

# Cogal

Junio 2010



## Innovación y Compromiso

**Cogal: Un nuevo método de inseminación en cunicultura.**

**Eficiencia, diferenciación y ética: Claves para el Futuro.**

**Seguridad alimentaria: La norma ISO 22000.**

**Controles Oficiales en el Matadero.**

**Recetario.**

**Descubriendo Galicia: A Coruña.**

# HIPRA

a la vanguardia en productos para

## CUNICULTURA



### CUNIPRAVAC

VACUNA INACTIVADA, ENFERMEDADES RESPIRATORIAS CONEJOS

Composición: *Bordetella bronchiseptica* inactivada; *Pasteurella 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](http://www.hipra.com)



**Edita:**

Cogal S. Coop. Gallega  
 Tel: 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:**

Julián Gullón Álvarez  
 M<sup>a</sup> Carmen Prieto Quiroga  
 María Sánchez del Cueto Losada  
*Servicios Veterinarios de Cogal*

Víctor Paz Nieto  
*Director Comercial de Cogal*

Javier Bascuas Somoza  
*Dpto. Calidad Cogal*

José Serrano Laso  
*Coordinador del Matadero de Lalín,  
 Servicio Veterinario de Salud Pública*

**Diseño y Maquetación:**



www.lucanus.es

# Sumario

## Editorial

Cogal: Un nuevo método de inseminación en cunicultura.....	1
Eficiencia, diferenciación y ética: Claves para el Futuro.....	9
Seguridad alimentaria: La norma ISO 22000.....	15
Controles oficiales en el matadero.....	23
Noticias.....	29
Recetario.....	35
Descubriendo Galicia: A Coruña.....	37

# biosgal

bioseguridad de galicia

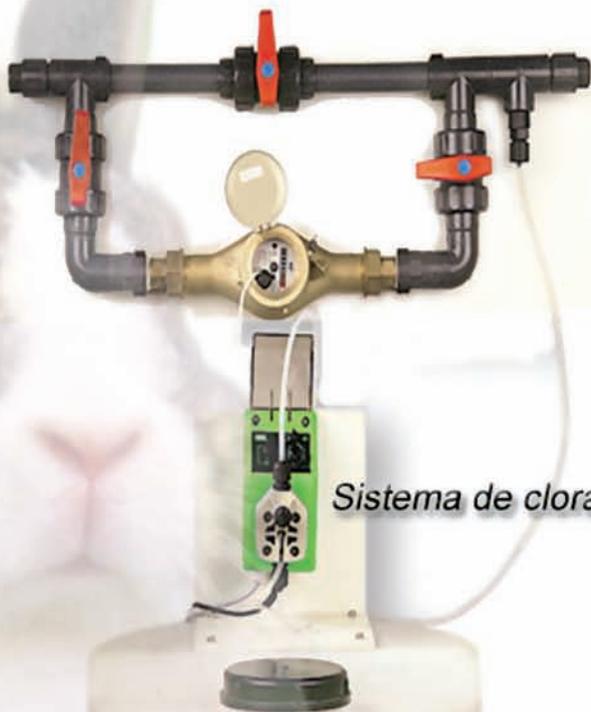
Teléf. 988 368 148 · Fax 988 368 149

Móvil 630 856 564

Mail: biosgal@biosgal.ptg.es

Parque Tecnológico de Galicia, Rúa de Vigo nº2 · C.P 32900

San Cibrao das Viñas · Ourense



*Sistema de cloración*



*Equipo de medicación Cuni - Basic*

**Programas de bioseguridad: Realización, implantación y seguimiento.**

**Higienización de aguas de bebida: Equipos y productos.**

**Equipos de medicación: Cuni-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 Sytem*



# Editorial

## En tiempos difíciles... Espíritu de mejora

Ya llevamos un largo periodo de tiempo (vamos camino del cuarto año) en el que la palabra crisis merodea sobre nosotros al acecho,... Como cunicultores, hemos de vencer al desánimo y centrarnos en mejorar nuestra producción, producir al máximo es la única forma de mantenernos.

No debemos de caer nunca en el error de:... dejar de adquirir los mejores productos para nuestros animales,... dejar de obtener los datos necesarios para analizar como va nuestra producción,... adquirir animales de genéticas no contrastadas,... comprar piensos más baratos pero de menor calidad,... etc. **En tiempos difíciles hay que tener una óptima producción.**

También, más que nunca, hemos de ser muy eficientes, es decir, muy profesionales en el manejo de nuestra granja y en la sabia elección desde el punto de vista empresarial, de “nuestro compañero de viaje” en relación con: asesoramiento técnico, innovación, calidad, producto, servicio cliente-proveedor, mercado, consumidores, etc...

El cunicultor del año 2010 ha de estar integrado en estructuras que le actualicen profesionalmente, provean de productos de calidad, de asesoramiento técnico correcto, que inviertan en innovación, que les preocupe, y mucho, la calidad y los consumidores, etc... En definitiva, trabajar con organizaciones que además de serias, inviertan dinero en nuestro futuro.

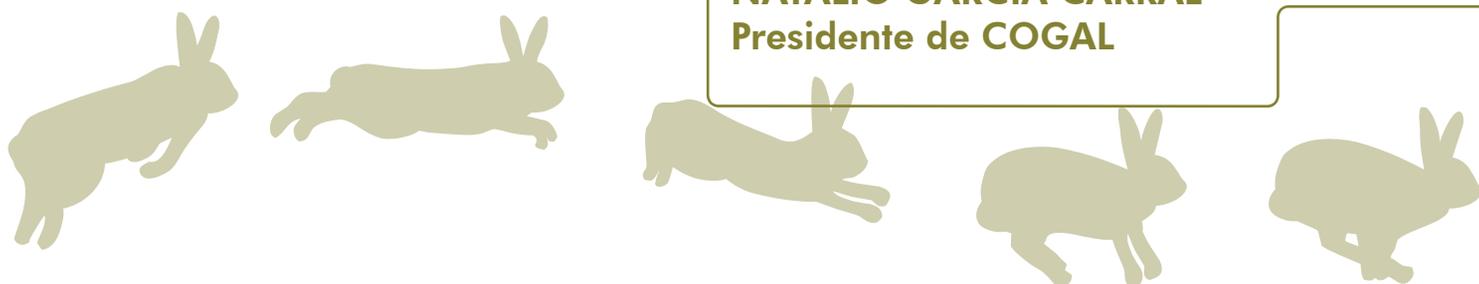
En COGAL nos llena de satisfacción saber que se nos considera una empresa seria y preocupada por todos sus clientes y colaboradores (en definitiva por la cunicultura en todos sus aspectos). Modestia aparte, creo que así es. Un completo y formado equipo de personas hacen posible asesorar y facilitar todo aquello que una explotación cunícola necesita para su correcto funcionamiento.

Nuestro slogan, **la calidad por principio**, no solo ha de ser una frase en si misma, sino que tiene que estar demostrada, certificada en todo el proceso, siguiendo este camino, COGAL ha obtenido recientemente la Norma Internacional de Certificación ISO 22000.

ISO 22000 nos obliga a todos, desde las granjas de producción hasta la industria transformadora a cumplir una serie de requisitos básicos para poder así seguir ofreciendo unas óptimas condiciones de calidad al consumidor final.

Así es que como dice una conocida frase: **“Hacia atrás sólo para coger impulso”**.

**NATALIO GARCÍA CARRAL**  
Presidente de COGAL



# COGAL, un nuevo método de inseminación en cunicultura.

Julián Gullón Álvarez, M<sup>º</sup> Carmen Prieto Quiroga, María Sánchez del Cueto Losada, SERVICIOS VETERINARIOS COGAL

De todos es conocida la investigación que hemos desarrollado a lo largo de varios años en diversos temas relacionados fundamentalmente con la reproducción en cunicultura. Con este artículo pretendemos mostrar como se hizo la transferencia de estos trabajos desde la investigación inicial al día a día de las explotaciones cunícolas.

## Innovación

En la actualidad una empresa necesita innovar. Innovar es realizar cualquier cambio que permita mejorar nuestra posición competitiva. La Innovación es la aplicación de nuevas ideas, conceptos, productos, servicios y prácticas, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad. Un elemento esencial de la innovación es su aplicación exitosa de forma comercial. No sólo hay que inventar algo, sino, introducirlo en el mercado para que la gente pueda disfrutar de ello.

Algunas razones para innovar en las empresas son:

Presentar a sus clientes productos, manejos, etc... que le produzcan beneficios mejorando así su relación con la empresa.

Permitir nuevos argumentos de venta mejorando o sacando al mercado algún producto o idea nueva.

Se produce una mejora en la imagen de la empresa debido a que la innovación la presenta como empresa proactiva en su sector, una empresa moderna y con constantes inquietudes que la llevan a mejorar a ella y por lo tanto a sus clientes.

En todo trabajo de innovación se requiere de una serie de pasos secuenciales que podemos observar en la gráfica adjunta.



Lógicamente necesitamos en un primer momento conocer las necesidades de mercado para así saber qué podemos hacer y por qué lo podemos hacer. Para ello tenemos que conocer nuestra realidad.

COGAL y la Universidad de Santiago de Compostela (USC), y más en concreto el Área de Obstetricia y Reproducción del Departamento de Patología Animal han establecido una relación de colaboración desde el comienzo de esta primera fase de estudio de necesidades de mercado.

La cunicultura ha vivido una transformación muy grande en los últimos años debido en gran medida a un cambio de manejo, pasando de la monta natural a la Inseminación artificial. Este cambio entre otras cosas ha permitido una racionalización de la mano de obra, ordenar las tareas de las granjas de una manera mucho más efectiva, etc...

La inseminación artificial en cunicultura se consolida a partir de los años 90 como una herramienta imprescindible en el manejo de una granja industrial. Esto significa que llevamos unos 15 años trabajando con este sistema

de producción y se podría asegurar que el 95 % de los conejos sacrificados en España provienen de la Inseminación Artificial.

Como es lógico, a lo largo de este periodo de tiempo la técnica de Inseminación ha experimentado una serie de cambios importantes, que nos han permitido mejorar tanto en los resultados de fertilidad como en la facilidad de manejo. En este sentido podemos citar:

- El diluyente de semen ha evolucionado y permite una conservación más duradera, gracias a lo cual estamos en condiciones de enviar dosis por empresas de transporte a largas distancias sin que el producto se resienta lo más mínimo.
- Las cánulas de inseminación han pasado de ser de cristal a ser de plástico desechable. A nivel tanto de mano de obra del centro de inseminación como de higiene es un paso muy importante.
- Etc.

Especie	Inicio del uso de la IA
Vacuno	1930
Porcino	1958
Ovino	1971
Equino	1920
Conejos	1988/90

Tabla 1.-Año en el que se inició el uso de la IA en diferentes especies.

La inseminación necesita de una serie de etapas de todos conocidas:

- Obtención, evaluación y dilución del semen en el centro de inseminación artificial.
- Conservación y transporte de las dosis seminales.
- Sincronización del celo de las conejas en las granjas de producción.
  - Hormonal
  - Bioestimulación
    - Manipulación de los animales
    - Separación de la camada
    - Flushing alimentario
    - Flushing lumínico
    - Efecto macho
    - Inseminación
    - Inducción de la ovulación.

También necesita del correcto manejo de una serie de productos:

En Inseminación Artificial en cunicultura es necesario el uso de dos tipos de hormonas:

- PMSG
  - Inducción del celo.
  - Uso opcional.
- GnRH
  - Inducción de la ovulación.
  - Imprescindible en cunicultura.

Estas dos hormonas son de aplicación parenteral, lo que supone un coste importante en cuanto a mano de obra, debido a que hay que pinchar todas las conejas que vamos a inseminar dos veces y una de ellas (GnRH) intramuscular.

Dentro de esta realidad, en donde la I.A. se ha impuesto como técnica de reproducción, surgieron una serie de ideas susceptibles de estudio, desarrollo e innovación: ¿Podríamos prescindir de la PMSG? ¿Sería posible añadir la GnRH directamente en la dosis seminal?

Una vez llegados a este punto, en el que detectamos una serie de necesidades, comienza el periodo de formulación y realización de ensayos. Se lleva a cabo un diseño exhaustivo de las pruebas a realizar teniendo en cuenta productos a experimentar, número de animales disponibles y las condiciones en las que se encuentran, etc... Esta etapa es de vital importancia para poder llegar a conseguir el objetivo que se busca, cualquier error en el planteamiento inicial puede hacer que lleguemos a la conclusión de no poder conseguir nuestro objetivo aunque si sea factible mediante cambios en estos planteamientos.

Los ensayos iniciales se han realizado en unas instalaciones especialmente diseñadas y acondicionadas en la Facultad de Veterinaria de Lugo. Disponíamos de 2 salas en las que controlábamos las condiciones de humedad, temperatura y renovación de aire minuciosamente. En cada una de las salas estaban alojadas 20 reproductoras. El fotoperiodo se controlaba mediante un temporizador programable. No había ningún tipo de influencia del exterior gracias al total aislamiento lumínico de las salas.



Los resultados de las pruebas iniciales están ampliamente descritos en la revista de Cogal del año 2007. Como conclusión final de esta etapa se puede resaltar que hemos conseguido provocar la ovulación de las conejas mediante la adición de un análogo de la GnRH a la dosis seminal.

No menos destacables han sido los estudios como "Efecto del fotoperíodo y del uso de la Pmsg sobre reproductoras" que nos han servido como inicio para lograr evitar la utilización de este producto como sincronizador de celos en las conejas.

A continuación hemos realizado un ensayo utilizando un mayor número de animales y las condiciones de una granja industrial. Los resultados también han sido muy positivos y están reflejados en la revista citada anteriormente.

Una vez observados estos resultados se realiza una propuesta:

## PROPUESTAS

### PMSG

Es posible eliminarla sustituyéndola por:

- Amamantamiento controlado
- Separación de la camada
- Flushing alimentario
- 12/12 + Flushing lumínico

### GnRH

La administración intravaginal funciona, si bien es dosis dependiente y no todos los análogos funcionan igual.

Nos queda por lo tanto una última parte en este proceso de innovación que es la de "TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA": Del laboratorio a las granjas.

En la publicación de Cogal del año 2009, "Optimización del manejo en Inseminación Artificial en cunicultura" se hace referencia a la optimización del uso de las hormonas en inseminación y se explica que si somos capaces de eliminar la aplicación de ambas hormonas, conseguimos reducir considerablemente el tiempo de inseminación y, por lo tanto la mano de obra.

En dicho artículo se exponen las ventajas e inconvenientes de uso de la Pmsg y de la GnRH y se habla de la probabilidad de que en el año 2010 se pueda prescindir del uso de ambas hormonas de manera inyectable en un nº importante de explotaciones.

Pues bien, un año después la situación de las explotaciones de Cogal Soc. Coop. es la siguiente:

Un 15% de las explotaciones no usan Pmsg para la inducción del celo, sino que la sincronización de las hembras se lleva a cabo por métodos alternativos.

Un 85% de las explotaciones han eliminado el uso de Pmsg en hembras nulíparas y múltiparas no lactantes.

Un 100% de las granjas han eliminado el uso de GnRH intramuscular, y su administración se aplica vía intravaginal junto con la dosis seminal.

### Eliminación del uso inyectable de la GnRH

La GnRH es una hormona imprescindible en la inseminación artificial puesto que la coneja es un animal de ovulación inducida y ésta sólo se produce si es cubierta por el macho. Para sustituir el efecto del macho debemos de suministrar a la coneja GnRH, hasta ahora por vía parenteral, intramuscular.

En el año 2007, Cogal y el Dpto. de Patología Animal de la Facultad de Veterinaria de Lugo (Quintela y col.) llevan a cabo con éxito un trabajo titulado "Inducción de la ovulación en conejas mediante la administración intravaginal de diferentes análogos de la GnRH".

A partir de este momento somos conscientes de que la administración de la GnRH intravaginal es totalmente viable, eliminando así la inyección en el momento de inseminar.

En el año 2009 hemos conseguido dar forma legal a este proyecto y que por fin los ganaderos se puedan beneficiar de este novedoso sistema de inseminación.

