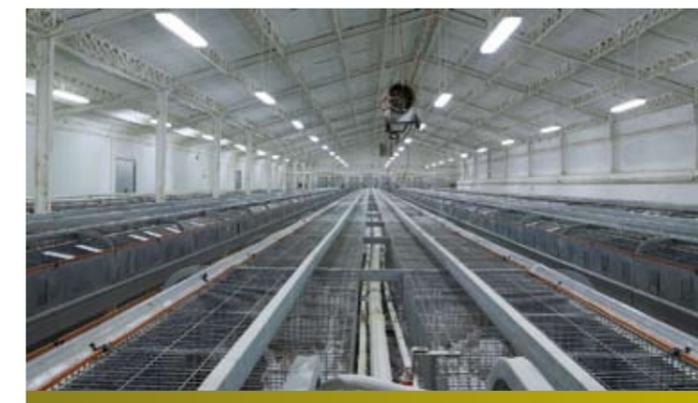
A la hora de llevar a cabo su limpieza y desinfección debemos de distinguir entre:

- a) Tratamiento de puesta en marcha y parada.
- b) Tratamiento en continuo durante su uso.

TRATAMIENTO DE PUESTA EN MARCHA Y PARADA:

• Cuando dejamos de utilizar los paneles de refrigeración debemos de proceder al vaciado del depósito del agua que nos suministra el agua a los paneles, vaciar las bandejas inferiores de los paneles, y aplicación de un desinfectante con capacidad de desincrustación (por ejemplo: peróxido de hidrogeno con ácido peracético) que nos deje los paneles en perfecto estado hasta la próxima temporada.

• Es muy conveniente, a ser posible, tapar los paneles por el lado exterior para mantenerlos



limpios y evitar corrientes de aire, que en invierno pueden provocarnos una disminución de temperatura en la nave con el consiguiente gasto de calefacción.

- Antes de poner en marcha los paneles debemos de lavar y desinfectar el depósito, recircular agua con producto desinfectante a través de los paneles y tirar con esa agua, la cual es muy probable que esté contaminada debido al largo período de inactividad de los paneles.

TRATAMIENTO EN CONTINUO:

- Uno de los problemas más importante que tenemos durante el uso de los paneles es que debido al sol en contacto con el agua van cogiendo un color verde, lo que indica una presencia de algas. Lo que provoca un mayor deterioro de los paneles y una mayor contaminación del aire que estamos introduciendo en la nave.



- Para evitar esto podemos aplicar manualmente o de forma automática un producto, sobre el agua depositada en el depósito de recirculación del agua, que nos permita eliminar el problema de las algas y al mismo tiempo desinfectar los paneles. Para ello podemos utilizar un peróxido de hidrogeno con ácido pérrico siempre siguiendo las instrucciones de uso del fabricante (dosificaciones en presencia de animales). La aplicación del tratamiento dependerá del estado de los paneles, pero se

recomienda realizar dicha operación al menos dos veces a la semana.

- Cada vez hablamos más de la necesidad de realizar desinfección ambiental de la explotación, no olvidemos que al estar aplicando un producto desinfectante sobre el agua que se recircula en los paneles estamos desinfectando el aire que entra en la explotación, y como consecuencia se está realizando una desinfección ambiental.

Conclusión: Un correcto mantenimiento de los paneles de refrigeración nos permite por un lado alargar la vida útil de dichos paneles y por otro lado realizar una desinfección ambiental de la explotación.

10.- Limpieza exterior de la explotación: La eliminación de la vegetación, materiales, escombro,... que se sitúa alrededor de las naves y en sus cercanías es una operación necesaria que mejora las condiciones higiénico-sanitarias de la explotación. La falta de limpieza ayuda a la proliferación de insectos, es nido para roedores y puede atraer a los pájaros. Se recomienda un cierre perimetral de dos metros totalmente limpio alrededor de las naves. Por último debemos incidir en la necesidad de mentalizarnos de la gran importancia que tiene llevar a la práctica todas estas medidas (y todas aquellas que se les puedan ocurrir a ustedes), como eficaz sistema de profilaxis para las explotaciones ganaderas, pero muy especialmente para las de cunicultura industrial.

Invertir en profilaxis siempre es mejor que gastar en terapéutica y todo ello sin olvidarnos de que el reforzar estas practicas nos ayudará también a conseguir:

- Mejor imagen de nuestra explotación.
- Calidad del producto final.
- Confianza del consumidor.
- Cumplimiento de la legislación vigente.
- Mejora del rendimiento productivo.

bioSgal

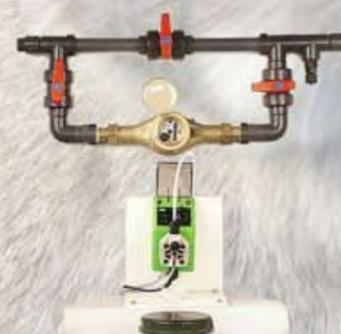
bioseguridad de galicia

Telef. 988 368 149 • Fax 988 368 149

Móvil 630 856 564

Mail: biosgal@biosgal.ptg.es

**Parque Tecnológico de Galicia, Rúa de Vigo nº2 • 32900
San Cibrao das Viñas • Ourense**



Sistema de cloración



Equipo de medicación
Cuni - Basic

Programas de bioseguridad: Realización, implantacion y seguimineto.

Higienización de aguas de bebida: Equipos y productos.

Equipos de medicación: Cunis-Basic.

Desinfección ambiental y superficial: Método spray seco.

Control de plagas (R.S. OU-0247-S): Desinfección, desinsectación y desratización.

Controles analíticos: Agua, materias primas, ambiente y superficies.



Air Jet System



El laboratorio de diagnóstico y las autovacunas.

Una herramienta imprescindible dentro de la medicina preventiva en la producción de conejos.

Julián Suárez de la Fuente.- Laboratorios Ovejero, S. A.

La intensificación de la ganadería se ha demostrado como un régimen de producción muy exigente. Para que una explotación cunícola moderna resulte rentable, es preciso realizar un exhaustivo control de factores extrínsecos (alojamiento, alimentación, manejo productivo, reproductivo, etc.) e intrínsecos (genética, sanidad, etc.) del animal. Esto ha provocado el cambio de la tradicional visión sanitaria, basada en tratamientos terapéuticos, por una nueva estrategia fundamentada en la prevención y promoción de la sanidad. El control sanitario debe basarse en el seguimiento de unos planes preventivos que minimicen la aparición de procesos clínicos, con el doble objetivo de hacer rentable la explotación ganadera y asegurar la salud de los consumidores con el fin de obtener un producto de máxima calidad que pueda ser valorado económicamente por el mercado.



Los conejos son animales muy sensibles a situaciones de estrés, agentes patógenos y a cualquier factor que altere su medio ambiente. En las explotaciones cunícolas industriales esto se traduce en el desarrollo de procesos

digestivos y respiratorios que comprometen la salud y la productividad de la granja, pudiendo suponer una elevada pérdida económica para el productor, derivada de la mortalidad, la disminución del crecimiento y el empeoramiento del índice de conversión.

Una vez que se ha instaurado un proceso clínico en la granja, es fundamental un diagnóstico precoz y lo más exacto posible de la causa del mismo para comenzar lo antes posible con un tratamiento adecuado y específico para dicho proceso.

La profilaxis vacunal mediante vacunas genéricas en cunicultura tiene ciertas limitaciones debido, entre otras causas, a la inexistencia de este tipo de vacunas para diversos procesos bacterianos o a la aparición de patologías multifactoriales, originadas por la implicación de varios gérmenes. Una posibilidad inmunoproláctica que sirve de apoyo en estos casos, cuando la medicación tradicional (antibiótica o vacunal) no llega a lograr el efecto deseado, es la elaboración de vacunas a la carta, autovacunas.

Las **autovacunas** están consideradas, según el Real Decreto 109/1995, como un medicamento veterinario inmunológico elaborado a partir de microorganismos patógenos y antígenos no virales obtenidos de un animal o animales de una misma explotación, inactivados y destinados al tratamiento de dicho animal o animales de aquella explotación; es aconsejable que sean aplicadas inmediatamente tras su elaboración, ya que se fabrican con los microorganismos causantes de la patología presente en los animales de la explotación en ese momento concreto. La administración en otras condiciones o circunstancias se realizará únicamente bajo la prescripción técnica del veterinario responsable de la explotación.

La adecuada toma de muestras es un procedimiento esencial para realizar una analítica

eficaz y así poder conseguir un diagnóstico concluyente. La **necropsia** constituye una importante herramienta de diagnóstico; los resultados de la necropsia, aunque rara vez conducen a un diagnóstico inequívoco, sí orientan la sospecha clínica y permiten la adecuada toma de muestras para realizar una confirmación laboratorial; su éxito depende de varios factores, siendo uno de ellos la selección de los animales:

- Los animales seleccionados es recomendable que estén vivos o, en su defecto, recién sacrificados o que hayan muerto recientemente (entre 2 y 4 h como máximo), que hayan manifestado síntomas en las últimas 24 horas, con una evolución similar a la del resto de los animales que enfermaron en la explotación.

- Para remitir muestras al laboratorio de diagnóstico con el fin de realizar aislamientos microbiológicos es importante que no hayan sido tratados con antibióticos.

La utilidad de los procedimientos analíticos realizados en el laboratorio depende directamente de la calidad de las muestras de las que se disponga. Una vez realizada la necropsia, el veterinario en la explotación debe:

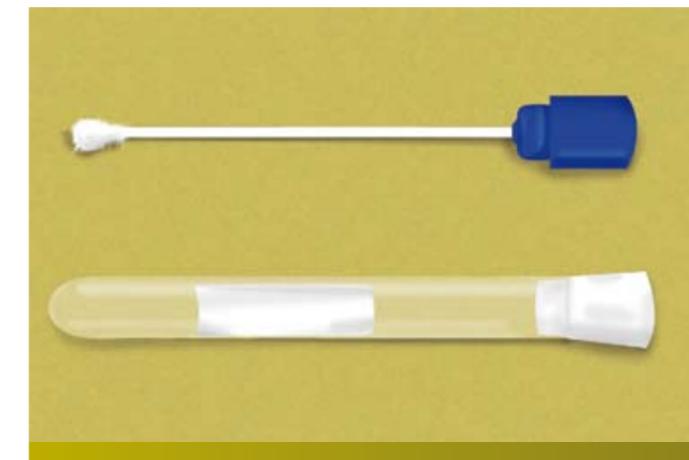
1. Seleccionar las muestras adecuadas -órganos diana-, en cantidad suficiente y representativa del proceso que quiere investigar
2. Enviar las muestras al laboratorio en perfectas condiciones de conservación y en el menor tiempo posible
3. Acompañar las muestras con una información clara y suficiente que oriente la naturaleza de los análisis solicitados

Las **muestras** a enviar al laboratorio pueden ser:

-**Animales vivos.** Se pueden llevar directamente al laboratorio o ser enviados mediante mensajería, sin comida ni agua en una caja rígida no deformable de tamaño adecuado, con ventilación y espacio suficiente, y que asegure que las heces y orina no puedan escapar del recipiente que los contiene. Es importante que pase el menor tiempo posible en el transporte y que los animales lleguen indemnes. La necropsia y toma de muestras se realiza en el laboratorio.