## Ventajas del Nuevo Método de I.A.

### SANITARIAS

Se evitan posibles contagios de enfermedades por vía parenteral debido al uso de una misma aguja en varios animales. Esto combinado con la no aplicación de Pmsg ayuda en gran medida a conseguir y mantener un buen nivel sanitario.

### MANEJO DE PRODUCTOS

Errores de manipulación, dosificación y de aplicación de la GnRH. Pistolas automáticas en mal estado, errores a la hora de poner la dosis a aplicar, no realizar una correcta selección de productos según las fechas de caducidad o lugares de conservación inadecuados han sido un grave problema en algunas ocasiones, trayendo como consecuencia graves problemas reproductivos.

### MANO DE OBRA

Al simplificarse la aplicación de la dosis seminal se pueden llegar a inseminar 300-400 conejas/hora, casi un 50% más que con el sistema tradicional, reduciendo en gran medida el esfuerzo realizado en esta tarea.

### MEJORA EL BIENESTAR DE LAS CONEJAS

No sufren el estrés de la inyección intramuscular y se manipulan durante un periodo de tiempo más corto.

## Estudio del campo previo a la generalización de la técnica

Antes de tomar la decisión de extrapolar los resultados obtenidos en el año 2007 de manera global a todas las explotaciones, hemos realizado un estudio de campo que nos ha permitido constatar que el sistema es viable para cualquier explotación cunícola, siempre que las conejas tengan una buena sincronización del celo.

En la realización de cualquier estudio una de las premisas fundamentales es ser riguroso en cuanto a una serie de factores a fin de que los resultados obtenidos no tengan una interpretación errónea.

En nuestro caso hemos hecho especial hincapié en una serie de variables que nos parecían imprescindibles:

Elección de las granjas para realizar los ensayos.

Nº de granjas en prueba.

Nº de conejas inseminadas en cada granja.

Estado fisiológico de las conejas utilizadas.

Elaboración de las dosis seminales.



Proceso de inseminación



### **Elección de las granjas**

Para decidir qué granjas forman parte de las pruebas tenemos en cuenta los siguientes factores:

El nº de conejas a inseminar debe ser lo más elevado posible (500 conejas mínimo por explotación), para poder tener cantidad suficiente de hembras tanto para el grupo control, como para el grupo prueba.



Vaginas artificiales

El historial de fertilidad de la explotación ha de ser bueno (más del 80% de manera constante).

El granjero debe colaborar en la realización de las pruebas y ha de ser metódico.

El día de la inseminación es necesario que haya como mínimo dos granjas que cumplan estos requisitos.

### **Número de granjas en prueba**

Cuanto mayor sea el nº de granjas utilizadas, más fiables serán los resultados. Hemos utilizado 20 granjas para la realización del estudio.

### **Nº de conejas inseminadas en cada granja**

El nº de conejas que se eligen en cada explotación es también un dato muy importante. Se escoge un nº dependiendo de la cantidad total de hembras presentes y, en la medida de lo posible nunca menos de 100 hembras por explotación.

### **Estado fisiológico de las conejas**

Para poder comparar resultados es necesario que las hembras se encuentren en la misma fase productiva. El mayor nº de conejas en una explotación el día de la inseminación lo componen las multíparas lactantes. Por ello en todos los ensayos usamos este tipo de animales para los grupos prueba y control. Evitamos utilizar nulíparas y primíparas por ser animales con resultados más variables.

### **Elaboración de las dosis seminales**

Tanto las dosis seminales empleadas en las hembras del grupo prueba como en las del grupo control deben proceder del mismo lote para un mismo día de inseminación. Esto excluye las posibles diferencias debidas al uso de diferentes lotes de dosis seminales.

### **Primera inseminación**

Elegimos 5 explotaciones de 900, 900, 900, 500 y 500 conejas cada una e inseminamos 100, 100, 100, 50 y 50 conejas con el nuevo sistema.

- Mismo lote de dosis seminales (500 d).
- Multíparas lactantes.
- Diagnóstico gestación a los 12-14 días.
- Resultados satisfactorios.

### **Segunda inseminación**

Elegimos 2 explotaciones de 1.200 y 600 hembras e inseminamos 350 y 150 conejas con el nuevo sistema.

- Mismo lote (500 d).
- Multíparas lactantes.
- Número de conejas proporcional a cada granja.
- Diagnóstico gestación.
- Resultados satisfactorios.

### **Incorporación paulatina de nuevas granjas**

A medida que vamos obteniendo más resultados surgen pequeños problemas. Esto nos sugiere que, aunque el estudio inicial llevado a cabo entre la Facultad de Veterinaria y Cogal, es concluyente y sabemos que funciona, a la hora de trasladarlo a todas las explotaciones es necesario hacer una serie de ajustes en cuanto a la dosis hormonal que se administra intravaginal.

De esta forma tenemos la completa seguridad

de que trabajamos en el rango adecuado para cualquier granja.

### Dimensión del estudio

El nº de granjas que ha participado en las pruebas es de 20.

En total hemos inseminado con dosis de prueba 19.150 conejas.

Periodo de tiempo que abarca desde marzo a noviembre de 2009, fecha en la cual damos por concluido el trabajo ya que los resultados así nos lo confirman.

### Difusión de la técnica al resto de las explotaciones:

Una vez realizadas todas las comprobaciones pertinentes y constatado que la eficacia es óptima, sólo nos queda difundir la nueva técnica al resto de las explotaciones de Cogal. Para

que factores externos a la dosis seminal puedan ejercer sobre la fertilidad global de la explotación, ya que dichos factores influirán de igual manera para ambos grupos.

En la segunda inseminación todas las hembras son ya inseminadas con el nuevo método.

Esto supone la incorporación de más de 140 granjas con un número superior a las 85.000 dosis en esta prueba de campo.

### Conclusiones y resultados

La fertilidad y prolificidad de las conejas inseminadas con la nueva técnica, una vez reajustada la dosis hormonal es muy similar en todas las granjas para el grupo prueba (GnRH intravaginal) y para el grupo control (GnRH intramuscular).

En más del 80% de los casos, la fertilidad



ello seguimos también un protocolo determinado, a fin de evitar errores de interpretación de los resultados.

La primera inseminación se lleva a cabo de la siguiente manera:

Mitad de las reproductoras con GnRH mediante inyección intramuscular.

Mitad con análogo de GnRH intravaginal.

El hecho de que cada granja realice su propio testaje nos permite descartar las incidencias

para el grupo prueba se situó 2-3 puntos porcentuales por encima del grupo control.

El nivel de satisfacción por parte del cunicultor es excelente cuando trabaja con este nuevo sistema de inseminación, quizá lo que más valora es el ahorro de mano de obra, aunque el incremento de fertilidad, el bienestar animal y la mayor higiene también son tenidos en cuenta. Es un sistema que no tiene inconvenientes.

Toda esta labor nos ha permitido conseguir con éxito el objetivo primordial que es la transferencia de los estudios realizados de las



condiciones experimentales a las de campo en las explotaciones cunícolas.

#### **Agradecimientos**

**M. Dolores Vega Fernández:** Veterinaria de Cogal durante más de 12 años, ha iniciado este trabajo y sigue colaborando de manera desinteresada con el proyecto y con Cogal en general.

**Luis Ángel Quintela :** Profesor de Obstetricia y Reproducción del departamento de Patología Animal de la Facultad de Veterinaria de Lugo. Es el investigador principal de este proyecto y su empeño ha hecho posible el traspaso de la tecnología de investigación a las explotaciones de producción.

**Personal de la Granja de Multiplicación de Cogal:** Han trabajado en la primera investigación realizando un trabajo adicional de control de lotes para ajustar las dosis hormonales y anotaciones individuales de nacidos vivos y muertos, etc... que corroboraron la eficacia de la administración de la hormona intravaginal.

**Personal de Centro de Inseminación de**

**Cogal:** Han colaborado en la elaboración y administración de los diferentes lotes seminales que permitieron realizar las correspondientes pruebas.

**Granjeros que han colaborado en las pruebas de campo.** En este sentido hay que destacar la excelente voluntad de los granjeros en contribuir de manera desinteresada a todos los proyectos que se llevan a cabo desde Cogal. En este caso la ilusión de poder eliminar el pinchazo de la GnRH supuso un estímulo adicional.

**En general al resto de ganaderos que inseminan con Cogal,** puesto que en ningún momento pusieron en duda el trabajo realizado.

**A la Dirección de Cogal** que ha financiado el proyecto y que siempre está dispuesta a apostar por un futuro mejor para la cunicultura.

#### **Bibliografía**

Interesados en bibliografía al respecto del tema, contactar con [cogalvet@cogal.net](mailto:cogalvet@cogal.net). ■

**Máquina  
Lava-Nidos  
Cogal**

**Adaptable a cualquier  
tipo de nido y reposapatras**

**Lava y desinfecta en  
una sola pasada**

**Fabricada en acero inoxidable**

**Fácil de transportar y manejar**



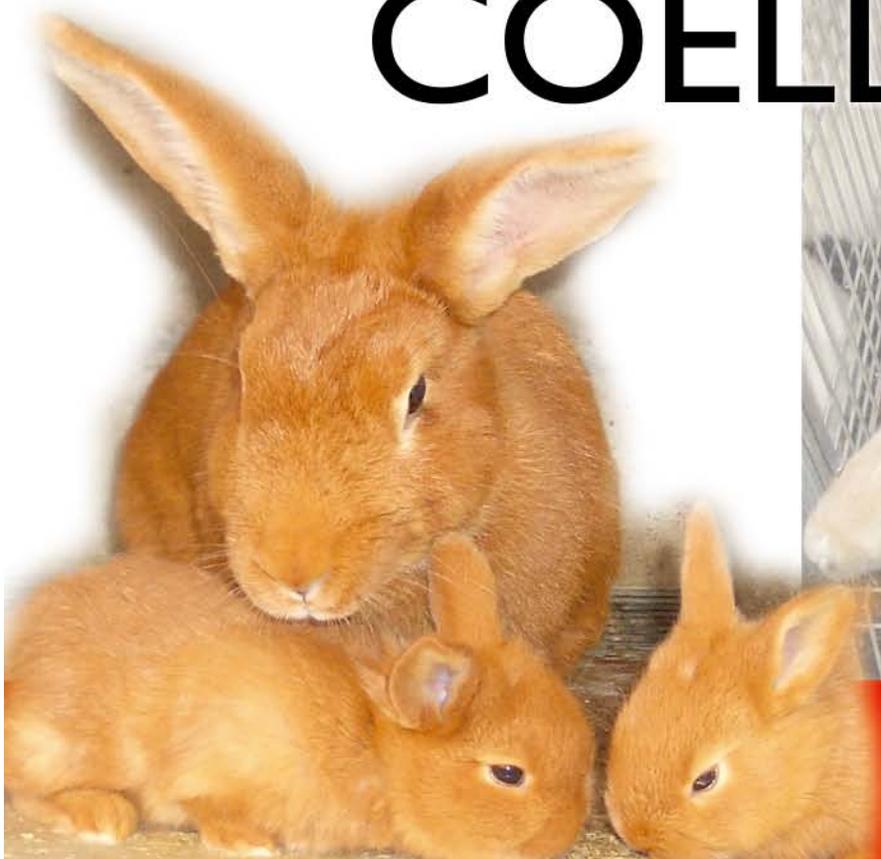
**[www.cogal.net](http://www.cogal.net)**

**“Falamos de calidade”**

# PRODUTOS



**PARA COIDAR OS  
COELLOS**



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

# Eficiencia, diferenciación y ética: claves para el futuro.

Javier Bascuas Somoza, Responsable de Calidad de COGAL, S. Coop. Gallega

Estoy convencido de que estarán de acuerdo conmigo en la necesidad fundamental de cualquier empresa de mejorar continuamente sus procesos internos para ser cada vez más competitivos en un entorno feroz donde el que no evoluciona desaparece. Día a día crece la competencia, nuevas empresas que están dispuestas y tienen capacidad para ofrecer al cliente productos iguales o equivalentes a los propuestos por nuestra empresa, con unas características similares, en unas mismas condiciones de distribución, servicio post-venta, atención al cliente, etc.

Debemos añadir a la competencia interna

ciales al mínimo (incluso sacrificándolos completamente) superviviendo en una especie de latencia a la espera de tiempos mejores.

Hasta aquí la situación ya no “pinta” bonita, pero podemos seguir sumando factores propios del entorno económico actual: crisis de confianza, elevadas tasas de desempleo, baja productividad, crisis de valores... Este es el entorno. Ante este panorama y en un mercado en donde la oferta supera ampliamente a la demanda no es muy difícil comprender el por qué de la guerra de precios en la que se encuentra inmerso el mercado y el por qué se trata de una guerra, en muchos casos, suicida.



(nacional y UE), la “particular” competencia que surge desde los países emergentes o con un gran potencial de desarrollo, como por ejemplo los países del continente sudamericano en el sector cárnico, o India y China en otra amplia variedad de sectores.

Además con un entorno económico como el que nos toca vivir actualmente, muchas empresas se ven abocadas, en un mecanismo de huida hacia delante, a la desesperada en muchos casos, a reducir sus márgenes comer-

Pero por suerte existen mecanismos para lograr la supervivencia e incluso fortalecerse y posicionarse en primera línea de salida para cuando este entorno económico cambie algún día. Para mí son tres los principios a respetar para alcanzar ese éxito: eficiencia, diferenciación y ética.

## **Eficiencia**

No es difícil entender que, para lograr que una empresa sea económica y financieramente ren-

table y por tanto garantice su supervivencia y sostenibilidad a lo largo del tiempo es necesario que ésta sea eficiente. Entenderemos a partir de aquí a la eficiencia como la óptima utilización de los recursos disponibles (humanos, materiales, financieros y de tiempo) con el menor coste posible para la obtención de los resultados deseados.

En las organizaciones que buscamos ser más y más eficientes, para ser cada vez más y más competitivas, todas las áreas y departamentos deben trabajar en conjunto concentrándose y fortaleciendo aquellos elementos que hacen una mayor contribución al éxito y suavizando aquellos otros que son nuestros puntos débiles.

No sirve de mucho tener un proceso de producción muy competitivo si nuestro proceso de comercialización, marketing, distribución, investigación y desarrollo, entre otros, no están al mismo nivel o al menos no se hacen esfuerzos por conseguir que estén al mismo nivel.

Otro aspecto a tener en cuenta en la búsqueda de la eficiencia de la organización es la cultura y compromiso de todos los trabajadores. Las empresas serán tan fuertes, sólidas y ágiles como sus integrantes lo sean y llegarán hasta donde ellos decidan llegar. El nivel de motivación de cada uno de los trabajadores, unos canales de comunicación adecuados o las características de la formación que se les dé son factores que tendrán un impacto directo sobre la eficiencia organizacional.

A lo largo de los últimos años en Cogal hemos venido trabajando para ser más eficientes en todos los aspectos de la gestión empresarial. La implantación de un moderno e innovador sistema de trazabilidad, la optimización de los procesos productivos, el desarrollo de herramientas informáticas ex profeso que abarcan desde la gestión en la propia granja hasta el punto de venta final, la mejora en la gestión medioambiental, los sistemas de control de costes y la optimización de las compras de los materiales auxiliares, los programas de formación, las campañas de marketing, el diseño y la implantación de un sistema de calidad y seguridad alimentaria, son algunos de los logros alcanzados en esta búsqueda de la eficiencia.

Como ejemplo y por ser una de las áreas a las que dedico más tiempo comentaré brevemente la relación entre eficiencia y calidad.

Es destacable la enorme cantidad de recursos que una empresa pierde, cuando en su gestión no se atiende a la eficiencia y excelencia en materia de calidad de procesos, servicios y productos. Estudios efectuados por diversos investigadores y grandes pensadores en las áreas de management nos hablan de que los desperdicios debidos a la falta de calidad pueden llegar a rondar, en promedio, hasta un 25 por ciento del total facturado.

Entre los elementos que influyen en la competitividad, los aspectos relacionados con la gestión de la calidad y con la eficacia aparecen como cuestiones claves para la economía de una empresa. Otros aspectos más cualitativos de las ventajas de la calidad, en términos internos (implicación de los empleados en el trabajo) y externos (mejora de la imagen de la empresa) forman parte también de los puntos importantes para la economía de la empresa.

La relación entre calidad y rentabilidad está demostrada. En una revisión para investigar la repercusión de diversas variables en los resultados de la empresa se encontraron 22 variables en las que aparecen como relevantes la calidad del producto o servicio, poniendo de manifiesto una relación positiva entre calidad y rentabilidad. De forma que:

i) Las empresas que producen con mayor calidad son las que obtienen más producción por hora/hombre.

ii) A mayor calidad, menor coste de producción.

Los estudios empíricos en el sector alimentario destacan como fuentes de calidad la existencia de programas, políticas y actitudes ante la calidad, los sistemas de información, el diseño de productos, la gestión de proveedores y las políticas de producción.

La certificación de estos sistemas de calidad constituye un medio de prueba de la capacidad de las empresas de poder responder a las exigencias.



Un mejoramiento de la calidad implica aumentar los niveles de productividad y consecuentemente reducir los costes de producción, pero también los costes generales de la empresa, aumentando la competitividad tanto por la mayor calidad como por los menores costes. La empresa tiene así la posibilidad de ofrecer productos de alto valor (mayor calidad a menores precios) o bien ganar mediante precios premium resultantes de un alto nivel de calidad.

Cuando de calidad se trata, ya no sólo es una cuestión de cumplir con las especificaciones, sino también de tener debidamente en cuenta, como antes mencioné, la calidad de los procesos sin dejar de lado la calidad de la atención a los clientes, la calidad del medio ambiente, la seguridad de los trabajadores, el respeto del entorno socio-cultural y de la comunidad en su conjunto.

La calidad hace referencia a todos y cada uno de los aspectos de la organización. De nada sirve tener el mejor producto sino se dispone de la mejor distribución o de la mejor atención al público. De que sirve disponer de un buen producto sino se cuenta con buenos procesos de producción y excelentes proveedores de materias primas y materiales auxiliares. Igualmente de nada serviría elaborar el mejor producto a un coste que no pudiera ser sufragado por el mercado.

Bajo mi punto de vista la calidad es un factor crítico para la obtención de la eficiencia. Calidad implica tomar en consideración los deseos y necesidades de los clientes, internos (a los efectos del proceso) y externos (en cuanto a los productos y servicios ofrecidos al consumidor final). También significa la mejora continua. Y esta mejora continua no acepta la falta de adecuación a las nuevas demandas así como tampoco acepta la falta de adecuación a las futuras demandas, que a día de hoy no conocemos pero debemos buscar o intuir y alcanzar.

### Diferenciación

La eficiencia es el único camino para la diferenciación y para mí la diferenciación es el único camino para la sostenibilidad y rentabilidad de la empresa a largo plazo.

Trasladémonos a nuestro sector y hagamos un breve análisis respondiendo a la siguiente pregunta: ¿qué buscan nuestros clientes y qué buscan los consumidores finales cuando compran carne de conejo?

Nuestro cliente (cadenas de distribución, supermercados, hipermercados, tiendas de barrio, mayoristas, etc) busca en nuestro producto rotación (que sólo conseguirá si cubre las necesidades de los consumidores finales), calidad, imagen, marca, garantía de suministro... en definitiva características o reclamos que hagan más rentable su negocio.

Ahora bien, su rentabilidad está directamente relacionada con las necesidades de su cliente, el consumidor final. Éste tiene una serie de motivaciones o necesidades que es necesario cubrir y que podemos clasificar en:

i) Motivaciones implícitas, no expresadas directamente, pero que siempre están asociadas de forma inherente al producto. En esta categoría podríamos incluir el cubrir sus necesidades de nutrición y el aportar seguridad en el alimento que consume.

ii) Motivaciones explícitas, sí expresadas, que nos comunica de una u otra forma y que deben estar presentes. Criterios como las excelentes condiciones nutritivas de la carne de conejo, la variedad o alternancia en el consumo de distintos tipos de carne, la marca, la imagen y características del envase, la forma de presentación, etc.

iii) Motivaciones desconocidas en el momento anterior a la compra, pero que se descubren y son decisivas en el momento de la misma. Aquí se incluye ese "algo más" que no se buscaba inicialmente pero que "¡anda mira, si este producto me lo ofrece pues me lo llevo!". Ese



“algo más” que el consumidor final valora y que lo diferencia de los productos equivalentes ofrecidos por otras marcas.

Pongámosle nombre a estas motivaciones, necesidades o expectativas de los clientes. A los dos primeros puntos los vamos a llamar “factores clave de éxito”. Son factores que si no tenemos o no cumplimos nos dejarán fuera del mercado. Los tenemos que cubrir sí o sí. Toda nuestra competencia los tiene para productos de similares características o de la misma gama. Las motivaciones de compra desconocidas, si damos con ellos, serán nuestras “ventajas competitivas”. Las ventajas competitivas nos diferenciarán de la competencia, decantarán la decisión de compra hacia nuestro lado.

Es fácilmente comprensible lo difícil y costoso que es encontrar esas ventajas competitivas. Es muy difícil encontrar aquello que te diferencie de los demás pero que además el consumidor final valore, le sea útil o de interés, mejore sus expectativas hacia con el producto y decante la decisión de compra pero a un coste razonable y, por supuesto, que sea asumible. Si no cumple alguna de estas condiciones, olvidémonos, no es una ventaja competitiva.

Si fuera fácil todas las empresas tendríamos alguna ventaja competitiva que pronto sería copiada por los demás e igualmente pronto dejarían de ser una ventaja competitiva para convertirse en un factor clave de éxito. Este es otro de los inconvenientes de las ventajas competitivas, que sólo lo son durante un tiempo determinado y a menudo demasiado breve.

Y sin embargo, a pesar del coste y dificultad, considero que es el único camino. En caso contrario estamos abocados a la guerra suicida de precios que no lleva a ningún sitio (al menos a ningún sitio “bueno”).

La eficiencia empresarial nos permitirá trabajar con más posibilidad de éxito en una de las áreas clave de cualquier empresa: **la investigación, el desarrollo y la innovación**. A través del trabajo en esta área de empresa obtendremos la diferenciación, las posibles ventajas competitivas que nos harán sostenibles.



# Larga alianza CON LA CUNICULTURA

## ARVILAP

*Vacuna inactivada contra  
la Enfermedad Hemorrágica  
Vírica del conejo*

## POX-LAP

*Vacuna viva homóloga  
atenuada contra la  
Mixomatosis*

## FIBROLAP

*Vacuna viva heteróloga  
contra la Mixomatosis*



Ctra. León-Vilecha, 30. 24192 León, España • Tel.: 34 902 23 57 00 • Fax: 34 987 20 99 07  
[www.labovejero.com](http://www.labovejero.com)



La creatividad y la innovación deben ser fuentes permanentes de mejora de los productos, servicios y procesos. Debemos hacer de la creatividad y la innovación una forma de resolver y prevenir problemas y de satisfacer nuevas y futuras necesidades.

Y en el contexto actual esta área de trabajo se vuelve fundamental, porque - ¡seamos realistas! - cualquier empresa que quiera supervivir hará lo imposible por ser más eficiente y bajar los precios.

### Ética

Porque la vida de la empresa responde a una ética de la gestión y del trabajo es el porque los directivos eligen libremente entre hacer bien las cosas (sus actividades, procesos y, productos o servicios) o hacerlas mal. Hacerlas bien implica como premio aumentar sus ventas, reducir sus costes, mejorar la calidad de vida en la empresa, y hacer factible su supervivencia en el medio y largo plazo. No hacerlo, o sea elegir hacer las cosas mal o sólo más o menos bien significa la generación de problemas en materia de satisfacción de los clientes, pérdida de competitividad, y consecuentemente pérdida de cuota de mercado, pérdida de preferencia y lealtad de clientes y consumidores, y por supuesto problemas económico-financieros.

No hay gestión eficaz sin ética. El compromiso ético lleva a los dirigentes de la empresa a buscar incesantemente generar mayor eficiencia, calidad en el ambiente de trabajo para los empleados, mejores productos y servicios para clientes y consumidores y mayor calidad para el entorno.

A parte de la cuestión ética, el mismo sano



egoísmo empresarial debe llevar a las empresas, dentro de un juicio racional a buscar la mayor eficiencia y diferenciación a los efectos de incrementar los beneficios. El hacer las cosas bien aumentará la satisfacción del personal, disminuirán los desperdicios, aumentará la productividad y por tanto aumentará la satisfacción de los clientes y consumidores finales, lo que al mismo tiempo favorecerá la generación o incluso generará por sí misma una fuerte ventaja competitiva para con nuestros produc-

tos y marcas.

Trabajar en el desarrollo de una cultura de compromiso para con nuestra empresa, y la mejora continua de nuestra industria y nuestro sector es rentable para la empresa.

### Conclusiones

En Cogal practicamos y aplicamos los tres principios. Como mencionaba en párrafos anteriores en los últimos años se han hecho ingentes esfuerzos encaminados a conseguir una **mayor eficiencia** en nuestra operativa táctica que nos sitúe en una mejor posición estratégica. Las mejoras en los métodos productivos, optimización de procesos, desarrollos de herramientas informáticas, publicidad, acciones comerciales, etc. nos permiten situarnos como la primera empresa a nivel nacional en el sector de la cunicultura que abarca el ciclo completo desde la selección genética hasta la comercialización en el punto de venta.

Con esta mayor eficiencia hemos conseguido disponer de más recursos y dirigir una parte muy importante de nuestros esfuerzos hacia la investigación, el desarrollo y la innovación en búsqueda de **la diferenciación**. Fruto de estos esfuerzos resultaron las mejoras en los métodos de inseminación artificial (premiadas en recientes congresos nacionales e internacionales) o las nuevas líneas de productos (alguno de ellos también premiado en algún certamen al que fue presentado).

Y por último, **la ética**. Nuestra elección es hacer las cosas bien. Nuestra forma de trabajar, la implicación y el compromiso de nuestra gente para con el sector cunícola ha revertido

en la mejora de las explotaciones ganaderas, en su crecimiento y en su profesionalización y también en el apoyo y la confianza de nuestros clientes avalada día a día con sus pedidos. A unos, proveedores y a otros, clientes, nos debemos y por ellos trabajamos. Nuestro único objetivo: seguir viviendo y haciendo más grande a este nuestro sector cunícola, tan minoritario, desconocido y frágil como apasionante para los que lo vivimos y conocemos con un poco más de profundidad. ■

# Sumicor

Suministros Coren, S.A.

*Tenemos mucho  
que ofrecerle*

- *Ventana de poliester y toldo*
- *Calderas de biomasa*
- *Generadores de gas oil y propano*
- *Grupos electrógenos*
- *Hidrolimpiadoras*
- *Pulverizadores*
- *Dosificadores de medicamentos*
- *Ventiladores*
- *Paneles cooling*
- *Campanas de gas*



# Seguridad alimentaria: La Norma ISO 22000

Javier Bascuas Somoza, Responsable de Calidad de COGAL, S. Coop. Gallega

El incremento en la demanda de Seguridad Alimentaria por parte de los consumidores y acompañada por las autoridades sanitarias condujo a la necesidad legal de establecer por parte de las empresas alimentarias a desarrollar un Sistema de Gestión basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). En el año 2001, ISO inició el desarrollo de un estándar auditable, el cual afianza aún más el papel del APPCC en los Sistemas de Seguridad Alimentaria y finaliza con la publicación de la nueva Norma ISO 22000. La Norma ISO 22000 define los requisitos relativos a la Gestión de la Seguridad Alimentaria para las empresas con necesidad de alcanzar **unos niveles de seguridad que se sitúan por encima de las exigencias legislativas**. Se trata de un estándar que armoniza las necesidades del mercado y de los consumidores. La norma agiliza y simplifica los procesos, sin necesidad de poner en funcionamiento sistemas de gestión adicionales.

ISO 22000 es una Norma Internacional de Certificación que define los requisitos para los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria. La Norma puede ser aplicada por cualquiera de las organizaciones implicadas en la cadena alimentaria, desde las granjas hasta las empresas que preparan alimentos, incluyendo las de procesado, envasado, transporte, almacenamiento, y comercio detallista.

ISO 22000 establece un estándar de Seguridad Alimentaria armonizado y aceptado en todo el mundo. Mediante la integración de

múltiples principios, metodologías y aplicaciones, ISO 22000 resulta de fácil comprensión, aplicación y reconocimiento. Esto hace que sea una herramienta más eficiente y efectiva, para la entrada en mercados internacionales, que las anteriores combinaciones de estándares nacionales.

La Norma especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, mediante la combinación de los elementos claves para garantizar la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de produc-

ción hasta llegar al consumidor final:

- Proporciona comunicación interactiva a lo largo de toda la cadena de suministro a nivel internacional.
- Cumple con los principios del APPCC – Análisis de peligros, Identificación de Puntos de Control Crítico (PCC's), Establecimiento de Límites Críticos, Vigilancia de los PCC's, Establecimiento de Acciones Correctivas, Mantenimiento de Registros, Verificación del Sistema.
- Armoniza los diferentes estándares voluntarios y obligatorios.
- Está diseñada con la estructura de ISO 9001:2000.
- Es un Sistema de Gestión que implica el control del proceso.

Hace ya casi un año desde que nuestra industria se certificó conforme a la norma internacional ISO 22000 siendo la primera industria del sector en nuestro país en certificarse bajo este estándar. Transcurrido este tiempo nos encontramos más que satisfechos con lo que

# Cogal

ISO 22000

BUREAU VERITAS  
Certification

Nº 9004453



esta norma aporta a nuestra industria y las oportunidades que nos ofrece y el espíritu de mejora continua que imprime la misma.

El certificado ha sido otorgado por Bureau Veritas Certification, primera entidad privada de Certificación en España bajo acreditaciones ENAC, para nuestro centro industrial de Rodeiro, dedicado a la elaboración de productos cárnicos de conejo y pato.

Esta certificación confirma las buenas prácticas de COGAL y reconoce la madurez y eficacia de nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, al mismo tiempo que ratifica nuestro compromiso con la mejora continua.

Para COGAL, ISO 22.000 se constituye como la herramienta más efectiva que nos permitirá mitigar los riesgos de seguridad alimentaria además de ajustar y reducir costes gracias a la aplicación de sistemas de gestión más eficientes y actuaciones de mejora continua en las actividades de la organización.

COGAL, en el año 1985, nace con una misión y visión muy claras: "ser el referente nacional en el mundo de la cunicultura". La máxima para alcanzar estos objetivos será nuestra estrategia de cunicultura integral. Un experto equipo de profesionales planifica, supervisa y controla cada una de las etapas necesarias para acercar a los consumidores

una de las carnes más saludables del mercado: la carne de conejo, desde la granja hasta su mesa.