-**Órganos procedentes de necropsia.** Los órganos a enviar dependen de los hallazgos de la necropsia; en términos generales para la realización de análisis bacteriológicos es recomendable enviar el órgano afectado entero, sin lavar, sin sangre y refrigerado para evitar los procesos de autólisis y la proliferación de flora oportunista. Se debe enviar pulmón con corazón y tráquea, hígado, bazo, riñones e intestino; el intestino se debe ligar con hilo en los extremos para evitar la salida de contenido (Tabla 1). Cada órgano se debe enviar en una bolsa o recipiente hermético independiente evitando así que haya contaminaciones entre órganos. Es especialmente importante aislar el intestino del resto de las muestras.

-**Exudados con exfoliación celular para cultivos bacterianos.** El transporte de animales y órganos presenta una serie de inconvenientes como la disponibilidad de embalajes adecuados, riesgo de muerte en el transporte, inicio de procesos de autólisis, etc. lo que conlleva una disminución de la calidad de la muestra. Una forma útil de evitar en parte estos problemas es tomar muestras de órganos, cavidades o mucosas internas tras la necropsia o de exudados procedentes de orificios naturales mediante hisopos estériles comerciales.

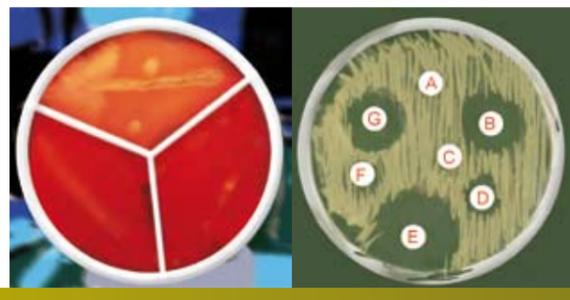


Una vez recibidas las **muestras** en el laboratorio, estas se procesan en función del informe de las sospechas patológicas realizado por el veterinario de la explotación y que debe acompañar a todas las muestras.

Las técnicas analíticas utilizadas dependen de diversos factores, pero básicamente se agrupan en dos tipos:

-Microbiología, fundamentalmente para la detección y/o aislamiento de bacterias, a partir de las cuales se puede realizar la elaboración de una autovacuna (Cuadro 1).

-Parasitología, para la detección de parásitos.



Tras el procesado de las muestras y una vez que se ha conseguido aislar el germen o gérmenes causantes de la patología, se realiza un **antibiograma** para evaluar que antibióticos pueden ser eficaces frente al proceso. Desde el laboratorio de análisis se remite al veterinario asesor de la explotación un informe con los resultados obtenidos, una orientación terapéutica basada en el antibiograma, así como las medidas preventivas que correspondan y si existe la posibilidad, si procede, de la elaboración de una autovacuna.

En el Centro de Inmunología y Diagnóstico en Sanidad Animal (**CIDSA**) de Laboratorios Ovejero, S. A. se reciben de forma rutinaria conejos (o sus muestras) afectados de diferentes patologías, enviados por los veterinarios encargados de las explotaciones.

Las técnicas más frecuentes realizadas en el **CIDSA**, en función del tipo de muestra recibida y el informe adjuntado por el veterinario de la explotación son:

- 1.Necropsia
- 2.Microbiología
 - a.Siembra
 - b.Tinción y microscopía
 - c.Hemoaglutinación
- 3.Coprología (Parasitología)
 - a.Flotación, Sedimentación...
 - b.Tinción y microscopía

Durante el periodo comprendido entre los años 2004 al 2007, se recibieron en el **CIDSA** 975 muestras (Tabla 2) procedentes de 441 explotaciones industriales de conejos, distribuidas en 36 provincias de España. De estas 975 muestras, el mayor porcentaje de ellas, el 41%, se corresponde con hisopos (fundamentalmente digestivos y respiratorios); en segundo lugar, el 23 % de las muestras, se corresponde con animales (conejos y gazaos) y en menor número están las muestras de heces, vísceras y órganos, etc.

MUESTRA	NÚMERO	PORCENTAJE
Animales	221	22,7%
Vísceras	50	5,1%
Heces	136	13,9%
Hisopos	398	40,8%
Otras	37	3,8%
TOTAL	975	100%

Tabla 2. Tipo de muestras remitidas al CIDSA

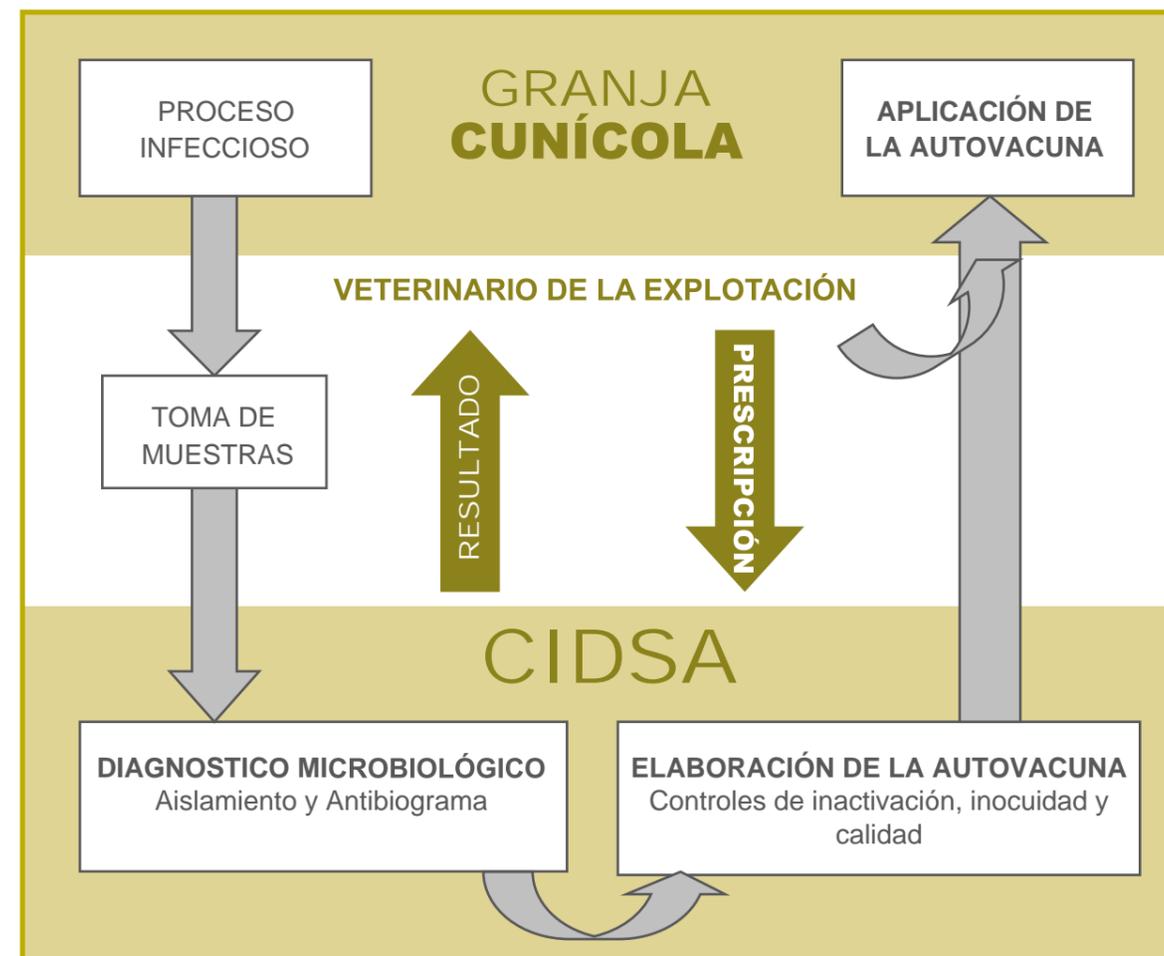
De las 975 muestras recibidas, el 9,4% se correspondían con heces para la realización de coprologías para la determinación de parásitos, mientras que el resto, el 90,6% de las muestras, su destino era el análisis microbiológico, para el aislamiento e identificación de gérmenes.

Durante este periodo fueron solicitadas al **CIDSA**, por parte de los veterinarios responsables de cada explotación, la elaboración de diversas autovacunas (Tabla 3) para 101 explotaciones,

Tabla 1. Tipo de muestras más aconsejable, método de diagnóstico y momento de recogida para los gérmenes más frecuentes en procesos digestivos y respiratorios en cunicultura.

Germen	Muestra						Diagnóstico		Momento		
	Visceras		Heces	Hisopo			Cultivo	Microscopía	Hembras	Lactación	Cebo
	Digestivo	Respiratorio		Ocular	Intestinal	Nasal					
<i>P. multocida</i>		+++				+++	+++	+++	+	**	
<i>M. haemolytica</i>		+++				+++	+++	+++		**	
<i>S. aureus</i>		+++		+++		++	+++		*	+++	
<i>P. aeruginosa</i>	+++	+++	+		+	+	+++		+++	**	
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	+++	+++	+		+++	+	+++		**	**	
<i>Mycoplasma spp</i>		+++		+++		++	++		+++	+++	
<i>Chlamydia spp</i>		+++		+++		+	++		+	**	
<i>C. pseudotuberculosis</i>		+++				-	+++		+++	+	
<i>E. coli</i>	+++		+		+++		+++		+++	+++	
<i>Salmonella spp</i>	+++		++		+++		+++		+	+	
<i>Cl. perfringens</i>	++		+		+		++	+++	++	+++	
<i>Cl. spiriforme</i>	++				+++		+	+++	+	+++	

Cuadro 1. Esquema del proceso de diagnóstico laboratorial para la elaboración de una autovacuna.



que supone aproximadamente la elaboración de 200.000 dosis de autovacuina.

AUTOVACUNAS	
SENCILLAS	COMBINADAS
S. aureus	Pasteurella sp + S. aureus
Salmonella sp	Pasteurella sp + E. coli
E. coli	Salmonella sp + E. coli
Pasteurella sp	

Tabla 3. Gérmenes incluidos en las autovacunas

Fundamentalmente, ha sido solicitada la elaboración de estas autovacunas para su aplicación frente a procesos digestivos y/o respiratorios. Hay que tener en cuenta que la elaboración de una autovacuina sólo es posible cuando el aislamiento microbiológico obtenido

es adecuado y las características de la patología lo permitan.

La administración de la autovacuina debe ser supervisada por el veterinario responsable de la explotación y, por norma general, su aplicación debe ser realizada por vía subcutánea.

Tras la aplicación de una autovacuina hay que tener en cuenta que el efecto de los productos inmunológicos está sujeto a las lógicas variaciones que se encuentran en lo que a respuesta biológica de los animales se refiere. Además, su efectividad puede verse limitada por enfermedades subclínicas o en periodo de incubación, desórdenes parasitarios y nutritivos y deficiencias en el manejo de los animales y que, como cualquier producto biológico, tras la administración de las autovacunas, ocasionalmente pueden tener lugar reacciones de hipersensibilidad así como reacciones adversas, por lo que se recomienda realizar la administración de las autovacunas a primeras horas de la mañana.