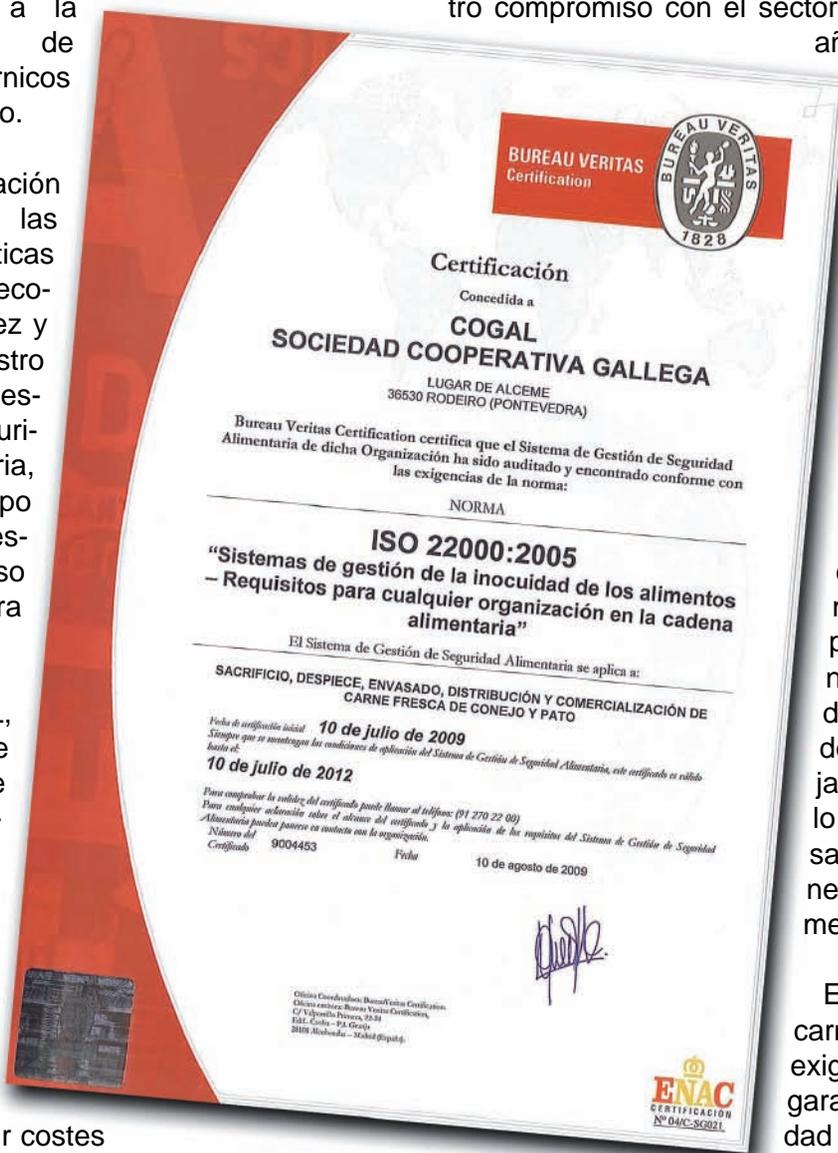
A día de hoy podemos afirmar que somos ese referente.

Esta certificación es otra expresión de nuestro compromiso con el sector cunícola que se añade a nuestros esfuerzos en I+D+i, desarrollo de nuevos productos, campañas de marketing, desarrollo de mejoras en granjas, etc. Hablar de COGAL no es hablar de sólo una industria cárnica, somos más, somos productores y nuestro éxito depende del éxito de nuestras granjas. Es por esto por lo que buscamos satisfacer todas las necesidades del mercado.

El consumidor de carne de conejo exige todas las garantías de seguridad alimentaria y mediante esta herramienta nosotros estamos en disposición de asegurárselas.

De esta forma, se reconoce internacionalmente el esfuerzo y la dedicación de todo el equipo de COGAL por ofrecer respuestas eficaces a las necesidades de nuestros clientes y reafirma nuestra decidida orientación hacia la excelencia empresarial.

Esta certificación es un respaldo a nuestra



forma de pensar y trabajar y una garantía más, si cabe, en el control de la seguridad de los alimentos que producimos.

“La calidad por principio”, así reza nuestro eslogan y esta certificación es un nuevo respaldo al mismo, a nuestra forma de pensar y trabajar y una garantía más, si cabe, en el control de la seguridad de los alimentos que producimos.

#### **Política y compromisos adquiridos por la empresa para con la Seguridad Alimentaria**

El aspecto básico que debe cumplirse para una eficaz implantación de cualquier sistema de calidad, seguridad alimentaria y mejora continua debe ser el compromiso y la implicación de la alta dirección. Si esto falla estaremos construyendo un castillo en el aire. La alta dirección debe estar totalmente concienciada de la importancia estratégica de operativa del sistema, para lo cual deberá comprometerse plenamente tanto en los aspectos de liderazgo y planificación, como en los vinculados con la formación, mejora continua de los procesos, y los sistemas de prevención y evaluación que permitan el mayor nivel de seguridad, calidad y satisfacción. Ello implica destinar todos los recursos que sean necesarios para hacer factible el funcionamiento del sistema, se trate tanto de recursos financieros como de dedicación.

El compromiso adquirido por la dirección de COGAL para con la seguridad alimentaria y la calidad queda plasmada en la política y compromisos de seguridad alimentaria y calidad.

#### **Política de Inocuidad de los Alimentos de COGAL**

COGAL afronta su actividad como un gran reto diario: garantizar totalmente la calidad y la inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados con el fin de asegurar un alto nivel de protección de la salud de los consumidores, además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de nuestra industria y mantener el compromiso adquirido con el sector ganadero del que formamos parte.

Perseguimos obtener la plena satisfacción de los clientes actuales y demostrar a los potenciales nuestra capacidad para prestar unos

productos y servicios de calidad, que no supongan un peligro relacionado con la inocuidad de los mismos.

En consecuencia, la Dirección de COGAL manifiesta su disposición para dotar a la organización con los recursos necesarios para el cumplimiento de los siguientes compromisos:

#### **1. COMPROMISO VISIBLE DE LA DIRECCIÓN, MANDOS Y TRABAJADORES**

Las personas que trabajamos en COGAL tenemos la responsabilidad de mostrar de forma visible nuestro compromiso con esta Política y con cuantos documentos la desarrollen o complementen, y lograr, con el impulso y el ejemplo de la Dirección, Técnicos y Mandos, su implantación efectiva. Es por esto por lo que la Dirección se compromete a asegurar los recursos adecuados para el cumplimiento de esta Política.

#### **2. FORMACIÓN, PARTICIPACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DE LAS PERSONAS**

Implicar, sensibilizar y formar a todo el personal a través de la difusión de la presente política, la detección de necesidades formativas y subsanación de las mismas garantizando la inocuidad de los alimentos a través de la capacitación de los trabajadores.

#### **3. COMUNICACIÓN CON LAS PARTES INTERESADAS**

Mantendremos una actitud de transparencia y comunicación fluida con trabajadores, clientes, proveedores, administraciones y otras partes interesadas enfocada a la toma de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política poniendo a su disposición la información relevante y pertinente que contribuya al cumplimiento de la misma.

#### **4. COOPERACIÓN CON LOS CLIENTES, PROVEEDORES Y COOPERATIVISTAS**

Cooperaremos con los clientes, proveedores y cooperativistas, estableciendo relaciones eficaces que aporten valor mutuo y que contribuyan a mejorar la gestión global de nuestras actividades.

#### **5. PLANIFICACIÓN Y MEJORA CONTÍNUA**

Mediante la adecuada identificación, evalua-

ción y planificación de todos los aspectos de gestión alcanzaremos un alto grado de inocuidad de los alimentos.. Nos comprometemos a la mejora continua de la eficiencia y calidad de los procesos y productos, en esta línea estableceremos objetivos de negocio que apoyen la inocuidad de los alimentos.

Nuestra evolución estará basada en la experiencia y en información y evidencias científicas. Consideramos que el análisis de riesgos debe ser la base del sistema de inocuidad de los alimentos y debe garantizar una evaluación de riesgos objetiva.

### COMPROMISOS

Derivados de los principios mencionados, COGAL asume los Compromisos de la Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria, cuya aplicación práctica, definida en los siguientes apartados y en los OBJETIVOS, incluye la dotación de los recursos necesarios para su correcta implantación

#### COMPROMISO Nº 1

##### COMPROMISO VISIBLE DE LA DIRECCIÓN, MANDOS Y TRABAJADORES

Las personas que trabajamos en COGAL tenemos la responsabilidad demostrar de forma visible nuestro compromiso con esta Política y con cuantos documentos la desarrollen o complementen, y lograr, con el impulso y el ejemplo de la Dirección, Técnicos y Mandos, su implantación efectiva.

Cada miembro de la Dirección y de todo su equipo, los Técnicos y los Encargados mantendrán un especial compromiso visible y personal con la calidad y seguridad de los alimentos que producen, además de con la protección ambiental y los costes de productos y procesos, siendo este el principio básico para lograr una buena eficiente del Sistema.

Para alcanzar los mejores resultados, todas las personas que desarrollamos nuestra labor profesional en COGAL, desde la más alta Dirección hasta la persona de más reciente incorporación, deben creer y, en consecuencia, actuar, dándole a la seguridad e inocuidad de los productos que preparan la mayor importan-

cia y prioridad.

Este principio establece, para los mandos, técnicos y encargados de COGAL, incluida la Alta Dirección, la obligación de mostrar a diario el compromiso con la inocuidad de los alimentos, siendo todos conscientes de la gravedad y del sufrimiento que para las personas conllevan los alimentos no inocuos.

La calidad de nuestros procesos y productos requieren también de este compromiso de todos y cada uno de nosotros, a fin de alcanzar la satisfacción de nuestros clientes, cuyos productos finales son requeridos asimismo por la sociedad de la cual formamos parte.

En consecuencia, todos debemos dar ejemplo con una actitud responsable, corrigiendo de inmediato todas las actuaciones y condiciones inseguras que observemos y no permitiendo que se retrase la solución a los problemas de inocuidad planteados. Especialmente la Dirección, Mandos intermedios y Encargados deben respaldar su actuación frente a situaciones de incumplimiento de las normas y procedimientos internos, siendo los primeros en cumplirla.

#### COMPROMISO Nº 2

##### FORMACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LAS PERSONAS

Implicar, sensibilizar y formar a todo el personal a través de la difusión de la presente política, la detección de necesidades formativas y subsanación de las mismas garantizando la inocuidad de los alimentos a través de la capacitación de los trabajadores.

COGAL desarrolla planes anuales de formación, destinados a proporcionar la sensibilización y formación continua necesaria para prevenir los riesgos y peligros para la inocuidad de los alimentos y la actuación ante situaciones de emergencia, así como el desempeño de su tarea de manera que garantice el máximo respeto hacia la calidad y eficiencia de la producción.

Capacitar a las personas para trabajar correctamente es básico para mantener su motivación, y unos resultados acordes con los



objetivos fijados.

Las acciones formativas deben considerar nuevos empleados, empleados transferidos de un puesto de trabajo a otro, la reorganización de funciones o tareas, y la necesaria revisión de conocimientos ya adquiridos.

La formación está dirigida a conseguir hábitos seguros del personal y la competencia suficiente en la realización de las tareas encomendadas. Las actividades formativas comprenden charlas, cursos y el imprescindible aprendizaje mediante la realización de tareas supervisadas en las áreas de trabajo.

Los mandos directos deben impartir una formación personalizada a los operarios y revisar con ellos, en continuo, los procedimientos de trabajo y los posibles riesgos que se deriven de los materiales e instalaciones que se manejan. En definitiva, la línea de mando, a través del entrenamiento continuo debe actualizar habilidades, presentar información y reforzar los comportamientos positivos en materia de calidad e inocuidad alimentaria, además de calidad, medio ambiente y eficiencia de la producción.

Por otra parte, la participación activa de los trabajadores es un compromiso de todos en relación a la mejora de nuestro comportamiento en la inocuidad y calidad y eficiencia de nuestros procesos y productos.

### **COMPROMISO Nº 3**

#### **COMUNICACIÓN CON LAS PARTES INTERESADAS**

**Mantendremos una actitud de transparencia y comunicación fluida con trabajadores, clientes, proveedores, administraciones y otras partes interesadas enfocada a la toma de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política poniendo a su disposición la información relevante y pertinente que contribuya al cumplimiento de la misma.**

Mediante el cumplimiento de este compromiso, COGAL promueve, en primer lugar, que los trabajadores reciban, por canales directos, información de los riesgos para la seguridad de los alimentos e información de los requisitos de

calidad de procesos y productos, de las consecuencias ambientales de sus tareas y de las medidas de protección y prevención que deban adoptarse para garantizar su seguridad y salud. A través de estos canales, todas las personas que trabajan en COGAL participan en el desarrollo de la actividad de gestión de la seguridad de los alimentos, de la calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales, de acuerdo a sus responsabilidades.

Con este fin, COGAL promoverá la formación de grupos de mejora a todos los niveles como mecanismos de participación activa de los trabajadores, para que la información fluya en toda la organización, y para que se asegure que la información transmitida es comprendida, y que todas las áreas trabajen de manera coordinada y conjunta.

En relación a clientes, proveedores, administraciones y otras partes interesadas, COGAL define que tipo de comunicación proactiva debe establecer, así como el alcance de las respuestas ante las demandas de información, o sugerencias de actuación. Las comunicaciones consideradas relevantes serán debidamente respondidas, al igual que las demandas legítimas de información. Con carácter general, los documentos que muestran nuestro comportamiento en el ámbito de la seguridad alimentaria tendrán difusión a través de la web de COGAL.

### **COMPROMISO Nº 4**

#### **COOPERACIÓN CON LOS CLIENTES, PROVEEDORES Y COOPERATIVISTAS**

**Cooperaremos con los clientes, proveedores y cooperativistas, estableciendo relaciones eficaces que aporten valor mutuo y que contribuyan a mejorar la gestión global de nuestras actividades.**

Realizaremos nuestros productos cumpliendo las especificaciones exigidas por los clientes. Asimismo, en el ámbito de nuestras actividades, los proveedores y cooperativistas asumirán los criterios y requisitos de gestión que, coherentes con esta Política, COGAL establezca en cada caso.

Asimismo, y fruto de su comunicación permanente a través del departamento comercial, se

# Pulmotil®

TM

## Para la enfermedad respiratoria de los conejos...



### Pulmotil G 200:

**Composición cuantitativa y cualitativa:** Sustancia activa: Tilmicosina (fosfato) 200 g/kg. Excipientes: Véase lista completa en los datos farmacéuticos. **Forma farmacéutica:** Premezcla medicamentosa. Material granulado de color castaño amarillento a rojo, que fluye con facilidad. **Datos clínicos:** Especies de destino: Conejos. **Indicaciones de uso:** Conejos; Prevención y tratamiento de enfermedades respiratorias causadas por *Pasteurella multocida* y *Bordetella bronchiseptica*, sensibles a tilmicosina. **Contraindicaciones:** Los caballos u otros équidos no deberán tener acceso a pienso medicamentoso que contenga tilmicosina. Caballos tratados con pienso medicamentoso con tilmicosina pueden presentar signos de toxicidad con letargia, anorexia, reducción del consumo de pienso, heces líquidas, cólico, distensión del abdomen y muerte. No utilizar en caso de hipersensibilidad a la tilmicosina o a cualquiera de los excipientes. **Advertencias especiales (especificando las especies a las que va destinado):** En condiciones prácticas, en el manejo de brotes de enfermedad respiratoria puede haber animales enfermos agudos que están recuperando y requieren vigilancia particular. **Precauciones especiales que deben adoptarse durante su empleo:** **Precauciones especiales para su uso en animales:** El uso inapropiado del producto puede incrementar la prevalencia de bacterias resistentes a la tilmicosina y puede disminuir la efectividad del tratamiento con sustancias relacionadas con la tilmicosina. Deberán seguirse las pautas oficial, nacional y regional en materia de antimicrobianos cuando se utilice el producto. Debido a la variabilidad (temporal, geográfica) en la aparición de bacterias resistentes a la tilmicosina, se recomienda realizar nuestros estudios bacteriológicos y pruebas de sensibilidad. **Precauciones especiales que deberá adoptar el personal que administre el medicamento a los animales:** La tilmicosina puede causar irritación. Los macrólidos, como la tilmicosina, también pueden causar sensibilización (alergia) después de inyección, inhalación, ingestión o contacto directo con la piel u ojos. La hipersensibilidad a la tilmicosina puede provocar reacciones cruzadas con otros macrólidos y viceversa. Las reacciones alérgicas a estas sustancias pueden ser ocasionalmente graves y, por tanto, debe evitarse el contacto directo. Para evitar cualquier exposición durante la preparación del pienso medicado, utilizar mascarilla, gafas de seguridad, guantes de goma y mascarillas desechables con respirador que sigan el Standard EN 149 o mascarillas no desechables con respirador según el Standard Europeo EN 140 con filtro 143. No comer, beber ni fumar mientras se manipula el medicamento. Lavarse las manos después de su uso. En caso de ingestión accidental, lavarse la boca inmediatamente con agua y buscar atención médica. Si hubiera contacto con la piel de forma accidental, lavar las partes afectadas con agua y jabón. Aclarar inmediatamente con abundante agua en caso de contacto accidental con los ojos. No manipular el producto si se es alérgico a los ingredientes del mismo. Si tras la exposición al medicamento desarrolla signos como erupción cutánea, debería buscar atención médica y mostrarlo al médico estas advertencias. La inflamación de la cara, labios y ojos o dificultad respiratoria son signos más graves que requieren atención médica urgente. **Reacciones adversas (frecuencia y gravedad):** En raras ocasiones, se ha observado una reducción de la ingesta de pienso incluyendo rechazo del pienso en animales que recibieron pienso medicado. Este efecto es transitorio. **Interacción con otros medicamentos y otras formas de interacción:** Ninguna conocida. **Farmacología y forma de administración:** La ingestión de pienso medicado después de la condición clínica de los animales. Para obtener una dosificación correcta, debe ajustarse convenientemente la concentración de tilmicosina. Utilizar la siguiente fórmula:  $\text{Kg Premezcla/Tm pienso} \times \text{Dosis (mg/kg p.v.)} \times \text{Peso vivo (kg)}$

$\text{Kg Premezcla/Tm pienso} = \frac{\text{Ingesta diaria de pienso (kg)} \times \text{concentración premezcla (g/kg)}}{\text{Dosis (mg/kg p.v.)}}$   
Administrar en el pienso, a una dosis de tilmicosina de 12 mg/kg p.v./día (equivalente a 200 ppm en el pienso), durante 7 días.

Indicación	Dosis de tilmicosina	Duración del tratamiento	Tasa de inclusión en el pienso
Prevención y tratamiento de enfermedades respiratorias	12 mg/kg p.v./día	7 días	1 kg/tm

Para asegurar la correcta dispersión del producto, debería mezclarse previamente con una cantidad adecuada de pienso antes de ser incorporado al volumen final del pienso. Este producto puede ser incorporado en pienso granulado, preacabado durante el mismo periodo de tiempo a una temperatura no superior a 72°C. **Tiempo de espera:** Conejos, 4 días. **Propiedades farmacológicas:** Grupo farmacoterapéutico: Antibacterianos de uso sistémico, macrólidos. Código ATCvet: J1 OT FA 01. **Propiedades farmacodinámicas:** La tilmicosina es un antibiótico semisintético del grupo de los macrólidos que afecta a la síntesis de proteínas. Posee acción bacteriostática, pero a concentraciones elevadas puede ser bactericida. Su actividad antibacteriana es fundamentalmente frente a microorganismos Gram positivos, con actividad frente a ciertos Gram negativos y *Mycoplasma* del bovino, porcino, ovino y aviar. Se ha demostrado su actividad frente a los siguientes microorganismos: Conejos: *Pasteurella multocida*, *Streptococcus aureus* y *Bordetella bronchiseptica*. **Datos farmacocinéticos:** **Origen:** Absorción: Cuando se administra por vía oral a conejos a una dosis única de 12 mg tilmicosina/kg p.v., la absorción es rápida. Las concentraciones máximas se alcanzan a los 30 minutos, siendo la C<sub>max</sub> obtenida de 0,25 µg/ml. Los niveles de tilmicosina en plasma disminuyeron a valores de 0,1 µg/ml a las 2 horas y de 0,02 µg/ml después de 8 horas. La semivida de eliminación fue de 22 horas. **Distribución:** Tras administración oral, la tilmicosina se distribuye por todo el cuerpo, especialmente por los pulmones, donde se encuentran niveles altos. Después de 5 días de tratamiento con pienso medicado con 200 ppm de Pulmotil, las concentraciones de tilmicosina en tejido pulmonar fueron de 192 ± 103 µg/g. **Biotransformación:** Se forman varios metabolitos, siendo el predominantemente identificado como T1. No obstante, la mayor parte de tilmicosina se excreta sin cambios. **Eliminación:** Después de la administración oral, tilmicosina se excreta en las heces a través de la boca, aunque una pequeña proporción se excreta por la orina. **Datos farmacéuticos:** **Lista de excipientes:** Zuro de maíz molido, aceite de soja. **Incompatibilidades:** No incorporar en piensos que contengan bentonita. **Periodo de validez:** Periodo de validez del medicamento veterinario acondicionado para su venta: 2 años. Periodo de validez después de abierto el envase primario con el medicamento: 3 meses. Periodo de validez después de su incorporación al pienso en harina o granulado: 1 mes. **Precauciones especiales de conservación:** Conservar en lugar seco. No conservar por encima de 25 °C. Proteger de la luz solar directa. **Naturaleza y composición del envase primario:** Botas de poliolefin/parilact/pulitana (capa interna de 10 kg o botas de 1 kg con fondo de bloque preformado de papel/poliétileno/aluminio/papel, con cierre cosido o termosellado). Es posible que no se comercialicen todas las presentaciones. **Precauciones especiales que deben observarse al eliminar el medicamento veterinario no utilizado o, en su caso, sus residuos:** Todo medicamento veterinario no utilizado o los residuos derivados del mismo deberán eliminarse de conformidad con las normativas vigentes. **Dispensación:** Dispensación con receta veterinaria. Deberán tenerse en cuenta las orientaciones oficiales relativas a la incorporación de premezclas medicamentosas en el pienso. 1143 EGT

**Titular de la autorización de comercialización:** Elanco Vahalmérica, S.A. Avda. de la Industria, nº 30. Polígono Industrial de Alcobendas. 28108 Alcobendas (Madrid). Tel.: 91 66351169. Fax: 91 6633271.

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

# Colmyc-C

¡Más especies,  
menos tiempo!

4 días



Tiempo de espera  
en **CARNE**

2 días



Tiempo de espera  
en **CARNE**

**Composición:** Enrofloxacin... 10 g, Excipiente c.s.p... 100 g. **Especies de destino e indicaciones terapéuticas:** Aves (pollas de engorde): tratamiento de infecciones causadas por E. Coli, Salmonella spp y Mycoplasma spp. Conejos: tratamiento de infecciones respiratorias causadas por T. Multocida. **Contraindicaciones:** Insuficiencia renal y hepática. No deben tratarse animales con trastornos del crecimiento cartilaginoso. Infecciones producidas por microorganismos resistentes a las quinolonas. **Posología y modo de administración:** Administrar vía oral en agua de bebida. La cantidad de enrofloxacin efectiva es 10 mg/kg p.v. Esta concentración se consigue administrando: Pollos de engorde: 0.5 ml de Colmyc C/litro agua bebida. Conejos: 1 ml de Colmyc C/litro agua bebida. El tratamiento se realiza durante 3-5 días en pollos y durante 5 días en conejos, renovando diariamente el agua de bebida medicada. **Tiempo de espera:** Carne: pollo: 4 días, conejo: 2 días. No está permitido su uso en aves ponedoras cuyos huevos se destinen al consumo humano. **Precauciones especiales de uso:** Como todas las fluoroquinolonas, el uso de este producto debe restringirse a aquellos casos en los que las bacterias se muestren 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 administre o manipule el producto:** No manipular el producto si existe hipersensibilidad a las fluoroquinolonas. Evitar el contacto con la piel y los ojos. Usar guantes y manipular 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 manipule 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, labios u 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.



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](http://www.spveterinaria.com)

procura mantener una actitud de cooperación permanente para satisfacer, además de la calidad intrínseca de los productos y de las exigencias expresas, las expectativas que el cliente tiene de nuestras actividades y productos.

### Los proveedores y cooperativistas

Nuestros proveedores y cooperativistas deben asumir, para los servicios o productos establecidos o contratados con COGAL, los mismos criterios de seguridad alimentaria y calidad que la empresa adopta como consecuencia de nuestra Política.

La permanente colaboración, a través de la comunicación y reuniones de cooperación, permite una mutua mejora de los aspectos de gestión. Especial relevancia para COGAL tiene la identificación y comunicación de los riesgos alimentarios, a fin de favorecer la necesaria coordinación de las actividades empresariales realizadas en la industria.

## COMPROMISO Nº 5

### PLANIFICACIÓN Y MEJORA CONTÍNUA

Mediante la adecuada identificación, evaluación y planificación de todos los aspectos de gestión alcanzaremos un alto grado de inocuidad de los alimentos. Nos comprometemos a la mejora continua de la eficiencia y calidad de los procesos y productos, en esta línea estableceremos objetivos de negocio que apoyen la inocuidad de los alimentos.

Nuestra evolución estará basada en la experiencia y en información y evidencias científicas. Consideramos que el análisis de riesgos debe ser la base del sistema de inocuidad de los alimentos y debe garantizar una evaluación de riesgos objetiva.

### Planificación, prevención y control operacional.

En COGAL tenemos el convencimiento de que los peligros que afectan a la seguridad alimentaria pueden ser minimizados o reducidos hasta niveles controlados y que no supongan un riesgo para la salud de las personas. Por ello, se identifican y evalúan los peligros derivados de las situaciones y actividades de

trabajo, tanto en condiciones de funcionamiento normal, como previo a la realización de nuevas instalaciones o modificación de las existentes, y en situaciones de crisis o emergencia. Una vez evaluados los peligros, se determinan las actuaciones necesarias y se integran en el seguimiento y control de los procesos. Se persigue el control operacional adecuado de todos los factores intervinientes en los procesos y operaciones para prevenir dichos peligros.

El cumplimiento de la legislación vigente es un requisito básico que nos afecta a todos y cada uno de los trabajadores de COGAL, en función de nuestras responsabilidades. Con carácter general, se establecen las pautas y procedimientos que permiten cumplir de manera continuada con los requisitos establecidos, tanto legales como otros suscritos por COGAL.



### Mejora continua: investigación de situaciones de emergencia y otras no conformidades.

Las situaciones de emergencia, crisis alimentarias e incluso las no conformidades son situaciones no deseadas causadas por la coexistencia de diversos factores. De todas estas situaciones se debe realizar un análisis exhaustivo al objeto de determinar las causas básicas que los ocasionaron y adoptar las medidas preventivas que eviten la repetición de uno de estos sucesos o de otros similares.

Los motivos para analizar estas situaciones deben ser siempre positivos, persiguiendo evitar no conformidades o crisis, y no la búsqueda de culpables. Con carácter general todos debemos actuar inmediatamente para corregir o controlar la situación peligrosa detectada que originó la situación. ■



# Controles oficiales en el matadero.

José Serrano Laso, Coordinador de Matadero de Lalín, Servicio Veterinario de Salud Pública

Los controles oficiales de la producción cárnica son necesarios para comprobar que los operadores de las empresas alimentarias observan las normas de higiene y cumplen los criterios y objetivos establecidos en la legislación comunitaria.

Para garantizar que esto se cumple, las personas que hacen estos controles deben tener una cualificación adecuada y además deben tener independencia económica y laboral con la empresa alimentaria, por ello los realizan veterinarios de la Administración Pública.

En concreto los veterinarios oficiales de COGAL pertenecen a la zona veterinaria de

pea, en concreto el Reglamento CE 854-2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, define dichas funciones:

## FUNCIONES DE INSPECCIÓN

### 1.- Información sobre la cadena alimentaria

Con este documento se comprueba y analiza la información de los registros de la explotación de procedencia de los animales para tener conocimiento del estado sanitario tanto de la explotación como de los animales, y



Salud Pública de Lalín, dependiendo ésta de la Dirección General de Salud Pública, dentro de la Consellería de Sanidad (Xunta de Galicia).

Las funciones que realizan están claramente definidas en diferentes reglamentos de obligado cumplimiento en toda la Comunidad Euro-

tener esto en cuenta a la hora de realizar las inspecciones ante mortem y post mortem.

Se tienen en cuenta los certificados oficiales que acompañen a los animales.

También se tienen en cuenta las medidas suplementarias para garantizar la seguridad

alimentaria, adoptadas por el matadero, si están documentadas y los animales afectados son claramente identificables.

Solamente se permite el sacrificio de aquellos animales que han llegado al matadero con la información de la cadena alimentaria y la gerencia del matadero ha comprobado la información que en ella se refleja.

Si los registros, la documentación o cualquier otra información adjunta ponen de manifiesto que los animales provienen de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de movimiento u otra restricción por razones de sanidad animal o salud pública, no se han cumplido las normas sobre el uso de medicamentos veterinarios, o existe cualquier otro factor que pueda perjudicar a la salud humana o la sanidad animal, no podrá admitirse a los animales para el sacrificio. Si los animales están ya presentes en el matadero, se sacrificarán por separado y se declararán no aptos para el consumo humano.

## 2.- Inspección ante-mortem

Se realiza a todos los conejos antes del sacrificio, y debe llevarse a cabo en las 24 horas siguientes a la llegada al matadero y menos de 24 horas antes del sacrificio.

Esta inspección no es necesaria en el caso de los patos, puesto que ha sido realizada previamente por el veterinario de la explotación (debidamente autorizado) y lo comunica con un certificado.

El veterinario oficial debe velar por que los animales cuya identidad no pueda determinarse de manera razonable sean sacrificados por separado y declarados no aptos para el consumo humano.

Se debe determinar si se ha puesto en peligro el bienestar del animal

Aquellos animales que estén muy sucios de forma que exista un riesgo inaceptable de

contaminación de la carne durante el sacrificio, no serán sacrificados para el consumo humano a menos que hayan sido limpiados previamente.

Los animales que padezcan una enfermedad transmisible a otros animales o a los seres humanos por manipulación o ingestión de carne y, en general, los que presenten signos clínicos de enfermedad, no se sacrificarán para el consumo humano, dichos animales deberán ser sacrificados por separado, en condiciones que eviten la contaminación de otros animales u otras canales, y se declararán no aptos para el consumo humano.



## 3.- Bienestar animal

Hay que verificar la correcta aplicación de las normativas comunitarias y nacionales sobre bienestar animal, como son las referidas a la protección de los animales durante el transporte (estado y limpieza de las jaulas, número de animales por jaula, etc.) y en el momento del sacrificio (el manejo de los animales y el método de aturdimiento y sangrado).

## 4.- Inspección post-mortem

Se hace inmediatamente después del sacrificio mediante inspección visual de las canales y despojos, se inspeccionan visualmente todas las superficies externas prestan-



do una atención especial a la detección de zoonosis y enfermedades epizooticas.

Se hacen exámenes suplementarios como palpación e incisión de canal o despojos, o pruebas de laboratorio para establecer un diagnóstico definitivo o detectar la presencia de alguna enfermedad animal, presencia de residuos o contaminantes, incumplimiento de criterios microbiológicos u otros factores que pudieran obligar a que se declare la carne como no apta para el consumo humano.

En general después de éste examen se declaran no aptas para el consumo humano aquellas carnes que proceden de animales con enfermedades epizooticas, generalizadas como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas, con infecciones parasitarias, con residuos o contaminantes con niveles no permitidos, con alteraciones fisiopatológicas, con una consistencia anómala, un sangrado insuficiente, anomalías organolépticas, la carne que procede de animales desnutridos, así como la que presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo.

### 5.- Subproductos animales

Se debe verificar la retirada, la separación y en su caso el marcado de estos productos.

### 6.- Pruebas de laboratorio

El veterinario oficial debe asegurarse de que se tomen las muestras y de que estas se identifiquen, manipulen y se envíen apropiadamente al laboratorio adecuado en el contexto de:

La vigilancia y el control de zoonosis.

La detección de sustancias o productos no autorizados y el control de sustancias reguladas, en particular en el marco de los planes nacionales de vigilancia de residuos.

La detección de enfermedades de la lista A y B de la OIE.

El veterinario oficial debe asegurarse asimismo de que se lleven a cabo las demás pruebas de laboratorio que resulten necesarias.

## MARCADO SANITARIO

Se tiene que supervisar el mercado sanitario y las marcas utilizadas y de que este se realice

en aquellos animales a los que se ha efectuado la inspección ante mortem y post mortem y siempre que no existan motivos para declarar que la carne no es apta para el consumo humano.