POX-LAP vacuna homóloga

COMPOSICIÓN: Vacuna contra la mixomatosis del conejo, elaborada con la cepa atenuada León-162 de virus homólogo de la enfermedad. Liofilizada y cerrada al vacío.
Cada dosis contiene un mínimo de 10^{11} DICC₅₀ del virus al final de su periodo de validez, obtenido en cultivos celulares sobre una línea celular estable.
PROPIEDADES INMUNOLÓGICAS: La capacidad protectora de la cepa León-162, a nivel experimental y cuando se en una concentración adecuada, podría ser superior al 100% de los animales vacunados. Su duración es de al menos un año.
Inoculada por vía subcutánea en animales de 4 u más semanas, no produce más que un nódulo en el punto de aplicación y en algunos animales la aparición de mixomas secundarios, preferentemente de localización nasal. En todo caso, tanto los mixomas de inoculación como los secundarios se resorben espontáneamente al cabo de una o dos semanas.
La cepa León-162 ha demostrado que tiene una estabilidad genética suficiente, como para no revertir hacia formas virulentas después de 10 pasajes seriados sobre conejo.
INDICACIONES: Inmunización activa de la mixomatosis tanto en su forma clásica como en la amixomatósica.
POSOLÓGIA Y MODO DE ADMINISTRACIÓN: El producto, que va destinado a su uso exclusivo en conejos, se aplicará por vía subcutánea en animales de 4 u más semanas.
La dosis por animal vacunado, cualquiera que sea su edad o peso, será de 0,5 ml. de la suspensión resultante de la dilución de la pastilla liofilizada en el diluyente que se acompaña.
TIEMPO DE ESPERA: Cero días. **CONSERVACIÓN:** Entre 2º-8º C.
PRESENTACIONES: 10 y 25 dosis.
Reg. Nº 96/9.745



ARVILAP

COMPOSICIÓN: Vacuna tríplice inactivada frente a la Enfermedad Hemorrágica Vírica del Conejo, elaborada sobre Hidróxido de aluminio. Conteniendo un mínimo de 1,28 y un máximo de 5,12 Dosis de Hemaglutininas.
PROPIEDADES INMUNOLÓGICAS: La administración de 0,5 ml. a los gazapos destinados a engorde, incluye suficiente material antigénico para provocar una respuesta inmunitaria sólida y duradera, que beneficie al animal durante el corto periodo que le separa de su destino a matadero.
INDICACIONES: Inmunización activa frente a la enfermedad Vírica Hemorrágica del conejo: gazapos y adultos.
POSOLÓGIA Y MODO DE ADMINISTRACIÓN: La vacuna "ARVILAP", en la intervención sobre animales reproductores o destinados a la reposición se aplica a dosis de 1 ml. inyectada por vía subcutánea, utilizando para ello material estéril y realizando frecuentemente cambios de agujas.
Por la misma vía y adoptando similares normas de uso, se utilizará la vacuna ARVILAP en las fases de engorde sobre gazapos en el momento de su destete, pero utilizando una dosis de 0,5 ml.
Se vacunarán sistemáticamente a los reproductores y animales de más de seis semanas de vida destinados a la reposición, interviniéndose también sobre los animales de engorde en el momento del destete, si se diagnosticara el proceso de esta colectividad.
TIEMPO DE ESPERA: Cero días. **CONSERVACIÓN:** Entre 2º y 8º C y al abrigo de la luz.
PRESENTACIONES: 10, 25 y 50 dosis.
Reg. Nº 96/10.644

biológicos



FIBROLAP vacuna heteróloga

COMPOSICIÓN: Vacuna elaborada con virus vivo y activo del Fibroma de Shope (heterólogo) de alta calidad antigénica. Cada dosis contiene un mínimo de 10^{11} DICC₅₀. Estabilizada, liofilizada y cerrada al vacío.
INDICACIONES: Inmunización activa frente a la Mixomatosis en el conejo.
VIA DE ADMINISTRACIÓN: Subcutánea en la región del cuello o espalda.
POSOLÓGIA Y MODO DE ADMINISTRACIÓN: 0,5 ml/conejo.
Las épocas más indicadas para la vacunación son la primavera y el otoño. Es aconsejable no vacunar animales menores de un mes, por lo que se recomienda la vacunación entre la cuarta y la quinta semana de vida. Las revacunaciones deberán realizarse cada seis meses.
Normalmente se establece la inmunidad a partir de la semana de haber vacunado al animal.
TIEMPO DE ESPERA: Cero días. **CONSERVACIÓN:** Entre 2º-8º C.
PRESENTACIONES: 25 y 50 dosis.
Reg. Nº 98/7.606



Ctra. León-Vilecha, 30. 24192 León, España. Tel.: 34 902 23 57 00. Fax: 34 987 20 99 07. marketing@labovejero.es • www.labovejero.com



curicultura

POX-LAP vacuna homóloga

Inmunización activa de la mixomatosis tanto en su forma clásica como en la amixomatósica.

ARVILAP

Inmunización activa frente a la enfermedad Hemorrágica Vírica del conejo

FIBROLAP vacuna heteróloga

Inmunización activa frente a la Mixomatosis del conejo



Sumicor
Suministros Coren, S.A.



Coren

*Con toda
la garantía
y experiencia
de Coren*

Polígono industrial:
San Ciprián de Viñas
(Ourense)

Tfno: 988 38 38 26
Fax: 988 25 49 19




Sumicor, instalaciones y equipamientos pecuarios

Coste de producción en cunicultura

M^a Carmen Prieto Quiroga
María Sánchez del Cueto Losada
Julián Gullón Álvarez.- Servicios Técnicos de Cogal

El siguiente artículo, escrito desde los Servicios Técnicos de COGAL, tratará de abordar y sacar las pertinentes conclusiones acerca de una cuestión fundamental en cualquier sector industrial ; se basa en enseñar al cunicultor a calcular de manera real cuál es el coste de producción de un kg vivo de conejo puesto que es la actividad que nos atañe.

El coste de producción de un producto es lo primero que determina cualquier empresa. De ello va a depender su posterior precio de mercado, puesto que de antemano se supone que el precio de venta de un producto será igual al coste de producción más el margen comercial que queramos obtener.

Pero esto es sólo teoría económica y lo que debiera suceder en el mercado en todo momento para que éste funcionara con normalidad. Lo cierto es que en la realidad, y sobre todo en el sector primario, las circunstancias especiales de los productos que aquí se obtienen, agrícolas y ganaderos (perecederos) hacen que no siempre se cumplan las leyes de la rentabilidad productiva.

El mercado en muchos casos funciona por libre en cuanto al coste de producción se refiere, es



decir, no tiene en cuenta lo que cuesta producir un artículo a la hora de establecer el precio de venta del mismo, sino que funciona por una simple ley de Oferta – Demanda.

La ley de Oferta y Demanda es bien fácil de comprender. Simplemente dice que si en el mercado la oferta de un producto es superior a la demanda del mismo, el precio baja y viceversa, si la demanda es superior a la oferta el precio sube.

En los productos perecederos (carne, pescado, verduras....) este efecto es muy acusado sobre todo debido a dos factores importantes:

a) Son productos que no se pueden almacenar durante un período largo de tiempo, con lo cual hay que ponerlos en el mercado aunque sea a costa de disminuir el precio. Se pueden utilizar técnicas de conservación (congelación....) pero ello conlleva un coste añadido a la transformación y en general una depreciación del producto disminuyendo su valor comercial.

b) Por otra parte la cadena que produce los alimentos no se puede parar y poner en funcionamiento de manera inmediata cuando el mercado así lo exigiera. Son explotaciones de producción continua que cuesta mucho tiempo y esfuerzo poner a funcionar y si las paramos en un momento determinado tendríamos que volver a empezar de cero. Esto viene a significar que para poder regular la producción a costa de incrementar o disminuir la misma, es necesario que pase un período de tiempo más o menos largo.

Hay circunstancias especiales en los mercados que hacen que la demanda de un producto se vea alterada por causas no relacionadas con la producción del mismo.

Por ejemplo en el caso de la carne de conejo, el hecho de que se produzca un descenso de consumo en otras carnes (pollo, vacuno, cerdo..) hace que la demanda suba de manera importante ya que es una carne de poco consumo comparada con las anteriores y un porcentaje pequeño de descenso en el consumo de pollo supone un gran incremento porcentual en la carne de conejo.

Por otra parte, al ser una carne alternativa, cualquier pequeño problema que sugiera desconfianza en el consumidor, va a repercutir de manera drástica en la venta de la misma cayendo ésta en picado.

Todos estos factores que acabamos de comentar debemos tenerlos presentes sobre todo a la hora de decidir construir una explotación de conejos, ya que nos va a situar en la realidad del mercado que podamos encontrarnos a posteriori.

ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN EL COSTE DE PRODUCCIÓN DE UN KG DE CONEJO.

Para determinar el coste de producción de un Kg vivo de conejo, es necesario tener en cuenta todos aquellos gastos que son imputables de manera directa a la obtención del mismo.

En nuestro caso no vamos a tener en cuenta los gastos financieros derivados de créditos a la explotación.

El resto de gastos son comunes e inevitables en cualquier explotación cunícola:

Pienso
Sanitarios
Compra de animales de reposición
Energía (luz, agua, gas, gasóleo...)
Mantenimiento.
Seguros de granja.
Inseminación (o mantenimiento de machos)
Variables (viruta)

Fijos (alquiler, gestoría..)
Amortización
Mano de obra.

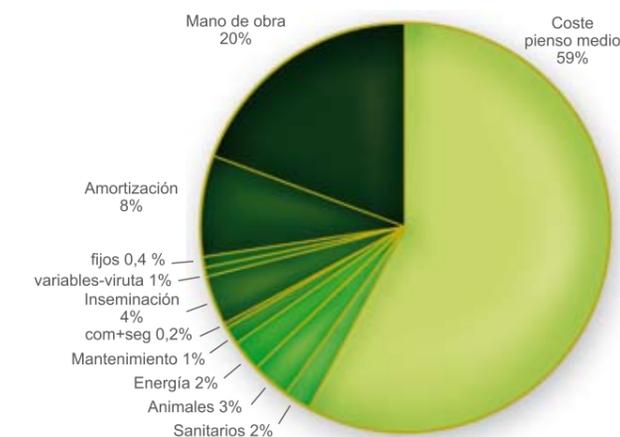
METODO DE OBTENCION DEL COSTE DE PRODUCCION DE NUESTRA EXPLOTACION

Si tenemos en cuenta que cada explotación de conejos es una empresa, podemos concluir que existirán tantos costes de producción como granjas de conejos ya que cada una tendrá el suyo propio.

Con el presente artículo vamos a tratar de que cada cunicultor aprenda con unos simples cálculos a obtener una información imprescindible en su explotación:

- Obtención del coste de producción
- Obtención de los índices productivos de la explotación

Porcentajes coste producción



El coste de producción de nuestro Kg de conejo será el resultado de sumar todos los gastos de la explotación y dividirlo por el nº de kg vivos producidos.

GASTOS	
CONCEPTO	IMPORTE
Pienso	
Sanitarios	
Compra animales	
Energía	
Mantenimiento	
Comerciales+seguros	
Inseminación	
Variables - viruta	
Fijos	
Amortización	
Mano de obra	
TOTAL GASTOS	

PRODUCCIÓN	
Número conejos	
Kgrs vendidos	

El hecho más relevante de realizar los cálculos de manera desglosada es el poder determinar específicamente cómo influye cada uno de los gastos en el coste de producción.

Así, en todas las explotaciones, de manera clara existen dos parámetros que condicionan más del 80 % del coste de producción:

- a) La alimentación, que supone un coste en torno al 60 % del kg vivo de conejo.
- b) La mano de obra, la cual representa aproximadamente el 20 % del mismo.

Otro de los capítulos importantes, y que a veces no contemplamos con la importancia que

representa es la amortización, tanto de la nave como de las jaulas y demás material de granja. En general debemos contabilizar como tal el 8,5 % de nuestro kg de conejo.

El coste medio de sanitarios, exceptuando los que van incluidos en el pienso, se sitúa hacia el 2%, con variaciones en función de la patología de la granja, ya que en explotaciones con incidencia alta de enteropatía el coste en antibióticos se dispara.

La energía (luz, propano, agua, etc) va a variar entre explotaciones con ambiente natural y explotaciones con ventilación y ambiente controlado. Así, en explotaciones aisladas del exterior con dependencia exclusiva de energía artificial el coste puede estar alrededor del 4 % por kg vivo de conejo. Aquí es importante valorar lo que repercute el gasto energético sobre la producción de la granja. Una nave bien acondicionada produce de una forma mucho más regular en la maternidad y en el engorde evidentemente se va a manifestar un beneficio en el índice de conversión y la velocidad de crecimiento.

Mantenimiento, variables (viruta...) y fijos (gestoría...) pueden representar de media un 2 % de coste.

Seguros: Este apartado se refiere al seguro de la explotación. Al hacer una pequeña encuesta entre los ganaderos observamos que un gran porcentaje de los mismos no tienen su explotación asegurada. La granja es el único medio de ingresos para muchas familias y están sujetas a incidencias que pueden ser catastróficas (incendios, condiciones climáticas adversas, robos...) Es importante tener en cuenta que el seguro de una explotación puede representar el 0,5 % del coste del kg vivo de conejo. Como empresarios deberíamos reflexionar sobre este apartado.

Genética: Inseminación y hembras de reposición.

Dejamos este apartado para el final ya que el

ganadero considera que son dos factores que gravan mucho económicamente la explotación. A tal efecto podemos decir que la Inseminación representa un 5 % del coste de producción y la introducción de la totalidad de hembras de reposición de un Centro de Multiplicación supone un 4,5 %.

Enumerar las ventajas genéticas que representa el introducir semen de alta calidad genética y hembras de primera generación en una explotación significaría escribir otro artículo al respecto, pero en este momento donde la totalidad de las explotaciones se manejan con Inseminación Artificial y cada día más ganaderos están convencidos de la introducción de la reposición seleccionada, no creemos que sea necesario volver a explicarlo al cunicultor profesional.

OPTIMIZACION DEL COSTE DE PRODUCCION:

El objetivo prioritario en la producción de cualquier artículo es obtener el mismo con el mínimo coste.

Existen dos maneras fundamentales de optimizar el coste de producción:

- a) Disminuir los gastos a la hora de su producción o fabricación. En este sentido es necesari



Productividad y longevidad nunca habían encajado tan bien.

Con 17 kg por inseminación, Grimaud Frères Sélection les ofrece lo mejor.

Tras más de 20 años, Grimaud Frères Sélection desarrolla una investigación innovadora para ofrecerles cada día lo mejor de la genética en conejos. Líder mundial en este ámbito, Grimaud Frères Sélection propone un amplio abanico de estirpes, garantías sanitarias, trazabilidad ISO 9001 y consejo adaptado a las expectativas de cada productor.

Cerca de Uds. y a la escucha de sus necesidades, Grimaud Frères Sélection es más que nunca su socio rentable.



Centros concertados de multiplicación y/o inseminación artificial

- COGAL S. COOP. GALLEGA**
Alceme s/n
36530 Rodeiro (PONTEVEDRA)
Tel. 988.790100
E-mail : cogal@cogal.net
- COREN S. COOP. GALLEGA**
CPA centro de procesado avícola
32990 Santa Cruz de Arrabaldo s/n (ORENSE)
Tel. 988.369400 - Fax 988.369401
www.coren.es
- CORTAGRI (CortegaCa Agrícola Ltda.)**
CortegaCa 3450 Mortágua (PORTUGAL)
Tel./Fax 00351.231921460
- CUNICARN (Grup Cunicola Catar S.L.)**
Apdo. Correos nº34
43440 L'Espluga de Francolí (TARRAGONA)
Tel. 977.871387
www.cunicarn.com
- CUNICULTURA VILLAMALEA S. COOP.**
c/ Ronda de la Paz nº7
02270 Villamalea (ALBACETE)
Tel. 967.483618
E-mail : info@cunicultura.es
- EBRONATURA S.L.**
Camino Cabezon s/n
50730 El Burgo de Ebro (ZARAGOZA)
Tel./Fax 976.105018
E-mail : ebronatura@ebronatura.com
- FEDERACIÓN DE CUNICULTORES DE EUSKADI**
Barrio Irinooegi behekoa s/n
20577 Antzuola (GIPUZKOA)
Tel. 608.404261
E-mail : untifed@yahoo.es
- ITG GANADERO**
CIA Oskotz
31869 Oskotz (NAVARRA)
Tel./Fax 948.503092
E-mail : oscosz@sarenet.es
- SELECCIÓN CUNICOLA MARIN**
c/ San Roque nº3 B
42110 Olvega (SORIA)
Tel. 609.876688
www.cunicolamarin.es

Contacto para España y Portugal
Sr. URBINA • Tel. 609.439904 • E-mail.grimaudesp@grimaud.fr

GRIMAUD FRÈRES®
SELECTION LA GENETICA DEL MANANA, HOY

www.grimaudfreres.com

rio tener en cuenta que no existen demasiados gastos “prescindibles” en los que podamos ahorrar. En ocasiones, cuando las condiciones de rentabilidad son desfavorables, recurrimos de manera errónea a la compra de piensos más “baratos”, supresión de la introducción de genética, cambiar la viruta por paja de mala calidad, inseminaciones con genéticas más “baratas”, etc en definitiva hechos que en lugar de abaratar el coste de producción lo van a encarecer.

b) La segunda opción sería incrementar la producción manteniendo los mismos gastos. Aunque esta premisa debería utilizarse de continuo, lo cierto es que en los tiempos difíciles se agudiza más y el cunicultor va a tratar de sacar el máximo potencial a cada hembra, intentando que no existan dentro de la explotación animales improductivos.

Si conseguimos conjugar el incremento de producción y el recorte de gastos al mismo tiempo, el resultado sería la optimización máxima del coste.

Si tenemos en cuenta que el 80 % del coste de producción se produce entre alimentación y mano de obra, deberíamos tratar de incidir en disminuir los gastos mayoritariamente en estos dos puntos :

1.- En el pienso:

- Aprovechar los descuentos por volumen que facilitan las fábricas de pienso, colocando silos con capacidad adecuada a la explotación.
- Intentar usar el máximo tiempo posible pienso de retirada, siempre que la granja lo permita, ya que al no ser medicado es más barato y además está adaptado para que los conejos crezcan más.
- Adaptar las instalaciones de manera que los cambios de tª no sean bruscos y los animales no tengan que usar el pienso para generar calor.
- Evitar a toda costa el consumo de pienso en

sacos, ya que es mucho más caro y las pérdidas por roturas son mayores.

- Procurar que no quede pienso en los comederos cuando los animales salen al matadero. Este pienso termina en la canal y supone un volumen importante.

2.- Mano de obra:

- Para optimizar la mano de obra, es necesario trabajar sobre todo en Banda Única. Aunque la explotación sea de tamaño grande, sólo necesitaremos apoyo de mano de obra extra en determinados momentos de la producción.
- Es imprescindible que en las explotaciones de tamaño medio la automatización de la alimentación y la retirada del estiércol sea un hecho, puesto que son operaciones que requieren mucha mano de obra y no se va a reflejar en la producción de la granja.
- La mano de obra de una explotación debe estar de acorde al nº de hembras presentes y al estado de automatización de la misma.

ÍNDICES PRODUCTIVOS DE UNA EXPLOTACION

Para que el coste de producción sea el adecuado, comentábamos con anterioridad que es necesario que la explotación tenga unos índices productivos óptimos.

Podemos destacar tres índices que van a representar en gran medida si los resultados son idóneos:

- Índice de conversión.
- Nº de conejos vendidos / coneja inseminada.
- Nº de kgs vivos de conejos vendidos / coneja inseminada.

Índice de conversión : Representa el nº de kg de pienso consumido por cada kg vivo producido.

Sabemos que el pienso es uno de los factores que más grava el coste de producción. El índice de conversión global de una explotación cunícola no debiera de ser superior a 3,6 para que la rentabilidad fuese adecuada.

Con índices de conversión superiores el coste de producción se incrementa de manera considerable. En este caso debemos analizar las causas y tratar de solventarlas.

Nº de conejos vendidos por coneja inseminada: Es un dato que manifiesta los datos productivos de las hembras. Este nº debería estar por encima de 6 vendidos y, como en el caso anterior, de no serlo, tendríamos que saber el por qué.

Nº de kgs vivos de conejos vendidos por coneja inseminada: Es un dato dependiente en parte del anterior, pero incluso más importante, ya que lo que producimos en la granja son en realidad Kg de carne que es la fuente de ingresos. Las granjas se consideran con buena producción cuando este índice está próximo a 14 kg vivos vendidos por hembra inseminada.

CONCLUSIONES:

- El coste de producción de un kg vivo de conejo y el precio de mercado condicionan la rentabilidad de una granja.
- Los márgenes productivos son cada vez más estrechos, ya que el coste de producción sube más que el precio de mercado.
- Es imprescindible ajustar al máximo los costes y sobre todo hacer que nuestra explotación produzca al máximo de sus posibilidades, de lo contrario estaremos abocados a desaparecer como cunicultores.

MÁQUINA DE LAVAR NIDOS

Adaptable a cualquier tipo de nido y reposapatas

Lava y desinfecta en una sola pasada

Fabricada en acero inoxidable

Fácil de transportar y manejar



NOVEDAD
Cogal



Cogal COGAL S. COOP

Álceme – Rodeiro - Pontevedra
Información y pedidos: 986790100

Belén Castro.-Nutricionista de la Fundación Española del Corazón

...Entremos en la pirámide

¿Qué es la pirámide alimentaria?...

La pirámide alimentaria es una forma fácil de presentar al consumidor una guía para que pueda acceder a una alimentación sana.