## ACTUACIONES CONSECUTIVAS A LOS CONTROLES

Comunicación de los resultados de la inspección:

● Hay que llevar un registro y efectuar una evaluación de los resultados de las inspecciones realizadas.

● Hay que informar a la gerencia del matadero de la presencia de enfermedades o estados de salud que puedan afectar a la salud pública o la sanidad animal, o poner en peligro el bienestar de los animales, y si el problema se ha originado en la granja de procedencia de los animales se informará al propietario y al veterinario de la explotación.

● También se debe informar a la autoridad competente cuando hay la sospecha de una enfermedad de declaración obligatoria.

Además de estas funciones específicas de inspección veterinaria para garantizar que la carne de los animales sacrificados es apta para el consumo humano, y aprovechando la presencia permanente de los inspectores en el matadero durante el proceso de carnización, también se comprueba que el matadero cumple todos los requisitos que le obliga la legislación en cuanto a diseño, estructuras, higiene de manipuladores y faenado, calidad del agua, control de temperaturas, etc. Esto se realiza mediante las:

## FUNCIONES DE AUDITORIA

### 1.- De buenas prácticas higiénicas:

Se comprueba que en el matadero se aplican de forma continua y adecuada, procedimientos relativos al menos a los siguientes asuntos:

a. Comprobaciones de la información sobre la cadena alimentaria.

b. El diseño y el mantenimiento de los locales y el equipamiento:

● Deben disponer de una sala u otro espacio cubierto para la recepción de los animales y

su inspección ante mortem

- Deben disponer de un número suficiente de salas que sean apropiadas para las tareas que deban efectuarse, así como disponer de salas independientes para la evisceración y posterior faenado.

- Deben garantizar la separación, en el espacio o en el tiempo, de las siguientes operaciones: aturdimiento y sangrado, el desplume o desuello y el escaldado, y la expedición de la carne.

- Deben disponer de instalaciones que impidan todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación, y disponer de cadenas de sacrificio concebidas



de modo que (cuando estén en funcionamiento) permitan un avance constante del proceso e impidan la contaminación entre sus diferentes partes

- Dispondrán de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82° C, o de un sistema alternativo de efectos equivalentes.

- El equipo destinado al lavado de manos del personal que manipule la carne sin embalar deberá estar provisto de grifos para impedir la difusión de contaminación.

- Tendrá un espacio independiente, con instalaciones apropiadas, para la limpieza, lavado y desinfección de las jaulas y demás equipos empleados para el transporte, y los medios de transporte.

- c. La higiene antes, durante y después de las operaciones de faenado.

Una vez introducidos los animales en el local destinado al sacrificio, deberá procederse a éste sin demoras innecesarias, las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello o desplume, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo también sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne. En especial, deberán tomarse las medidas oportunas para impedir que durante la evisceración se derrame el contenido del tubo digestivo.

Las partes no aptas para el consumo humano deberán retirarse cuanto antes de la zona limpia del establecimiento y no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para ese consumo, y con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y, si fuera posible, en su totalidad.

Tras su inspección y evisceración, los animales sacrificados deberán limpiarse y refrigerarse lo antes posible a no más de 4° C.

Las salas, maquinaria, material y utensilios deberán lavarse y desinfectarse según el programa de limpieza de COGAL definido en su programa APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

- d. La higiene personal de los manipuladores: Uso de ropa limpia y de uso exclusivo, uso de cubrecabezas, lavado frecuente de manos, etc.

- e. La formación en procedimientos de higiene y de trabajo de todas las personas que trabajan en el matadero: COGAL debe encargarse de ello y con cierta periodicidad.

- f. El control de plagas: Se realizará según el programa de desinsectación y desratización de COGAL, y la empresa encargada de la misma, en cada visita emitirá un documento que acredite la realización y el resultado de la actuación y que será archivado para su comprobación.

- g. La calidad del agua: Se debe tener un programa de abastecimiento de agua que recoja los siguientes parámetros para su comprobación: indicación de la fuente de origen del agua, indicación de los puntos de muestreo, indicación de las analíticas que se realizan y su frecuencia, el nombre del laboratorio que realiza los análisis, el plano de las instalaciones con



indicación de los grifos, y el registro diario del cloro.

**h.** El control de la temperatura: Se tendrá un registro con las temperaturas de las cámaras y locales que estén obligados a mantener las temperaturas controladas, deberá ser posible identificar la hora y la fecha de los registros.

Los servicios veterinarios oficiales también verifican el cumplimiento permanente de cualquier procedimiento propio del matadero en relación con la recogida, el transporte, el almacenamiento, la manipulación, la transformación y la utilización o eliminación de subproductos animales, de los cuales es responsable el matadero.

## 2.- De procedimientos basados en el sistema APPCC:

**a.** Comprobación de que en el matadero se aplican dichos procedimientos de forma permanente y adecuada, prestando especial atención a velar por que los procedimientos garanticen que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del esta-

blecimiento ha sido convenientemente identificado, va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia, no procede de una explotación o zona sujeta a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, esté limpio, goza de buena salud, se halla al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar.

**b.** Comprobación de que los procedimientos del matadero garanticen, en la medida de lo posible, que la carne no presente anomalías o alteraciones fisiopatológicas y no presente contaminación fecal o de otro tipo.

Como conclusión se puede decir que los controles oficiales que se efectúan en los mataderos garantizan que los productos cárnicos que salen de ellos proceden de animales sanos, que han sido obtenidos mediante procedimientos higiénicos, que han tenido una inspección veterinaria y a los que no se les ha encontrado ninguna alteración que ponga en riesgo la salud del consumidor. ■

# J.V.G

Javier Vázquez García

SERVICIO TÉCNICO

Máquinas de presión

Aspiradores

Instalaciones fijas para naves

Recambios

Tel: 679 436 020

609 933 662



Castro nº 36

36518 Dozón (Pontevedra)



# Noticiero

**Una jornada para compartir conocimientos.**

## **Cogal recibe la visita del Mayor distribuidor del sector alimentario de Portugal, Sonae Modelo Continente.**

El pasado día 4 de Mayo, Cogal recibió en su central ubicada en Rodeiro, la inestimable visita de los responsables de tienda, división perecederos, de la zona centro y norte de Portugal del mayor distribuidor del sector alimentario Portugués.

En dicho encuentro, un nutrido grupo de jefes de sección encabezados por el Director Comercial de Perecederos de Supermercados Modelo Continente a nivel Nacional, pudieron visitar el Centro de Selección Genética, matadero y sala de despiece de Cogal.

En dicha visita tuvieron la oportunidad de ver y comprobar de primera mano como, siguiendo un planificado proyecto de integración, Cogal ha ido evolucionando y ampliando sus instalaciones con el paso de los años , pudiendo así alcanzar uno de los conceptos más diferenciadores y clarificadores de nuestra empresa “La Cunicultura Integral “.

## **Un paso más...**

Hace dos años, Cogal, sabedor de las bondades del producto que producía, decidió dar un paso adelante llegando a un acuerdo con la Fundación Española del Corazón para difundir las excelentes



calidades y beneficios que el consumo de la carne de conejo puede ofrecer a la población en general.

Cogal se convertía en 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.

Con esta decisión, se producía un cambio muy significativo en la forma de abordar lo que es en si una actividad industrial, pasando de producirse productos de una excelente calidad a producirse también productos cardiosaludables y haciendo llegar este mensaje a sus clientes / consumidores.

De esta forma, Cogal, interiorizó en su filosofía de empresa y en su eslogan “La Calidad por Principio” el concepto de “La Salud por Principio”, y en base a esta idea da UN PASO MÁS adhiriéndose al programa PECS.

### **¿Qué es el programa PECS?**

Es un programa realizado por la FEC , cuyo objetivo es ayudar a prevenir, disminuir y controlar las enfermedades cardiovasculares en el seno empresarial.

COGAL se ha sumado a este programa (PECS), para así poder contar con los medios precisos para que dicho Programa figure sistemáticamente en su política de prevención de las enfermeda-

des de los trabajadores, disminuyendo así el absentismo laboral y fortaleciendo su imagen ante el exterior al ser percibida la empresa como una entidad que se interesa de modo efectivo por la salud de su colectivo laboral.

El pasado día 27 de Mayo, tuvo lugar en la Central de COGAL la presentación del programa PECS , a la que asistieron D<sup>a</sup> María Canle ( Directora de Comunicación de la FEC), D. José Luís Germán (Marketing Manager de la FEC) los cuales explicaron a los trabajadores en que consistía el programa y el uso de los desfibriladores.

Desde COGAL seguiremos apostando por inculcar tanto a nivel interno como externo este tipo de iniciativas que redundan en la salud y bienestar de todos.



## **COGAL Recibe el primer premio GandAgro Innova 2010 en el I Salón monográfico de la Ganadería y Agricultura**

El nuevo método de inseminación artificial en cunicultura ganó el primer premio en el Concurso de Innovación Tecnológica GandAgro Innova. El método, partiendo de que para la inseminación artificial en las conejas es necesario aplicarles un producto que provoque la ovulación, supone la administración de este ovulador incluido en la dosis seminal que se aplica a las hembras, en lugar de inyectarlo por separado, que es como se suele hacer.

Sus ventajas son numerosas, como la reducción del riesgo sanitario al eliminarse el uso de las jeringas empleadas para inyectar el ovulador, y también la imposibilidad de que haya errores (humanos o de aparatos) en la dosis aplicada, al estar incluida la cantidad exacta en la dosis seminal. Además, aumenta el bienestar animal al evitar el estrés que le provoca su manipulación y disminuye drásticamente la mano de obra por solucionarse todo el proceso con una aplicación en vez de dos.

Al concurso se presentaron 12 innovaciones destinadas a aportar mejoras al mundo rural y optimizar sus recursos. Estas procedían de distintos puntos de la geografía española y de Portugal: 2 pertenecían a empresas de Pontevedra, 2 de Lugo, 1 de Zaragoza, 2 de Barcelona, 1 de Albacete, 1 de Aragón, 1 de Toledo, 1 de León y 1 de Portugal.



### GandAgro y Arco Verde registraron más de 11.000 visitantes en Silleda



La cifra, que integraban en un 95% profesionales de ambos sectores, fue casi el doble de la prevista

La feria GandAgro y Arco Verde, que se celebró en Silleda los días 20 y 21 de mayo, registró un éxito rotundo, superando con creces el número de visitantes previsto. La organización, dirigida por el director de GandAgro, Juan Carlos García, y el responsable de Arco Verde, Manuel Castro Gil, agradecen el interés de los asistentes, que alcanzó a más de 11.000 personas.

Antes de las actividades, durante una sesión informativa, se explicó el programa de actividades y se entregó el material de inscripción. La organización, que cuenta con el apoyo de la Consellería do Medio Rural, agradece el interés de los asistentes, que alcanzó a más de 11.000 personas.

### GandAgro mostrará un plan de inseminación artificial para el sector cunícola

El método se dará a conocer en la cita de Silleda y fue impulsado por la firma rodeiroense Cogal

### Acercan a GandAgro el método de inseminación artificial cunícola que causa al tiempo la ovulación

El método de inseminación artificial cunícola que causa al tiempo la ovulación



Manuel Castro Gil, director de GandAgro, durante la presentación del método de inseminación artificial cunícola que causa al tiempo la ovulación.

### Fertilidade nun só paso

► O grupo de Reprodución e Obstetricia da facultade de Veterinaria deseña un sistema de inseminación de coellas que mellora a efectividade e reduce riscos

Un grupo de investigación liderado polo profesor de Reprodución e Obstetricia da facultade de Veterinaria da Universidade de Santiago de Compostela, encabezado por José María Quintana, desenvolveu un novo método de inseminación artificial en coellas que permite a fertilización e a ovulación nun só paso. Este método, que se denomina "inseminación artificial que causa al tiempo la ovulación", permite a inseminación e a ovulación nun só paso, o que facilita a manipulación e a selección de coellas.

Este método de inseminación artificial que causa al tiempo la ovulación, permite a inseminación e la ovulación en un solo paso, lo que facilita la manipulación y la selección de las hembras. Este método de inseminación artificial que causa al tiempo la ovulación, permite a inseminación e la ovulación en un solo paso, lo que facilita la manipulación y la selección de las hembras.

### Silleda exhibe en GandAgro el potencial de la Galicia rural

► El rincón centromonográfico y profesional de agricultura y ganadería del noroeste español se inauguró ayer en el recinto ferial de Silleda y puede visitarse hasta mañana

El rincón centromonográfico y profesional de agricultura y ganadería del noroeste español se inauguró ayer en el recinto ferial de Silleda y puede visitarse hasta mañana. Este rincón, que se denomina "Rincón Centromonográfico y Profesional de Agricultura y Ganadería del Noroeste Español", permite a los visitantes conocer el potencial de la Galicia rural.

Este rincón, que se denomina "Rincón Centromonográfico y Profesional de Agricultura y Ganadería del Noroeste Español", permite a los visitantes conocer el potencial de la Galicia rural. Este rincón, que se denomina "Rincón Centromonográfico y Profesional de Agricultura y Ganadería del Noroeste Español", permite a los visitantes conocer el potencial de la Galicia rural.



Manuel Castro Gil, director de GandAgro, durante la presentación del método de inseminación artificial cunícola que causa al tiempo la ovulación.

### Jurado de diez expertos

Las innovaciones fueron examinadas por un jurado conformado por diez expertos que presentaron a otras tantas instituciones y entidades. Entre sus componentes pertenecen a la Consellería do Medio Rural el subdirector general de Ganadería de la Dirección General de Producción Agropecuaria, Manuel Castro Gil; Luis Costal, jefe de servicio de Transferencia Tecnológica, Estadística y Publicaciones de la Dirección de Innovación e Industrias Agrarias y Forestales; y Francisco Javier Ochoa, coordinador del Servicio Gallego de Propiedad Industrial e Innovación Empresarial

# 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. 986.790100  
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 (Cortegaça Agrícola Ltda.)**  
Cortegaça 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 Irimoegi behekoa s/n  
20577 Antzuola (GIPUZKOA)  
Tel. 608.404261  
E-mail: unibifed@yahoo.es
- ITG GANADERO**  
CIA Oskotz  
31869 Oskotz (NAVARRA)  
Tel./Fax 948.503092  
E-mail: oscoz@sarenet.es
- SELECCIÓN CUNICOLA MARÍN**  
c/ San Roque nº3 B  
42110 Olvega (SORIA)  
Tel. 609.876688  
www.cunicolamarin.es

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

## GRIMAUD FRÈRES® SELECTION

LA GENÉTICA DEL MANANA, HOY

www.grimaudfreres.com

de la Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación. Asimismo, formaron parte del jurado Víctor Tello, decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Galicia; Xosé Lois Arenas, director del Centro de Capacitación Agraria de Guísamo; Germán Santamarina, vicedecano de Ordenación Académica y Calidad de la Facultad de Veterinaria de Lugo; Eugenio Labarta, coordinador institucional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de Galicia; Beatriz González-Tejada, de la oficina de proyectos del Parque Tecnológico de Galicia; Javier Bueno, director de la Escuela Politécnica Superior de Lugo; y Juan Valladares, ingeniero agrónomo del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

### Cogal en la TVG

Debido al gran éxito obtenido con el premio GandAgro Innova 2010 la Televisión de Galicia ha realizado un reportaje dentro del programa labranza en el que se explica pormenorizadamente el nuevo método de inseminación. El programa O AGRO también ha realizado una amplia reseña a los premios GandAgro Innova 2010 en el que se destaca el trabajo presentado por COGAL.

## Exitosa Jornada de Cunicultura en GANDAGRO 2010



Coincidiendo con la feria Gandagro que este año comienza su andadura, y siendo este acontecimiento un monográfico especializado tanto en el sector ganadero como agrícola del noroeste peninsular, hemos organizado un año más las Jornadas de Cunicultura en el recinto ferial de Silleda.

Pero en esta ocasión se han sobrepasado las expectativas previstas y la afluencia de cunicultores ha sido masiva por lo que más de 250 cunicultores de toda la Península Ibérica han seguido con gran interés el tema tratado y que llevaba por título:

“COGAL, UN NUEVO MÉTODO DE INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN CUNICULTURA”



A lo largo de 2 charlas muy ilustrativas se ha repasado la cronología y los estudios y pruebas en granjas que nos han permitido llegar al planteamiento de este nuevo método de inseminación con total garantía.

Agradecer la asistencia a la inauguración de la Jornada del Director Xeral de Producción Agropecuaria José Álvarez Robledo, así como su interés mostrado hacia todas las iniciativas que desde el sector cunícola se plantean.

La Jornada ha finalizado con la degustación de diversos y novedosos platos elaborados a base de carne de conejo que han hecho las delicias de los asistentes, citar por ejemplo la gran aceptación del pan tumaca con conejo. Esta improvisada mesa redonda entre todos los asistentes ha servido para conocer las inquietudes, proyectos, intercambio de opiniones, etc. Que siempre son tan enriquecedoras para todos.



## Nueva etiqueta en los productos COGAL

Estamos inmersos en un mercado cada vez más competitivo y en el que la oferta de productos en los lineales es abrumadora. Por si esto fuera poco, nos tenemos que desenvolver en un marco de crisis de consumo que favorece de forma preocupante la proliferación en los lineales de un duro competidor, “las marcas MDD” (marca del distribuidor / marcas blancas).

Ante esta difícil situación debemos de seguir innovando e intentando ofrecer al consumidor final elementos que le hagan llegar a la conclusión de que nuestros productos son los más adecuados por calidad, presentación, gama, marca y como no por la información que aporta.

Los hábitos de consumo están cambiando y actualmente nos encontramos a un consumidor mucho más exigente, el cual quiere estar informado de las bondades de los productos que consume y como estos pueden repercutir positivamente en su salud.

Por todo ello, en COGAL, seguimos apostando por ofrecer a nuestros clientes y consumidores la mayor información posible sobre las bondades de la carne de conejo así como nuevas y originales formas de preparación de este fantástico y saludable producto, adaptando nuestro etiquetado a las nuevas demandas y necesidades de los consumidores.



### ¿Es importante la etiqueta?

El etiquetado cada vez está adquiriendo mayor protagonismo en la distribución, siendo un elemento diferenciador cada vez más importante en los lineales. El excesivo número de referencias presentes actualmente en los lineales puede hacer que algunos productos pasen totalmente desapercibidos, de ahí que una etiqueta llamativa sea un elemento o una llamada de atención al consumidor muy efectiva.

### ¿Qué debe contener / conseguir una buena etiqueta?

#### 1.- COMUNICAR:

A través del etiquetado se debe de transmitir al consumidor la Marca y las Bondades del producto. Es importante que la etiqueta sea capaz de llamar la atención del consumidor y que su diseño incite a este a leer su contenido, es decir si el cliente ya es consumidor habitual del producto, la etiqueta debe de conseguir una rápida y correcta identificación del producto, y si el consumidor es “primerizo” en la marca, la etiqueta debe de ser lo suficientemente atractiva como para que llame su atención al paso por delante de ella.

“Una buena etiqueta es nuestro vendedor en el lineal”

#### 2.- INFORMAR:

Una completa, aunque no excesiva información, hará que el consumidor decida escoger de entre dos productos iguales solo uno de ellos. De ahí que elementos como formas de preparación del producto, alguna receta, prescripciones de entidades reconocidas por el consumidor o mensajes que lleven intrínseca una información de producto saludable hará que la venta esté asegurada.



 **coren**

*6000 familias cuidando de la tuya*

# Recetario

## Ensalada de Conejo en Escabeche

### Ingredientes:

8 patas de conejo  
4 riñones de conejo  
Ensalada de temporada  
(diversos tipos, lollo rosa, hoja  
de roble, escarola...)  
Vinagre de módena  
Aceite virgen  
Trufa

Para el escabeche:  
½ litro de vinagre de vino blanco  
1/3 litro de vino blanco  
¾ litro de aceite  
½ cebolla, 1 zanahoria, laurel,  
tomillo y pimienta negra



### Preparación:

Preparamos el escabeche poniendo a fuego medio los ingredientes en un cazo, cuando rompa a hervir añadimos las patas de conejo y dejamos cocer hasta que estén tiernas, entonces retiramos del fuego, dejamos enfriar y guardamos en la cámara por lo menos durante 4 horas para que se macere. Lavamos las ensaladas, escurrimos y cortamos todas ellas en trozos no muy grandes. Preparamos una vinagreta con el vinagre de módena (1/3), aceite virgen (2/3) y la trufa pelada y muy picada.

En una sartén con un poco de aceite, salteamos los riñones previamente lavados y limpios de tejido que los recubre. Salteamos también las patas de conejo hasta que tomen un ligero color dorado. En un plato disponemos un cordón de ensalada y en torno a éste las patas y los riñones salteados. Aliñamos el conjunto con la vinagreta de trufa y decoramos con el perifollo.

## Conejo con Castañas al Otoño

### Ingredientes:

para 6-8 personas

2 conejos  
750 grs. De castañas  
2 cebollas y 1 cabeza de ajo  
½ litro de aceite  
1 copa de coñac  
1 vaso de vino blanco

1 cucharada de harina  
Un poquito de vinagre  
2 hojas de laurel  
1 papel de azafrán  
Un poco de consomé  
Sal y pimienta



### Preparación:

Limpiamos bien los conejos y los troceamos para ponerlos en adobo con el ajo bien machacado, la sal, el vino, un poco de aceite, el laurel, el vinagre, la pimienta y el azafrán durante 6 – 8 horas. Pasado este tiempo, ponemos una sartén al fuego con el aceite restante, doramos el conejo con el adobo bien escurrido y los vamos pasando a una cazuela según se vaya dorando. Una vez hecho esto, en el mismo aceite, incorporamos la cebolla muy picada y la dejamos dorar, le añadimos la harina, el coñac y el adobo.

Hervimos y lo vertemos todo por encima del conejo. Con todo en la cazuela, hervir nuevamente añadiéndole un poco de consomé. Se deja al fuego otros diez minutos. Mientras tanto, limpiamos las castañas y le damos un pequeño hervor, para que sean fáciles de pelar. La incorporamos a la cazuela del conejo y la metemos al horno ½ hora aproximadamente.

## Pato al vino tinto

### Ingredientes:

para 6 personas

1 pato barbarie	1 l. de vino tinto
200 grs de panceta	1 l. de caldo de ave
200 grs de cebollitas pequeñas	Sal
100 grs de mantequilla	Pimienta

### Preparación:

Limpiar el pato, cortarlo en cuartos y salpimentar. Derretir la mantequilla en una cazuela y dorar los trozos de pato. Añadir el vino tinto y el caldo, las cebollitas y el tocino, cortado en tiras pequeñas. Una vez se inicie la ebullición deja que cueza lentamente 1 hora y 15 minutos.

Luego, retirar los trozos de pato, dejar reducir la salsa y desgrasarla. Incorporar de nuevo el pato y servir.

## Pato Barbarie en salsa de picotas

### Ingredientes:

para 6-8 personas

4 c.s. de azúcar	2 patos de 1,5 kg
3 c.s. de vinagre	150 g de picotas sin hueso
2 dl de vino oloroso	100 g de mantequilla
2 dl de mermelada de picotas	Aceite de oliva
2 cebollas	Sal y pimienta

### Preparación:

Limpiamos bien los conejos y los troceamos para ponerlos en adobo con el ajo bien machacado, la sal, el vino, un poco de aceite, el laurel, el vinagre, la pimienta y el azafrán durante 6 – 8 horas. Pasado este tiempo, ponemos una sartén al fuego con el aceite restante, doramos el conejo con el adobo bien escurrido y los vamos pasando a una cazuela según se vaya dorando. Una vez hecho esto, en el mismo aceite, incorporamos la cebolla muy picada y la dejamos dorar, le añadimos la harina, el coñac y el adobo.

Hervimos y lo vertemos todo por encima del conejo. Con todo en la cazuela, hervir nuevamente añadiéndole un poco de consomé. Se deja al fuego otros diez minutos. Mientras tanto, limpiamos las castañas y le damos un pequeño hervor, para que sean fáciles de pelar. La incorporamos a la cazuela del conejo y la metemos al horno ½ hora aproximadamente.



# Descubriendo Galicia: A Coruña



**A Coruña, Balcón del Atlántico, ciudad milenaria y cosmopolita, donde las voces proclamando las existencias en los puestos de marisco se mezclan con los museos y el ocio nocturno.**

**A Coruña es una ciudad con mil posibilidades, donde poder viajar al pasado por unos momentos, revivir sensaciones de mitos y leyendas y regresar al presente para conocer su cara mas nueva y emocionante.**

## Breve historia de la ciudad

En las costas de A Coruña, ciudad abierta al Atlántico, recalaron celtas, fenicios y romanos. Estos últimos construyeron en el siglo II la Torre de Hércules, único faro romano en funcionamiento del mundo, declarada Patrimonio de la Humanidad, y orgullo de la ciudad.

En el siglo IX sufre los ataques de los piratas normandos. Durante la Edad Media el núcleo

el General Sir John Moore en defensa de la ciudad. Sus restos descansan en el Jardín de San Carlos.

Los siglos XVII y XVIII estuvieron marcados por la actividad comercial con América y otros puertos españoles y europeos. Durante el siglo XIX se produce un gran desarrollo económico, cultural y urbanístico: las galerías de la Marina, los edificios modernistas, el Kiosco Alfonso...



de población se asienta en la Ciudad Vieja. En 1208, recibe el título de ciudad de manos de Alfonso IX con el nombre de Crunia y se le conceden fueros y privilegios reales.

Un año después de recalar en el puerto coruñés la Armada Invencible, el pirata Drake al servicio de la reina Isabel de Inglaterra atacó la ciudad, que fue defendida valerosamente por el pueblo coruñés con la heroína coruñesa María Pita al frente. Durante la Invasión Francesa, A Coruña fue la única ciudad que opuso resistencia. De aquellas batallas destaca la Batalla de Elviña, el 16 de Enero de 1809, en la que murió

para en el siglo XX convertirse en una ciudad volcada con la cultura, el progreso y el futuro.

En los últimos años se produce un importante desarrollo económico, urbanístico y cultural... construcción del Paseo Marítimo, jardines, museos, el Palacio de Congresos, Palacio de la Ópera, la feria de muestras y actividades multiculturales ExpoCoruña, el muelle de transatlánticos en pleno centro de la ciudad... que han hecho de A Coruña una ciudad cosmopolita y de progreso.

El mar, siempre protagonista de la ciudad de A Coruña, es lo primero que sorprende al visitante, bien sea por tierra, por mar y especialmente por aire.

### Ciudad Vieja

Como en todas las ciudades es imprescindible visitar la "Ciudad Vieja". Rincones con historia, plazas en las que parece haberse detenido el tiempo, como la plazuela de las Bárbaras o la de Azcárraga, con árboles milenarios... el románico alcanza en sus iglesias la máxima expresión.

Edificios como el Palacio Cornide, frente a la plaza de Santa María; la sede de la Real Academia Galega, antigua mansión familiar de la escritora coruñesa Emilia Pardo Bazán; el Jardín de San Carlos, en el que descansa eternamente Sir John Moore, con un mirador que tiene magníficas vistas a la bahía coruñesa.

Iglesias como la Colegiata de Santa María del Campo de estilo románico ojival; Santiago; Orden Tercera; el Convento de las Bárbaras y de Santo Domingo son auténticas obras de arte; calles emblemáticas que recuerdan a los antiguos gremios y nos trasladan a una ciudad medieval y barroca.

En la Ciudad Vieja conviven tiendas de anticuarios, que han elegido un emplazamiento singular acorde con los objetos que venden, tascas, restaurantes con encanto... y por la noche se convierte en otra de las zonas de copas y ambiente de la movida coruñesa.

### Desde el Paseo Marítimo

Recomendamos conocer la ciudad tomando como referente el Paseo Marítimo, el más largo de Europa con más de 13,5 kilómetros de recorrido desde el Castillo de San Antón hasta el Portiño, envolviendo la ciudad. Tiene carril bici, tranvía, carretera y calzada peatonal. Partiendo del Castillo de San Antón encontramos la dársena deportiva con amarres y servicios náuticos, donde durante todo el año los veleros y yates engalanan la bahía; la Torre de Control; los Jardines de la Maestranza; la S.D. Hípica; la playa de San Amaro y el parque escultórico de la Torre de Hércules; el campo de golf y por fin la Torre de Hércules, el monumento más visitado y fotografiado de A Coruña, con la playa de

As Lapas a sus pies.

Dejamos atrás la Torre para adentrarnos en la bahía coruñesa rodeada de playas: Matadero, Orzán y Riazor (1.400 metros de playas en el centro de la ciudad). Zona de copas y de terrazas con vistas al mar. Aprovechamos para visitar la Domus y el Aquarium Finisterrae (museos científicos).

Nos desviamos hacia la Plaza de Pontevedra y zona Ensanche, que surge como resultado de



la prosperidad económica y de las inquietudes culturales de la burguesía local enriquecida por el comercio con ultramar. De esta época son las casas modernistas que podemos ver en la Plaza de Lugo, Plaza de Pontevedra, calles Padre Feijoo, Picavia, Betanzos, Ferrol, y avenida de Sánchez Bregua y Linares Rivas, principalmente. Las grandes firmas del mundo de la moda están concentradas en estas calles.

Sería imperdonable no acercarnos al Palacio de la Ópera, escenario de los éxitos de la Orquesta Sinfónica de Galicia, Festival Mozart, Festival de la Ópera..., con su imponente



cascada y al Parque de Santa Margarita, donde se encuentra la Casa de las Ciencias con el Planetario (museo científico).

Retomamos de nuevo el Paseo Marítimo y llegamos al Estadio de Riazor, donde los coruñeses han disfrutado de tardes inolvidables de



buen fútbol. Pequeñas calas y acantilados recorren la costa, pasamos por el Obelisco Millenium, el ascensor panorámico que sube al Monte de San Pedro, un mirador con incomparables vistas de la ciudad desde donde vemos transatlánticos y barcos guiados por la luz del eterno faro, centinela de la ciudad, la Torre de Hércules. Jardines, estanques, un laberinto, las inmensas baterías que defendían la ciudad en otros tiempos son algunos de los atractivos que ofrece este parque.

### Ciudad de Cristal

Otro embajador de la ciudad son las antiguas viviendas de pescadores, con galerías que miran al mar y por las cuales la ciudad también se ha ganado el nombre de Ciudad de cristal.

Estas galerías formaban una cámara térmica que protegía la fachada de la lluvia. Algunas tienen más de 25 metros de galería continua. En sus muros aun se conservan las argollas metálicas que antiguamente servían para el amarre de las embarcaciones.

### Volvemos al mar

Sus especiales características, una península en la que el mar se erige en protagonista, han propiciado que una de sus principales fuentes de ingresos haya sido el puerto, uno de los más importantes de Europa. No sólo ha influido en su economía también en el carácter abierto, tolerante y la amabilidad de sus ciudadanos.

En los últimos años, A Coruña se ha convertido en una ciudad de servicios y negocios. La construcción del Palacio de Exposiciones y Congresos (Palexco), el muelle de transatlánticos en pleno centro de la ciudad, la dársena deportiva y el R.C. Náutico permiten a congresistas y turistas pasear por el centro y disfrutar de la variada oferta gastronómica y comercial.

Los más frescos pescados y mariscos de las rías gallegas, valorados en toda España, llegan a diario a la lonja coruñesa al despuntar el día.

Continuando el recorrido por el puerto llegamos al parque de San Diego y su original pajarera, Oza, con la dársena pesquera, el muelle deportivo y otra de las playas de la ciudad.

Otras zonas de interés son Cuatro Caminos, calle Barcelona, Matogrande... y, como no, la singularidad de sus plazas de abastos. La moderna Plaza de Lugo; la de San Agustín, edificio modernista frente a la plaza del Humor; Monte Alto, Santa Lucía, Elviña y las Conchiñas.