Esta estructura de pirámide, nos permite priorizar los alimentos, y en concreto los grupos de alimentos, aprovechando su forma y colocándolos en el lugar que le corresponde según la frecuencia con la que se deben consumir y detallando en qué cantidad diaria. De esta manera, de una forma gráfica, podemos ordenar los alimentos que consumimos y saber cómo estructurar nuestra dieta habitual.

¿Para qué sirve?...

Sirve para planificar nuestra dieta, nuestra alimentación habitual, de manera que nos sea fácil poder estructurar un menú diario, semanal, mensual, etc. con la seguridad de que es un menú equilibrado y variado. También nos ayuda a planificar la compra en el supermercado o en los comercios de alimentación.

¿Cómo utilizarla?...

Hay que tener en cuenta los criterios con la que se ha elaborado que son:

Los alimentos de la base de la pirámide son aquellos que deben de constituir los cimientos de nuestra dieta diaria. Los cereales y derivados. Los criterios a seguir para incorporarlos en nuestra dieta son, tomarlos en las raciones recomendadas; al menos la mitad de ellos deben de ser integrales, es decir, ricos en fibra y vitaminas, en especial del grupo B. Nos proporcionan energía de fácil disponibilidad, fibra dietética y vitaminas.

El siguiente escalón lo ocupan las frutas y verduras, igual que los cereales y sus derivados, básicos en la planificación del menú diario. Al menos 5 raciones de frutas y verduras al día.



Está demostrado que su consumo diario, y en estas cantidades, previene algunas enfermedades crónicas (ECV, diabetes, cáncer, etc.) gracias a su contenido en fibra, vitaminas (en especial ácido fólico), y fitoquímicos (fenólicos, azufrados, fitosteroles, etc.). Dentro del grupo existe el llamado código de color.

Existen subgrupos con características nutricionales diferentes por lo que se recomienda que, dentro de las raciones diarias recomendadas haya un reparto en la ingesta de todos los subgrupos. Estos subgrupos son:

- Naranja-Amarillo (carotenoids, folatos, vitamina C) (zanahoria, calabaza, pimiento, naranja, mandarina, **boniato**). Blanco (anthoxanthins, allicin) (cebolla, coliflor, puerro, ajo, **patata**). Rojo (lycopene, anthocyanins) (tomate, frutos rojos, cereza, granada, fresas, sandía). Violeta (anthocyanins) (lombarda, mora, remolacha, berenjena, grosella, arándano). Verde (chlorophyll, lutein, zeaxanthin, folatos, suforrafanos) (col, lechuga, apio, brócoli, kiwi, espinacas, acelgas). (En negrita, los amiláceos, son las hortalizas y verduras ricas en almidón)

Otros alimentos considerados en este grupo por su tratamiento culinario en ensaladas son las legumbres (guisante, alubia, lenteja, garbanzo, judía verde). Este grupo tiene características específicas como es su contenido en almidón y una gran riqueza en proteína. Se pueden incluir en este grupo o en el de alimentos proteicos, especialmente las semillas secas.

Hay que destacar que en el mismo nivel de la pirámide, se encuentra, para los países mediterráneos (pirámide de la dieta mediterránea), el aceite de oliva virgen, un zumo de fruta, de extracción natural, que es, de hecho, y debe ser la grasa añadida de nuestra dieta. Aporta,

aparte de energía, en forma de grasa, ácidos grasos saludables (ácido oleico) y vitaminas y compuestos antioxidantes y antiinflamatorios (semejantes al ibuprofeno).

En el siguiente escalón se sitúa la leche y todos sus derivados. Este grupo se caracteriza por su aporte de calcio, además de proteína. La justificación de su consumo diario es su aporte de calcio, esencial para la salud ósea. Hay que tener en cuenta que la grasa contenida en la leche, y en los productos que proceden de ella, es una grasa poco saludable (saturada) y que debe evitarse o disminuir su ingesta habitual, al menos a partir del fin del crecimiento.



Por ello, la mayoría de los alimentos de este grupo que debemos de consumir deben ser semi o desnatados. Por otro lado, es preferible tomar derivados fermentados de la leche (quesos, yogur, kéfir, etc.) que leche, esto mejora su digestión, en especial en adultos, ya que existe un cierto grado de intolerancia a la lactosa. Además, las leches fermentadas tienen efectos positivos sobre la salud potenciando el sistema de defensa del organismo.

Inmediatamente por encima de los lácteos, se colocan los alimentos proteicos (ricos en proteína), incluyendo, también los frutos secos. En este nivel se encuentran los huevos, el pescado (azul y blanco) y sus conservas, las legumbres secas y las carnes magras, en especial las de conejo y las de ave. Estos alimentos aportan proteína de alto valor biológico y poca grasa, en el caso de las legumbres, grasa poliinsaturada beneficiosa (omega-3), en el caso del pescado y grasa poliinsaturada y saturada, pero en pequeña cantidad, para las carnes de ave y conejo. Las carnes magras de cerdo y ternera (solomillo), pueden incluirse en este grupo pero con ciertas reservas, ya que además de la grasa visible, tienen grasa invisible, es decir incluida en el tejido muscular.

Los frutos secos, aportan proteína, pero en especial fibra, minerales y grasa poliinsaturada y

monoinsaturada. Son una excelente fuente de energía concentrada.

Los alimentos incluidos en estos cuatro niveles descritos deben consumirse diariamente, y en algunos casos, varias raciones diarias.

Los dos últimos escalones, o niveles, cerca de la cúspide o vértice superior lo ocupan los alimentos de deben ser consumidos de manera ocasional, es decir, alguna vez en el mes, como máximo.

En el primero, y penúltimo de la pirámide, de arriba abajo, se incluyen las carnes grasas (cordero, vaca, buey, tocino, panceta, bacon, etc) y embutidos.

El vértice está reservado para alimentos con una alta cantidad de grasa como la nata y la mantequilla, el sebo y alimentos que tienen un alto contenido en hidratos de carbono simples junto con grasa hidrogenada, de origen industrial o grasas vegetales saturadas (coco y palma).

Esta pirámide alimentaria se completa con otras recomendaciones generales básicas, como es una buena hidratación, con ingestas de "líquidos", no de agua, adecuadas (alrededor de 2 litros diarios, unos 8 vasos de agua, zumos, sopas, cremas, etc.) –Los alimentos llevan agua y al metabolizarse producen agua -. También se recomienda la actividad física habitual, con recomendaciones diarias de andar a una velocidad de entre 6-7 km/hora durante, al menos 20 minutos, mejor media hora.

Por último, los estudios disponibles en la literatura científica hacen que los expertos recomienden, de forma opcional, y solo para adultos, el consumo moderado de vino y/o cerveza, no de otras bebidas alcohólicas (destiladas), por su bajo contenido en alcohol y en compuestos potencialmente positivos para la salud. Sin embargo, el consumo de destilados y/o el consumo no moderado de vino y cerveza, las bebidas alcohólicas naturales, es muy negativo para la salud.



coren

6000 familias cuidando de la tuya

Victor Paz Nieto.- Director Comercial Cogal S. Coop.

Hoy en día , vivimos en una sociedad , o mejor dicho sobrevivimos en una sociedad en la que todo tiene que ser hecho de una forma rápida y eficaz, debiendo de conjugar a la perfección nuestras vidas familiares, laborales y sociales.

Por desgracia cada vez nos resultan más familiares palabras como; estrés, infarto, colesterol, depresión.

O frases como: Me han dado mal los análisis, estoy estresado, este año empiezo a cuidarme, me voy a apuntar a un gimnasio.

Seguro que a alguno de ustedes les resulta familiar algo de todo esto.

Los hábitos de consumo están cambiando y actualmente nos encontramos a un consumidor mucho más exigente y preocupado por su salud , aunque a mi entender también un poco desconfiado a la hora de creer si un producto es lo saludable que el fabricante dice que es.

Cogal una vez más y consciente de todo ello, da un paso adelante por dos motivos:

1.- Porque sí existen empresas que ofrecen al consumidor productos que repercuten de forma positiva en su salud.

2.- Porque existen Organizaciones como la FEC (Fundación Española del Corazón) , que día a día se preocupan por informar, apoyar y sensibilizar a la población en general de cuales deben de ser los buenos hábitos de consumo, avalando el trabajo de aquellas empresas sensibilizadas con dicho fin.

Por todo ello , el 4 de Octubre del 2007 la **Fundación Española del Corazón** y la empresa COGAL S.Coop. Gallega llegaron al compromiso de difundir las excelentes cualidades y beneficios que el consumo de la carne de conejo puede ofrecer a la población en general.



Para Cogal es un orgullo ser la empresa pionera de su sector en llevar a cabo este tipo de iniciativas para la difusión del consumo de dicha carne, tan desconocida en general por el consumidor final.

La carne de conejo , desde el punto de vista nutricional , se caracteriza por su bajo contenido en grasa total, grasa saturada y colesterol, y tiene una adecuada proporción de grasa insaturada .Además, es una buena fuente de proteína, ya que al tratarse de proteína de origen animal tiene un alto valor biológico.

La carne de conejo además de ser una carne recomendada para la población en general , lo es de una forma especial para aquellas personas con problemas circulatorios o cardíacos, pues se trata de una carne con un contenido muy bajo en colesterol, y además posee un adecuado porcentaje en ácidos grasos insaturados que ayudan a regular los niveles de colesterol.

Además está recomendada de forma especial para personas diabéticas, hipertensas o con problemas de obesidad pues se trata de una carne muy magra, es decir, con bajo contenido en grasa , baja en calorías y sodio y posee por el contrario un alto contenido vitamínico y mineral.

En conclusión, desde un punto de vista dietético y nutricional , es una carne bien adaptada al consumo moderno que puede formar parte de una dieta saludable y equilibrada.

Desde COGAL nos gustaría que todo este esfuerzo sirva para poder difundir las bondades de la carne de conejo aportando por lo tanto nuestro granito de arena en la consecución de una sociedad más saludable.

Por otro lado y en nuestro continuo afán de mejorar la calidad y presentación de nuestros productos , COGAL ha lanzado recientemente dos nuevas presentaciones en el envasado del despiece de conejo congelado y un ROTI de conejo a las finas hierbas.

Este nuevo sistema de envasado al vacío está disponible para los Muslos de conejo (2 unidades por envase) y para los lomos de conejo, ambas referencias presentadas en cajas de cartón de unos 5kg aproximadamente. Este nuevo sistema de envasado además de otorgar al producto una presentación excepcional, goza además de otras ventajas tales como la mayor seguridad higiénica, menor riesgo de roturas de envase , reduce de forma considerable las quemaduras del producto y como

consecuencia mejora susceptiblemente la calidad organoléptica de la carne.

Por otro lado esta el ROTI de conejo con salsa a las finas hierbas:



Este producto supone una novedad en el mercado ya que, a pesar de tratarse de un producto fresco, incluye una bandeja horneable en la que el producto, totalmente deshuesado, puede ser cocinado directamente en el horno aliñado por la salsa al estilo finas hierbas que lo acompaña.

Así en poco más de 40 minutos y sin necesidad de ser un excelente cocinero podrás disfrutar de una de las carnes más sanas, sabrosas y ligeras que existen. ¡Experimenta 500 gramos de nuevas sensaciones!