Varios slogans definen a la ciudad "Ciudad de Cristal" "La ciudad donde nadie es forastero", "Balcón del Atlántico". pero lo que mejor la define es que a "A Coruña siempre hay que volver".

### Ciudad Herculina

Situada entre la ensenada del Orzán y el Golfo Ártabro se alza la Torre de Hércules, orgullo y emblema de la ciudad, representado

en el escudo de A Coruña desde 1521, se trata del faro más antiguo del mundo que todavía está en funcionamiento.

Por su situación estratégica, en el siglo II durante el mandato del emperador romano Trajano, se construye la Torre para guiar a las embarcaciones que navegaban hacia las Islas Británicas en busca de estaño, cobre y hierro.

Su autor fue el arquitecto Cayo Servio Lupo natural de Coimbra, que dedica su obra a Marte, dios de la guerra, tal y como se puede leer en una inscripción al pie de la Torre.

Pero hay numerosas leyendas en torno a esta singular edificación, en una de

ellas se le atribuye origen celta, aunque la leyenda más extendida cuenta que fue Hércules, hijo de Zeus, quien le cortó la cabeza a Gerión, un gigante que tenía aterrorizados a los habitantes de la zona, y levantó una torre en el lugar donde enterró sus restos mortales. Y que más tarde, fue el sobrino de Hércules, el rey Hispan, quien hizo colocar un gran espejo en lo alto de la Torre para que la población vigilase la llegada de embarcaciones amigas y enemigas.

Originariamente era más baja de lo actual y más ancha, pues contaba con una rampa por la cual se subía el combustible, después sufrió varias modificaciones, la más importante de ellas le otorgó la fachada actual, que es fruto de la remodelación neoclásica efectuada en el S. XVIII. Eustaquio Giannini la reparó y revistió, terminando la obra en 1791. Actualmente es de planta cuadrada (al contrario que antaño, que era circular), tiene 58 metros de altura y sigue alumbrando con la

linterna de su faro decenas de kilómetros a la redonda, siendo punto de referencia de navegantes, desde hace ya 2000 años. De ahí que la Torre de Hércules fuese declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en junio de 2009, lo que la hace hoy en día lugar de visita obligada para viajeros y referente principal de la ciudad.



Alrededor de la Torre hay un museo al aire libre en el que se puede sentir la brisa del mar mientras contemplas mas de 15 esculturas dedicadas a la historia de la propia torre y de A Coruña en general, entre las que destaca un monumento a las víctimas de la guerra civil, la representación

de Breogán, rey celta, el menhir pentacefálico, cuyas inscripciones recuerdan los distintos pueblos que habitaron esta tierra, y la escultura llamada Artabros, con guerrero, mujer y marino, que expresan los esfuerzos de un pueblo combativo.

### Ciudad Ilustre

Paseando por sus calles, llegamos a La ciudad Alta, actualmente llamada Ciudad Vieja, antiguamente amurallada que conserva residencias y caseríos nobles combinados con las casas más humildes. Entre ellas citar el palacio de los marqueses de San Martín de Hombreiro; la mansión familiar de la escritora coruñesa Emilia Pardo Bazán, que comparte dependencias con la sede de la Real Academia Galega,;

la casa donde vivó el matrimonio formado por Manuel Murguía y Rosalía de Castro durante algunos años, también se encuentra en esta zona la casa que habitó María Pita y donde podemos visitar las iglesias





más antiguas de la ciudad.

La ciudad vieja vio nacer a personajes ilustres, Salvador de Madariaga, Castelao o Eduardo Pondal, conocido en las tertulias literarias como “El bardo”. Es por pocos conocidos que el pintor Pablo Picaso pasó parte de su niñez en A Coruña, donde estudió en la Escuela de bellas Artes y oficios. Es una etapa ignorada en la vida artística del pintor pero determinante en su formación. De este periodo coruñés su obra más importante es “La niña de los pies descalzos”.

En el otro extremo de la península que ocupa A Coruña otro protagonista de la ciudad tiene su sitio, El Castillo de San Antón. Edificado como fortaleza y cárcel entre los siglos XVI y XVIII para la defensa de la ciudad ante los ataques por mar, actualmente es un museo arqueológico y Casa del Gobernador, donde se recuerdan algunos hitos de la historia de la ciudad: expedición de la Armada Invencible y posterior ataque del pirata Drake con la intervención heroica de María Pita, o la batalla de Elviña.

El caso de María Pita requiere una mención especial, pues se considera la heroína de la ciudad, en su nombre se construyó la céntrica plaza y en su honor se celebran las fiestas por excelencia de A Coruña, que duran todo el mes de agosto, con conciertos, exposiciones, música y ferias repartidas por toda la ciudad.

Si lo que buscamos es una visión general, Coruña cuenta con un espectacular elevador, en forma de esfera de cristal, recorre 100 m de desnivel desde el Paseo Marítimo hasta el alto del Monte de San Pedro.

Su paseo marítimo recorre el litoral mostrando numerosas posibilidades, desde la Torre de Hércules hasta el castillo de San Antón podemos disfrutar de las playas de Riazor y del Orzán a pie de ciudad o de los numerosos deportes náuticos que allí se practican todo el año, hasta llegar finalmente al Museo Casa del hombre y al Acuarium o Casa de los peces, muy didácticos y siempre interesantes. Un mar próximo y tranquilo para una ciudad marinera, aunque muestre, de vez en cuando, un espectáculo único cuando la furia atlántica se deja ver.

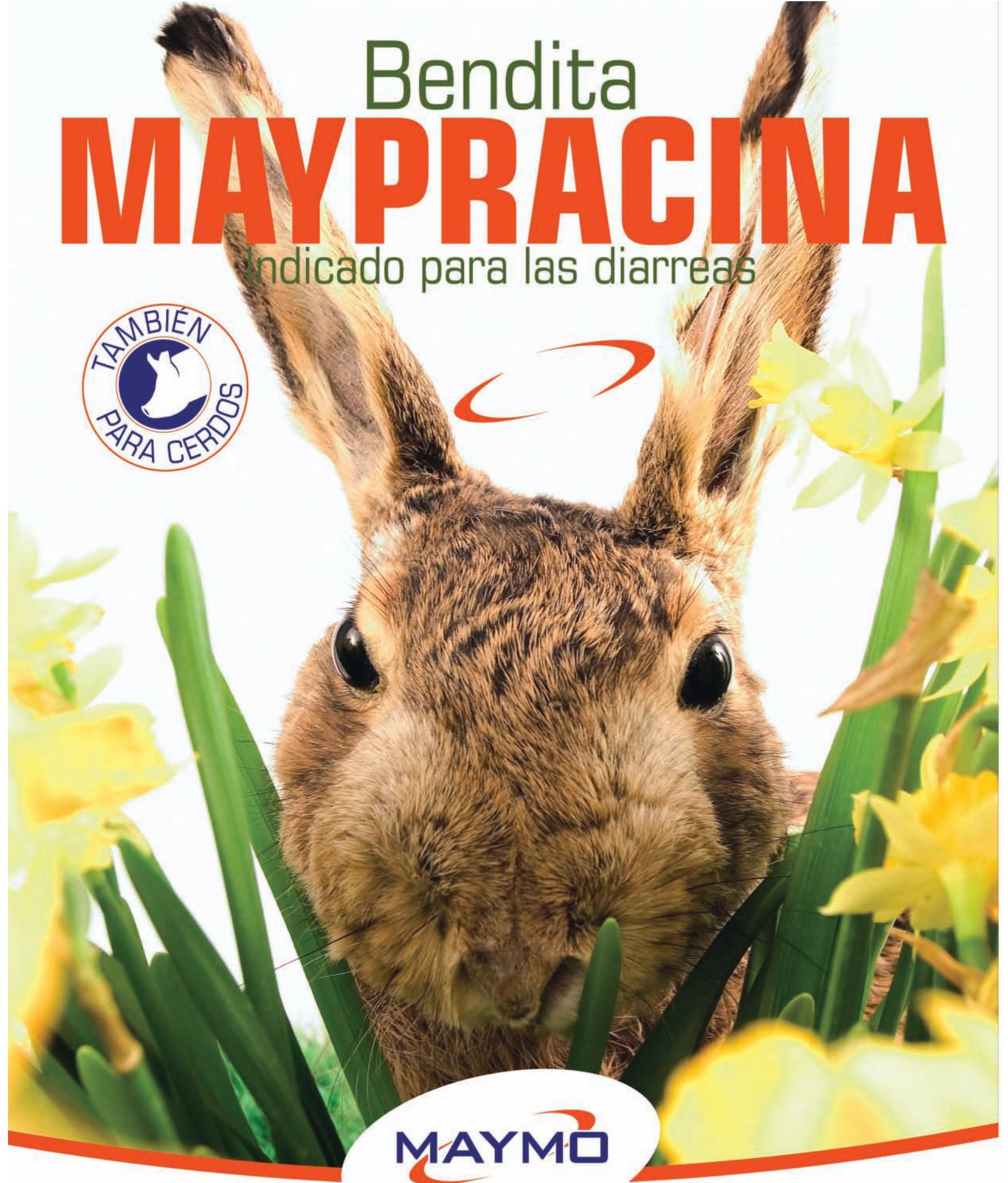
Para los que gustan de las ciudades activas, Coruña ofrece un repertorio completo de actividades culturales, museos, zonas de compras y vida nocturna, que convierten una escapada en una experiencia única. ■



Fuente: Consorcio de Turismo da Coruña.

# Bendita MAYPRACINA

Indicado para las diarreas



MAYMO

## Maypracina. Polvo Soluble



**SANIDEZA, S.L.**  
ESPECIALIDADES VETERINARIAS

Calle B, 54 - 36500 LALÍN (PONTEVEDRA)  
Tel./Fax: 986 781 204 / Mov.: 639 759 620

### FICHA TÉCNICA:

**Composición:** Apramicina (sulfato): 25 g, Excipiente c.s.p.: 100 g. **Indicaciones y especies de destino:** Bovino (terneros): 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 (pollos): 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: 0,8-1,6 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. Pollos: 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 80 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 óxido, 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 diarrea y cuadros renales), suspender la medicación o instaurar un tratamiento sintomático. **Advertencias especiales:** No está permitido su uso en aves ponedoras cuyos huevos se destinen al consumo humano. No usar en las 4 semanas anteriores al comienzo del periodo de puesta ni durante la 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): 1 día. 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 cuyos huevos se destinan al consumo humano. **Precauciones de seguridad para la persona que administre 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. **Periodo 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.

LABORATORIOS  
**MAYMO**

Vía Augusta, 302  
08017 BARCELONA  
Tel.: 93 237 02 20  
Fax: 93 206 43 81  
e-mail: comercial@maymo.es  
web site: www.maymo.es

Con el apoyo de:



*"El conejo proporciona las mismas proteínas que otras carnes pero con menos grasa. Su consumo, junto con una alimentación equilibrada y la práctica regular de ejercicio puede contribuir a una mayor protección cardiovascular"*



# Conejo

# Cogal



# Pato Barbarie



Medio conejo



Conejo especial paellas



Roti



Conejo envasado en atmósfera protectora



Medallón pato



Lomos congelados al vacío



Paletillas



Conejo Troceado



Adobado Churrasco



Filete pato



Muslos congelados al vacío



Chuletas



Medio conejo troceado



Adobado Pimentón



Pato envasado en atmósfera protectora



Conejo troceado congelado (3 conejos)



Ossobuco



Muslos



Adobado Ajillo



Muslo pato

# Relatos

## La felicidad es un trayecto

Un hombre de negocios de vacaciones, estaba en el muelle de un pueblecito caribeño cuando llegó un pequeño bote con un pescador. Dentro del bote había varios peces de buen tamaño. El empresario elogió al pescador por la calidad del pescado y le preguntó si había tardado mucho en conseguir aquella pesca. El pescador respondió que muy poco tiempo. El empresario volvió a preguntar porqué no permanecía más tiempo y sacaba mas pescado. El pescador le dijo que tenía suficiente para satisfacer las necesidades de su familia, a lo que el empresario volvió a preguntar:

- ¿Y qué hace usted con el resto de su tiempo?

El pescador dijo, "duermo hasta tarde, pesco un poco, juego con mis hijos, hecho la siesta con mi señora María, voy por las noches al pueblo donde tomo alguna copa y veo a mis amigos, tengo una vida "placentera y ocupada".

El empresario le replicó, vera, buen hombre, yo podría ayudarle. Debería emplear mas tiempo en la pesca y con los ingresos demás, comprar un barco mas grande, con los ingresos del barco mas grande podría comprar varios barcos y eventualmente tendría una flota de barcos pesqueros. En vez de vender el pescado a un intermediario lo podría hacer directamente a un procesador y eventualmente abrir su propia procesadora. Debería controlar la producción, el procesamiento y la distribución. Debería salir de este pequeño pueblo e ir a La Capital, donde manejaría su empresa en expansión. El pescador entonces le preguntó:

- ¿Pero, cuánto tiempo tardaría todo eso?

A lo cual el empresario le respondió: Quizás entre 15 y 20 años.

-¿Y luego que?

El americano se río y dijo que esa era la mejor parte. "Cuando llegase la hora podría vender las acciones de su empresa. Se volverá rico, tendrá muchos millones."

-Ahhh, muchos millones ...y; ¿luego que?. Dijo el empresario.

-Con todo eso se puede retirar. Mudarse a un pueblecito en la costa donde podría dormir hasta tarde, pescar un poco, ocuparse de sus hijos, echarse la siesta con su mujer, acercarse por las noches al pueblo para tomar algo y hablar con los amigos".

El pescador respondió:

-¿Y no es eso lo que tengo ya?

La felicidad, es un trayecto, no un destino. Anónimo

## Maneras de vivir

Un hombre de cierta edad lleo a la clínica donde trabajo muy temprano para hacerse curar una herida leve, se le notaba que tenia prisa, preguntando en demasía cuanto quedaba para terminar, así que le pregunté cual era el motivo por el cual tenia tanta prisa. Me dijo que tenía que ir a una residencia para desayunar con su mujer como todos los días, que vivía allí, me contó que llevaba ya tiempo en ese lugar y que tenía un Alzheimer muy avanzado.

Terminando la cura de la herida, le pregunté de nuevo si ella se inquietaría mucho al llegar tarde esa mañana.

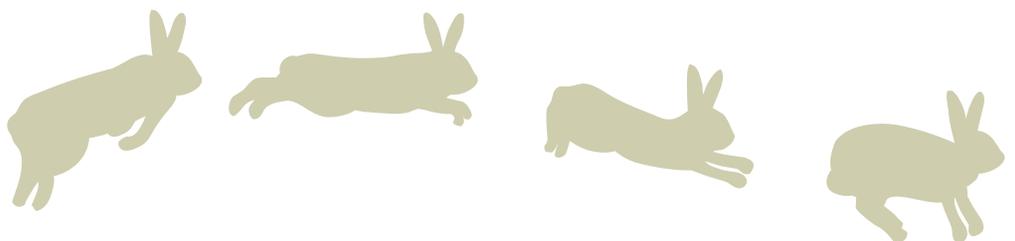
-No, me dijo, ella ya no sabe quién soy, hace ya casi cuatro años que no me reconoce.

Entonces le pregunté extrañado:

-Y si ya no sabe quién es usted ¿Por qué esa necesidad de estar con ella todas las mañanas?

Me sonrió y dándome la mano me dijo:

-Ella no sabe quién soy yo, pero yo si sé muy bien quién es ella.



# Cogal

Cogal S. Coop. Gallega  
Tel: 986 790 100 · Fax: 986 790 181  
36530 Rodeiro · PONTEVEDRA  
[www.cogal.net](http://www.cogal.net) · [cogal@cogal.net](mailto:cogal@cogal.net)



Con el apoyo de:



# CUNICULTURA INDUSTRIAL

Reposición  
Gestación  
Polivalencia  
Inseminación  
Alimentación...

## MILLA 8



## LEADER 16

16 Huecos



¡Su inversión en buenas manos!

GOMEZ Y  
CRESPO



# GOMEZ Y CRESPO

## ESTRELLA 2010