Por último decirles que COGAL , quiere agradecer a todo su equipo de profesionales ,que día a día desarrollan su actividad (Cunicultores, Servicios Técnicos, Veterinarios, Calidad, Marketing, I+D,+i, etc) por su esfuerzo y dedicación en la consecución de todos los objetivos que la sociedad de hoy nos demandan.



COGAL asiste del 10 al 14 de marzo a ALIMENTARIA BARCELONA 2008

COGAL, como viene siendo habitual, no ha querido perderse su asistencia a ALIMENTARIA BARCELONA 2008.

Alimentaria ha congregado cerca de 5.000 firmas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas. Más del 85% de la industria alimentaria estuvo presente en sus 130.000m² de exposición y actividades paralelas.

COGAL mostró sus productos dentro del recinto de INTERCARN.

INTERCARN es uno de los máximos referentes feriales para el mercado de las carnes y sus derivados, y en donde los profesionales acuden para conocer el sector, detectar novedades y establecer nuevos contactos comerciales.

COGAL estuvo y volverá con toda seguridad.



Inauguración del centro de I.A. de Tenerife

A finales del año 2007, lo que en un comienzo fue un proyecto de un centro de inseminación en la Isla de Tenerife se ha convertido en realidad. Cogal, a través de sus servicios técnicos ha colaborado de manera importante con la puesta en marcha de dicho centro. El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Joaquín Bethencourt, ha sido el encargado de la inauguración del primer Centro de Inseminación de Conejos de Islas Canarias.



Nueva página web

Cogal estrena una nueva página web que aumenta las posibilidades de dar a conocer sus productos y servicios. Con ello se logra un mayor dinamismo al poder encontrarse noticias, el libro recetario de carne de conejo, las revistas publicadas en los últimos años, manual de cría de conejos, etc...



Cena jubilados

Desde los comienzos de Cogal allá por el año 1985 hasta hoy ya han pasado unos pocos años, por lo que las primeras jubilaciones de sus trabajadores no se han hecho esperar. Con el propósito de agradecer la labor realizada por éstos se ha aprovechado la cena de Navidad para obsequiarles con un pequeño homenaje entregándoles una placa conmemorativa. Gracias por vuestra dedicación.



Congreso mundial cunicultura

Cada cuatro años la Asociación Mundial de Cunicultura (WRSA) organiza el Congreso Mundial de Cunicultura, una ocasión única para reunir a los profesionales que investigan sobre cunicultura y que trabajan en esta producción ganadera de todo el mundo. Este año 2008 se ha realizado en la ciudad italiana de Verona.



En esta edición Cogal ha presentado los últimos resultados del proyecto realizado en colaboración con el Departamento de Obstetricia de la Facultad de Veterinaria de Lugo: **Ovulación inducida en reproductoras mediante la administración intravaginal del análogo de la GnRh [des-Gly 10, D-Ala6]-LHRH ethylamide : prueba de campo**



CONEJO CON CASTAÑAS

Del restaurante Muiño do Vento

Ingredientes

2 conejos	1 copa de coñac
½ kg. de castañas	1 copa de jerez seco
250 gr. de jamón	Azafrán en rama
2 dientes de ajo	Caldo
1 cebolla	Maizena
2 Zanahorias	Sal y aceite

Preparación

Limpiar, trocear y salar el conejo. En una cazuela con aceite, añadir el conejo troceado y los dientes de ajo picados. Dejar dorar el conejo y luego añadir el jamón cortado en tacos muy pequeños, la cebolla, las zanahorias y el azafrán, todo bien picado con anterioridad.

Mantener a fuego bajo para que se cueza lentamente. Añadir el coñac, el jerez, el caldo y un poco de maizena para que espese la salsa.

Dejar cocer todo junto durante 40 minutos. En una cazuela aparte, cocer las castañas y pelarlas. Casi terminada la cocción, añadir las castañas peladas y cocidas.



CONEJO EN ESCABECHE

Ingredientes

1 conejo de 1 kg. o 1300gr.	Monda de Naranja
Pimienta negra en grano	Ajos
Laurel	¼ vinagreta
Harina	Agua
Azafrán	

Preparación

Limpiar y trocear el conejo, rebozarlo en harina y freírlo bien, después colocarlo en una tartera de barro o loza que valga para el escabeche.

Colar el aceite de freír, echar el conejo, ajo, perejil, pimienta, laurel, la monda de naranja, vinagre, el agua y la sal. Hervir hasta que esté tierno. Retirar y dejar enfriar.

Servir en frío de entrante o aperitivo, se conserva de 2 a 3 días



ASADO DE PATO CON GUARNICIÓN DE MANZANAS Y CEBOLLITAS

Ingredientes

1 pato de 1,5 kg	2 dl de aceite de oliva
150 g de zanahorias peladas y picadas	2 dl de vino blanco
1 cebolla picada	pimienta
1 puerro mediano picado	sal

Preparación

Limpiar el pato y flaquearlo, sazonar con sal y pimienta por dentro y por fuera, atarlo para que conserve la forma. Calentar 1 dl de aceite de oliva en una sartén y dorar el pato. Retirarlo, agregar las verduras y rehogarlas. Poner las verduras preparadas y el pato en una fuente de horno, verter el resto del aceite por encima y meter en el horno precalentado a 220° C durante 30 minutos. Una vez asado el pato, desglasar la fuente con el vino blanco. Poner la salsa en un cazo y cocer a fuego vivo 1 minuto. Pasar la salsa por la batidora y por un colador.

Para la guarnición poner las cebollitas en un cazo previamente peladas, y cubirlas con agua, la mitad de la mantequilla y el azúcar. Salpimentar. Pelar y descorazonar las manzanas, cortarlas en gajos y rehogarlas con el resto de la mantequilla y el azúcar, salpimentar.



Presentación:

Servir el pato con la guarnición de manzanas, cebollitas y la salsa aparte.

MAGRET DE PATO CON ENDIBIAS CAMELIZADAS

Ingredientes

2 magrets de pato	2 cuch. de zumo de limón
4 endibias pequeñas	1 cuch. de perejil picado rizado
1 limón	75 g de azúcar
100 g de mantequilla	pimienta
2 dl de caldo de carne	sal

Preparación

Retirar las hojas exteriores y el tronco de las endibias. Frotarlas con un paño húmedo, partirlas por la mitad y frotarlas con el limón. Calentar la mantequilla en una sartén, agregar la endibias, el azúcar y 1 dl de agua y cocerlas a fuego muy suave dándoles la vuelta varias veces durante la cocción. Salpimentar. Dar unos cortes a la piel del pato y colocar los magrets en una sartén muy caliente con la piel hacia abajo. Dorarlos durante 5 minutos y darles la vuelta. Continuar la cocción durante 4 minutos. Retirar los magrets de la sartén y reservar al calor. Desglasar la sartén con el caldo de carne y el zumo de limón. Salpimentar y dar un hervor. Retirar la piel del pato y cortar los magrets en rodajas. Servirlos con las endibias y la salsa. Espolvorear con el perejil picado.

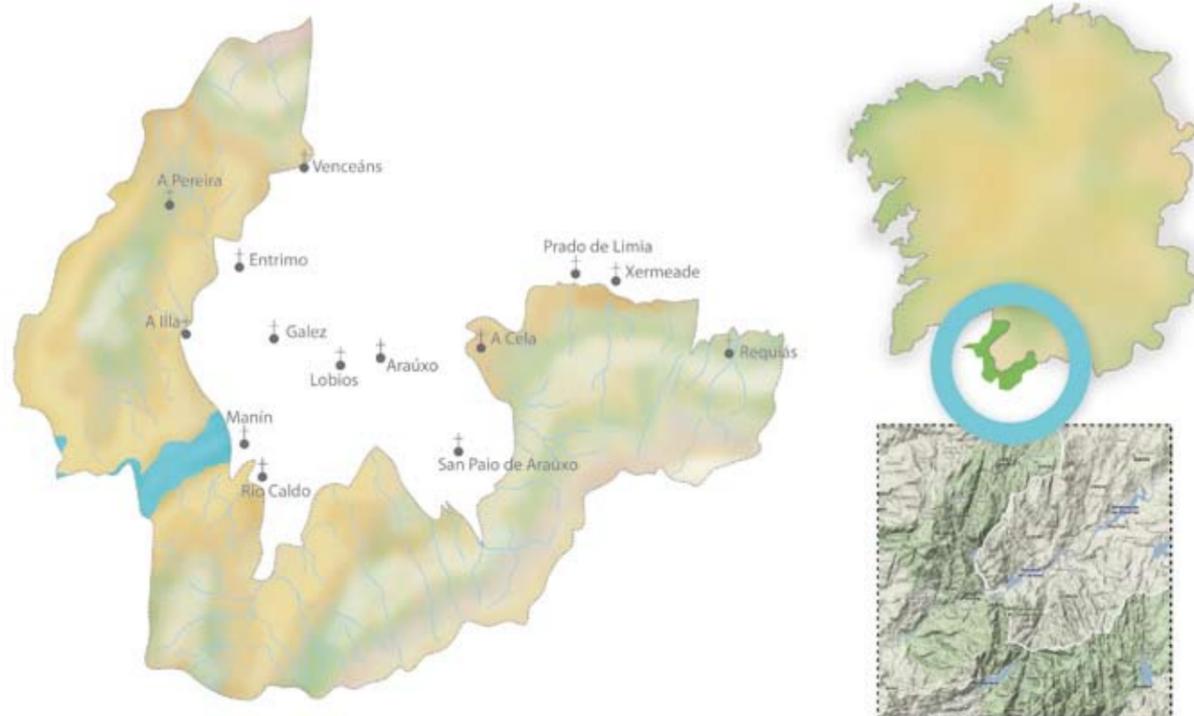


Parque Natural Baixa-Limia -Serra do Xurés-

El Parque Natural Baixa-Limia, Serra do Xurés, está situado en el Sureste de la Provincia de Ourense, extendiéndose por las montañas de los ayuntamientos de Entrimo, Lobios y Muiños. Este Parque Natural forma frontera con Portugal, concretamente con el Parque Nacional Peneda Gerês, pudiéndose considerar la ampliación de éste, con interesantes zonas naturales que proteger, y con una similitud potencial en flora y fauna.

El Parque Natural Baixa Limia-Serra do Xurés es uno de los espacios protegidos con mayor personalidad histórica, etnográfica y medioambiental de Galicia cuya declaración como Parque Natural data de 1993, como resultado de la necesidad de defender su riqueza natural y arqueológica y de ofrecer recursos para mantener su población. Para el visitante ofrece una amplia variedad de actividades, con multitud de rutas de senderismo, alojamientos rurales, actividades náuticas o disfrutar de las aguas termales en la población de Lobios. Tiene una superficie total de 20.920 Ha y una altitud media de 921m, destacando como mayor altitud el pico de Fontefría, con 1559 m sobre el nivel del mar.

Protagoniza el parque un mismo río con dos variantes: Limia para los gallegos que lo ven nacer en las fuentes de Antela y Lima para los portugueses que lo ven morir en Viana do Castelo. Toda la zona está dominada por los cursos fluviales y afluentes al Limia, que acoge dos grandes embalses: el de As Conchas y el de Lindoso, que proporcionan un entorno adecuado para la práctica de actividades fluviales y de ocio.



OROGRAFÍA

Por altitud, conservan los circos glaciares más bajos de la Península Ibérica. De norte a sur, la Serra do Labreiro y la de Queguas; los montes de O Quinxo; el alto de Santa Eufemia, Serra do Xurés con un lugar particularmente llamativo, el pico de A Nevosa (1.539m); más al oeste la Serra do Pisco y aún más alejada la Serra da Pena y las tierras del Couto Mixto que en tiempos no pertenecían ni a España ni a Portugal.



En este Parque Natural las cumbres más elevadas (A Nevosa, Pico de Fontefría) contrastan con la llanura del valle con 260 m de altitud sobre el nivel del mar. Todo ello conlleva grandes pendientes en las montañas, además de importantes regatos de agua con sus hermosas “fervenzas”.

VALORES NATURALES

Uno de los grandes atractivos de este parque es su variedad paisajística, su abrupta orografía genera grandes contrastes en la vegetación según la altitud, alternando bosques caducifolios, característicos de las zonas climáticas húmedas, con los de hoja perenne, y zonas de monte bajo en las cumbres, con bosques de galería, carballeiras y castiñeiros en las riberas de los ríos. También hay vegetación endémica, como el *Prunus Lusitanica*, especie que domina zonas húmedas y barranquillos, o el *Iris boissieri*, un tipo de lirio.



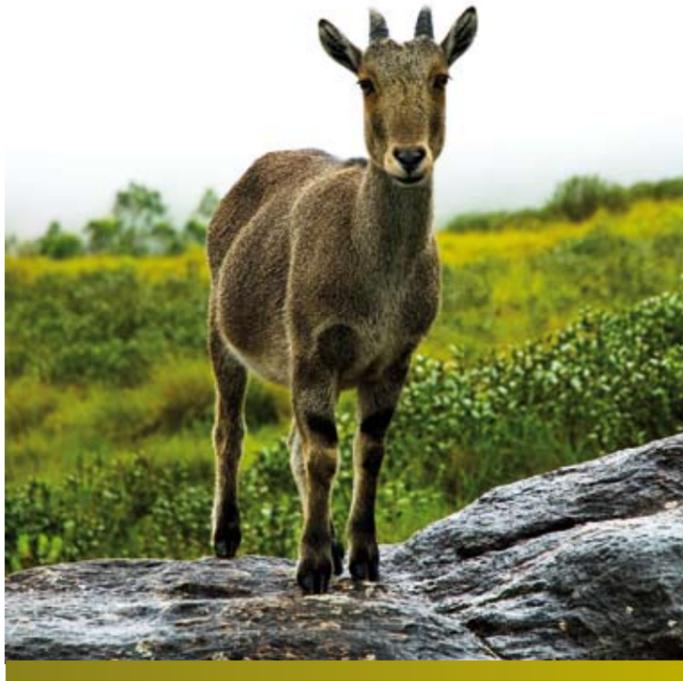
Iris boissiei



Prunus lusitánica

Entre la fauna hay que mencionar la abundancia de aves rapaces, como el cernícalo, el ratonero, águila real. Además, hay corzos y jabalíes y poblaciones reducidas de lobos. En los dos embalses del parque habita el Zampullín chico, Ánade Real, Aguilucho cenizo y otras vistosas aves y nutrias en las aguas más frías y cristalinas.

La acción incontrolada del hombre provocó la extinción de especies como el oso o la cabra do Xurés. Afortunadamente ya está en marcha un programa de reintroducción de esta cabra, tan bien adaptada al escarpado perfil de estas sierras. También se están llevando a cabo programas de recuperación del Poni gallego, que vive en régimen de semilibertad en las partes altas de la sierra de Laboreiro, O Quinxo, Santa Eufemia, Xurés e Pisco, es muy rústico y está emparentado con el Asturcón astur y el Pottok vasco.



ACTIVIDADES Y OCIO

Este parque ofrece rutas para todos los gustos, con rutas en coche, a pie o a caballo, para aquellos que buscan contacto con la naturaleza, los que están interesados en los restos arqueológicos, tan abundantes en la zona o para los que simplemente buscan la convivencia con sus habitantes. Así, por ejemplo, para los que prefieren una visión general del Parque hay rutas en coche, como la "Ruta de la Ermida" con auténticos miradores naturales, la "Ruta de la Historia" que nos hace viajar por el tiempo, desde la Prehistoria hasta la Baja Edad Media. Para los que prefieren "patearse" la zona la oferta es muy amplia, con la "Ruta de Padín" que parte de monumentos megalíticos, la "Ruta do Padrendo" con impresionantes barrancos, la "Ruta de Queguas", en la Sierra de Laboreiro, o la "Ruta das sombras".



Solución oral para administrar en agua de bebida conteniendo 100 mg de Enrofloxacin/ml

Colmyc-C

¡Más especies, menos tiempo!



Composición: Enrofloxacin... 10 g. Excipiente c.a.p. ...100 g. **Especies de destino e indicaciones terapéuticas:** Aves (pollo de engorde) tratamiento de infecciones causadas por E. Coli, Salmonella spp y Mycoplasma spp. **Contraindicaciones:** Ineficacia renal y hepática. No deben tratarse animales con trastornos del crecimiento cartilágneo. Infecciones producidas por microorganismos resistentes a las quinolonas. **Farmacología y modo de administración:** Administrar vía oral en agua de bebida. La cantidad de enrofloxacin efectiva es 30 mg/kg/a. Esta concentración se consigue administrando: Pollos de engorde: 0,5 ml de Colmyc C/litro agua bebida. Coney: 1 ml de Colmyc C/litro agua bebida. El tratamiento se realiza durante 3-5 días en pollos y durante 5 días en coney, renovando diariamente el agua de bebida medicada. **Tiempo de espera:** Coney: pollo: 4 días, coney: 2 días. No está permitido su uso en aves ginecistas cuyos huevos se destinen al consumo humano. **Precauciones especiales de uso:** Como todas las fluorquinolonas, el uso de este producto debe restringirse a aquellas casos en los que las bacterias se muestran resistentes a otros antibióticos. Se realizará, previo a su uso, una confirmación bacteriológica del diagnóstico y un test de sensibilidad de la bacteria causante del proceso. **Precauciones especiales de seguridad que ha de tomar la persona que administra o manipula el producto:** No manipular el producto si existe hipersensibilidad a las fluorquinolonas. Evitar el contacto con la piel y los ojos. Usar guantes y mantener el producto con cuidado para evitar el contacto durante su incorporación al agua de bebida. En caso de contacto accidental lavar inmediatamente con agua abundante. No fumar, comer o beber mientras se manipula el producto. Si aparecen síntomas tras la exposición, como una erupción cutánea, consultar a un médico y presentar dichas advertencias. La inflamación de la cara, labio y ojos o dificultad respiratoria son signos más graves que requieren atención médica urgente. **Condiciones especiales de conservación:** No precisa condiciones especiales de conservación.

Envases de 1 y 5 litros.
Registro número: 1.718 ESP.

SANIDEZA, S.L.
ESPECIALIDADES VETERINARIAS
Calle B, 54. 36500 LALIN (PONTEVEDRA)
Telf / Fax: 988 781 204 m. 639 759 620

s.p. veterinaria, s.a.

Ctra. Reus-Vinyols Km. 4, 1 - Ap. Correos: 60 - Teléfono 977 850 170 - Fax 977 850 405 - 43330 RIUDOMS (TARRAGONA)

www.spveterinaria.com

Algunas rutas, como la “Ruta A Cela-Pitões” o la “Ruta Torrente-Clamadoira-Salgueiro” tienen acceso restringido y precisan de una autorización especial debido a su fragilidad ecológica. Otras opciones son los deportes náuticos, como el piragüismo, el disfrute de las zonas de acampada, casas rurales y playas rurales o asistir a las fiestas gastronómicas.



EL HOMBRE EN EL PASADO Y EN EL PRESENTE

Los primeros indicios de asentamientos humanos datan del Paleolítico, pero sin duda la primera ocupación efectiva y casi total de la comarca tuvo lugar a mediados del IV milenio a.C. Llevada a cabo por pueblos pastores y agricultores que levantaron los numerosísimos Monumentos Megalíticos, aproximadamente entre el 3500 y el 2000 a.C, se trata de antas, arcas, mámoas, motas, dólmenes, panteones funerarios etc. Diseminados por el valle de Salas, Serra do Laboreiro, Serra das Motas, Serra das Queguas, Pisco, Monte das Motas, Galez como lugares más representativos. Se constata en estos mismos lugares los primeros pueblos metalúrgicos, que trabajaban el cobre, con cerámicas “campaniformes” como principal hallazgo.



La edad de bronce es poco conocida, limitándose a yacimientos aislados y representados como Megalitos (A Casina da Moura, Maus de Salas).

Se mezclan después los restos de la cultura “Castrexa” con sus castros en las cimas de las montañas con la llegada de los romanos a la “Gallaecia”. Es importante recordar la entrada de los romanos cruzando el río Limia en el 137 a.C y la creación de vías romanas, como la Vía nova, hoy ruta de senderismo, que enlazaban las ciudades augustinianas de Braga y Astorga.

Que estamos en zona de caminos y paradas lo atestiguan los restos del campamento romano de Aquis Querquennis en Porto Quintela (Bande), a la orilla del embalse de As Conchas. Actualmente este lugar está siendo acondicionado como museo de la romanización. Otros yacimientos romanos importantes son Aquis Originis en Baños de Riocaldo (Lobios), o el miliario romano de Portela d’Home, formado por varios mojones de piedra que marcaban una calzada, hoy en parte recuperada.

También en Bande encontramos la primera iglesia de Galicia con planta visigoda, la de Santa Comba, del S. VII. Posteriores son los castillos, huella de la época feudal del Medievo en Galicia, como el de A Vila, en Lobios, o Monte dos Castelos, en Entrino.



Actualmente encontramos repartidos entre los tres ayuntamientos que componen el Parque Natural, 7262 habitantes, con economía agropecuaria. Se trata de una población regresiva en la que predominan los mayores de 60 años y que no se distribuye uniformemente, sino que se concentra en el valle del Limia y en los límites del parque, donde las tierras son fértiles.

Las actividades agrícolas y ganaderas representan la ocupación más numerosa, organizadas en explotaciones mayoritariamente familiares que significan más de la mitad de los puestos de trabajo.

El ganado vacuno autóctono de esta sierra es la vaca Cachena, de pequeño tamaño y largos cuernos, muy rústica y perfectamente adaptada a la montaña.

COMO LLEGAR

Desde Ourense:

El acceso natural es la carretera N-540, que une Lugo con Portugal, esta carretera atraviesa poblaciones como Celanova, Bande hasta que se adentra dentro de los Ayuntamientos que componen el Parque Natural, finalizando el recorrido en la frontera de la Magdalena (Lobios).

Desde la Meseta:

Por la Autovía de las Rías Baixas. A la altura de Xinzo de Limia existe la posibilidad de desviarse por la carretera comarcal de Xinzo a Puenteliñares, desde donde parte otra carretera que nos conduce a Mugueimes (Muiños). También desde Xinzo podemos acceder al Valle del Salas a través de la carretera comarcal que conduce a Baltar y desde aquí a Calvos de Randín; para tomar en este Ayuntamiento otra carretera que nos lleva a Maus de Salas, Requias y Guntimil (Muiños).

Desde Portugal:

Existen tres fronteras de acceso al Parque Natural. La Magdalena (Lobios), que desde Ponte da Barca continúa dentro del Parque por la carretera N-540. La Portela d’Home, que comunica Lobios con Caldas do Gerês y Braga. La Meixueira que a través de Castro Laboreiro lleva hasta Entrino. Todas las carreteras transcurren por el Parque Nacional Peneda Gerês, limítrofe al Parque Natural Baixa Limia, Serra do Xurés.



Fuente: Consellería de medio Rural

www.turgalicia.es
www.xures.es

En la Galicia interior nos encontramos al modesto concello de Rodeiro, situado dentro el enclave de la comarca del Deza, conocida por sus fiestas gastronómicas y su afición al deporte. En Cogal también nos preocupamos, y mucho, de la calidad de vida de nuestras gentes, dando un valor esencial a su formación tanto profesional como personal, incidiendo en la promoción de numerosas actividades, dentro de las cuales, patrocinamos al equipo de fútbol del concello: "COGAL RODEIRO".

En este club prima una filosofía acorde a nuestros principios básicos: seriedad, respeto, ilusión, formación y trabajo, destacando sus 5 equipos, con mas de 100 licencias federativas tramitadas.

Desde Cogal esperamos seguir con este tipo de colaboraciones en el ámbito deportivo para así fomentar ya desde la infancia hábitos de vida saludables a nuestros jóvenes.

Cogal Rodeiro patrocinio de un proyecto de futuro



“Falamos de calidade”

PRODUTOS



PARA COIDAR OS COELLOS



NW
NANTA

PIENSOS NANFOR, S.A.
A Esclavitude, s/n
15980 PADRÓN (A Coruña)
Tel.: 981 50 98 00 • Fax: 981 50 98 98

Conejo



Cogal

la calidad por principio



conejo Flow - Pack ATM



* adobado churrasco



* lomos congelados vacío



* chuletas



* medio conejo



* lomos



* adobado pimentón



* lomos troceados congelados vacío



* muslos



* chuletillas



* conejo troceado



* adobado al ajillo



* paletillas congeladas vacío



* conejo especial paellas



* filetes



* ossobuco



* hígados



* conejo troceado congelado 3 conejos



* muslos congelados vacío



* paletilla



* roti

Pato Barbarie



pato Flow - Pack ATM



* pato entero



* muslo



* filete



* medallón

Cuentan que una vez se reunieron en un lugar de la tierra todos los sentimientos y cualidades de los hombres.

Cuando el ABURRIMIENTO ya había bostezado por tercera vez, la LOCURA, como siempre tan loca, les propuso: ¿Vamos a jugar a las escondidas?. La INTRIGA levantó la ceja intrigada y la CURIOSIDAD, sin poder contenerse preguntó: ¿A las escondidas? ¿Y eso cómo es?.

Es un juego —explicó la LOCURA—, en que yo me tapo la cara y comienzo a contar desde uno hasta un millón mientras ustedes se esconden; y cuando yo haya terminado de contar, el primero de ustedes que yo encuentre ocupará mi lugar para continuar con el juego.

El ENTUSIASMO bailó secundado por la EUFORIA, la ALEGRÍA dió tantos saltos que terminó por convencer a la DUDA, e incluso a la APATÍA a la que nunca le interesaba nada. Pero no todos quisieron participar. La VERDAD prefirió no esconderse... ¿para qué? Si al final siempre la encontraban. La SOBERBIA opinó que era un juego muy tonto (en el fondo lo que le molestaba era que la idea no hubiese sido de ella) y la COBARDÍA prefirió no arriesgarse...

UNO, DOS, TRES... comenzó a contar la LOCURA.

La primera en esconderse fue la PEREZA, que como siempre se dejó caer tras la primera piedra en el camino.

La FE subió al cielo y la ENVIDIA se escondió tras la sombra del TRIUNFO, que con su propio esfuerzo había logrado subir a la copa del árbol más alto.

La GENEROSIDAD casi no alcanza a esconderse, cada sitio que hallaba le parecía maravilloso para alguno de sus amigos... ¿Un lago cristalino? (Ideal para la BELLEZA). ¿La rendija de un árbol? (Perfecto para la TIMIDEZ). ¿El vuelo de la mariposa? (Lo mejor para la VOLUPTUOSIDAD). ¿Una ráfaga de viento? (Magnífico para la LIBERTAD). Así terminó por ocultarse en un rayito de Sol.

El EGOÍSMO, en cambio encontró un sitio muy bueno desde el principio, ventilado, cómodo... pero solo para él.

La MENTIRA se escondió en el fondo de los océanos (mentira, en realidad se escondió detrás del arco iris) y la PASIÓN y el DESEO en el centro de los volcanes.

El OLVIDO... se me olvido donde se escondió... pero eso no es lo importante. Cuando la LOCURA contaba 999.999, el AMOR aún no había encontrado sitio para esconderse, pues todo se encontraba ocupado... hasta que divisó un rosal y estremecido decidió esconderse entre sus flores.

UN MILLÓN. Contó la LOCURA y comenzó a buscar...

La primera en aparecer fue la PEREZA sólo a tres pasos detrás de una piedra.

Después se escuchó a la FE discutiendo con DIOS en el cielo sobre Teología.

Y la PASIÓN y el DESEO, se sintieron en el vibrar de los volcanes.

En un descuido encontró a la ENVIDIA y claro, así pudo deducir donde estaba el TRIUNFO.

Al EGOÍSMO no tuvo ni que buscarlo. El solo salió disparado de su escondite que había resultado ser un nido de avispas.

De tanto caminar sintió sed y al acercarse al lago descubrió a la BELLEZA, y con la DUDA resultó más fácil todavía, pues la encontró sentada sobre una cerca sin decidir aún de que lado esconderse.

Así fue encontrando a todos, al TALENTO entre la hierba fresca; la ANGUSTIA en una oscura cueva, a la MENTIRA detrás del arco iris (mentira, si ella estaba en el fondo del océano) y hasta al OLVIDO... que ya se le había olvidado que estaba jugando a los escondidos... Pero solo el AMOR, no aparecía por ningún sitio...

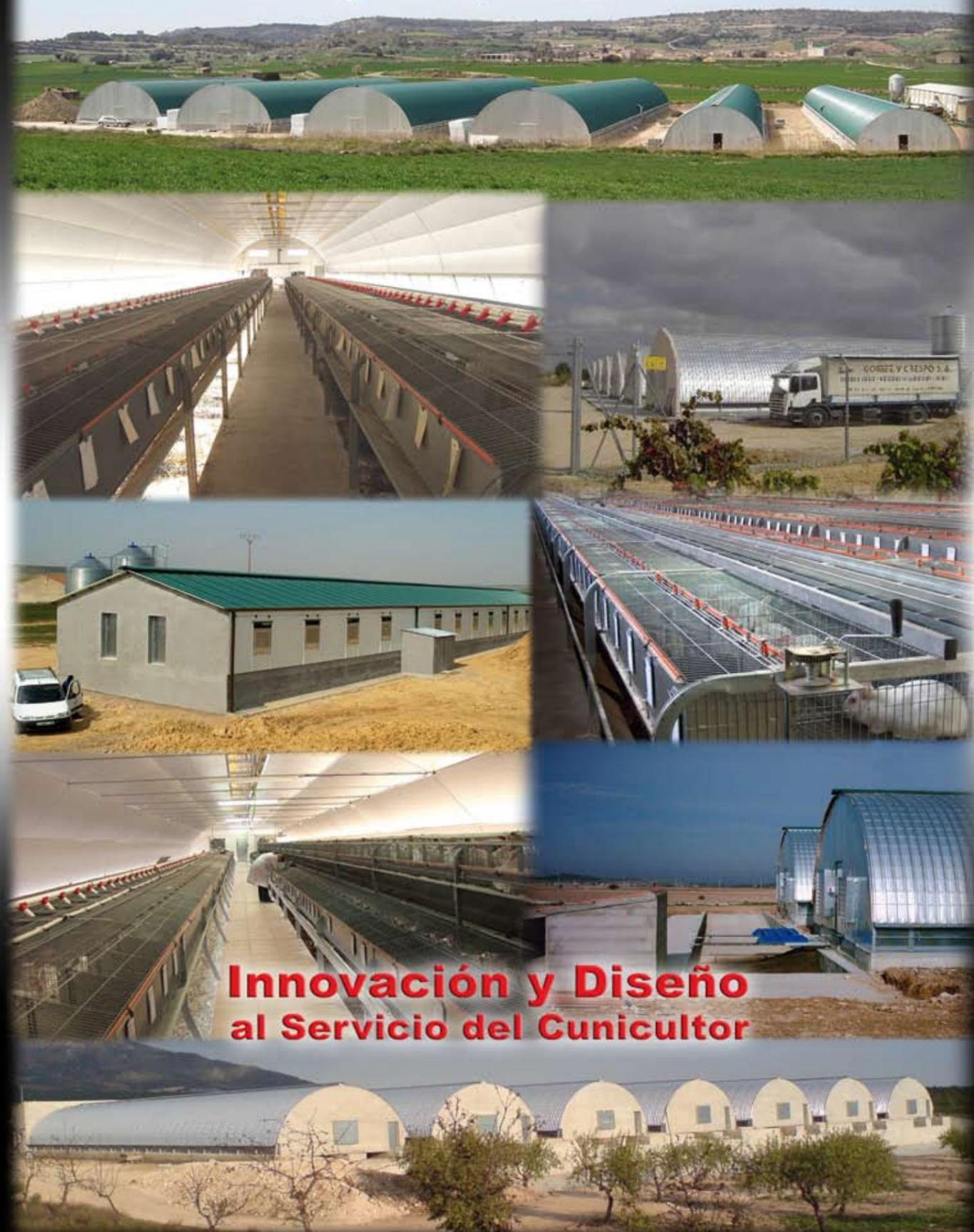
La LOCURA buscó detrás de cada árbol, bajo cada arroyo del planeta, en las cimas de las montañas y cuando estaba por darse por vencida divisó un rosal y las rosas... Tomó una horquilla y comenzó a mover las ramas hasta que un doloroso grito se escuchó... Las espinas habían herido en los ojos al AMOR... la LOCURA no sabía que hacer para disculparse, lloró, rogó, imploró, pidió perdón y hasta prometió ser su lazarillo...

Desde entonces... desde la primera vez que se jugó a las escondidas en la TIERRA...

EL AMOR ES CIEGO Y LA LOCURA SIEMPRE LO ACOMPAÑA.

GÓMEZ Y CRESCO

www.gomezycresco.com



**Innovación y Diseño
al Servicio del Cunicultor**



La calidad por principio

Cogal, S. Coop.Gallega
Telf. 986 790 100 · Fax 986 790 181
36530 Rodeiro. Pontevedra
www.cogal.net · cogal@cogal.net