



Producción cunícola

Ampliar el mercado interno

Lic. Ernestina Oliva
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



En el año 2005, con el retorno de China al mercado mundial de carne de conejo luego de su salida por motivos sanitarios, Argentina se vio afectada negativamente, ya que la gran mayoría de la producción nacional se destinaba a la exportación (a su impulso se había incrementado tanto el número como las dimensiones de los criaderos), y nuestro mercado interno tiene un bajo desarrollo. A la reaparición de China en el mercado y la consecuente caída de los precios internacionales se sumaron la estacionalidad del procesamiento de la liebre -que utiliza las mismas salas de faena-, y el costo del alimento, factores que empujaron la disminución del número de granjas.

Ante este panorama la producción local, integrada en su mayoría por pequeños y medianos productores regionales, continuó con la actividad introduciendo su producto en el mercado uniéndose en forma de asociaciones y/o cooperativas.

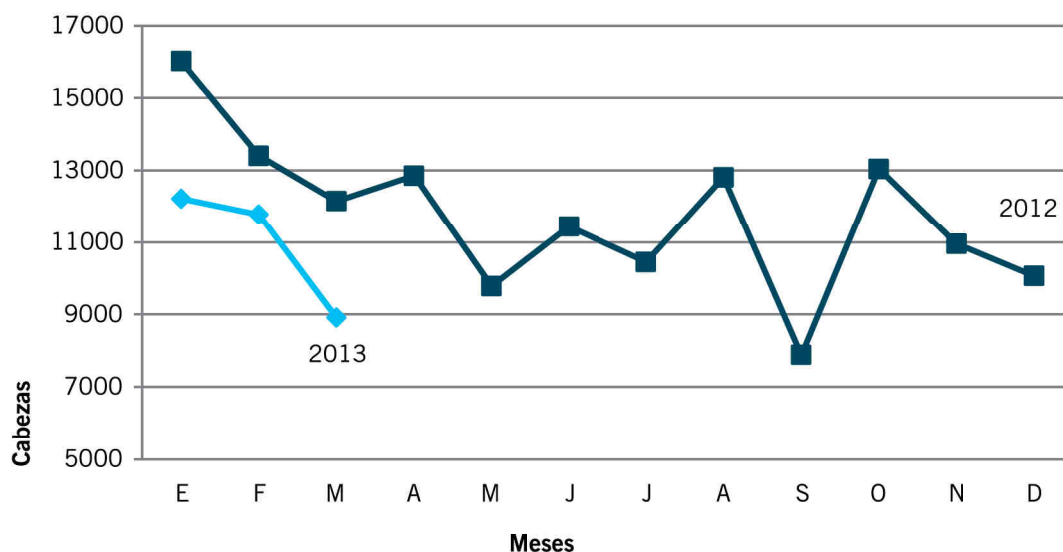
La cantidad de granjas habilitadas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) mediante el ingreso a la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (en adelante RENSPA) es de 221 para el año 2012. De ese total 71 son productores de conejos para carne, 3 para piel, 18 son Cabañas y 1 es Centro de Inseminación.

Se mencionó que muchos criaderos de conejo de carne han disminuido su producción o cerrado sus puertas en los últimos años debido a la disminución de rentabilidad. Esto se traduce en una considerable cantidad de instalaciones ociosas que podrían protagonizar una rápida recuperación de la producción cunícola, en caso de lograrse un alza en el consumo.

(Ver gráfico 1, página 34)

Producción cunícula

Gráfico I Faena Total¹ en Cabezas



Fuente I Área de Cunicultura, MAGyP en base a datos de la Dirección de Control de Gestión y Programas Especiales SENASA, Base de Movimientos, y área Estadísticas SENASA

* Información provisoria sujeta a modificaciones

Como permite observar el gráfico anterior, las cabezas faenadas en el primer trimestre de 2013 fueron 32.892, un 21% menos que en el mismo período del año anterior. Esta situación se viene replicando desde el año 2006 (con distintos porcentajes de variación negativa) hasta la fecha. **(Ver Tabla 1 página, 35).**

La cantidad de frigoríficos habilitados por el Senasa para tránsito federal y que se mantuvieron operativos, se redujo este año.

Varias provincias también cuentan con salas de faena habilitadas por bromatología para la faena de conejos, pero son escasas o alejadas de las producciones por lo que existe una desarticulación de la cadena. Esto da pie al mercado informal integrado por productores, generalmente carentes de habilitación oficial, que faenan y comercializan sin autorización.

Tal como ocurre con varias de las **Especies No Tradicionales** la disponibilidad de plantas de faena se convierte muchas veces en uno de los cuellos de botella

de la producción. El Senasa y la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) trabajaron para otorgar un marco normativo a la instalación de salas de faena móvil (Resolución 510/2012). Actualmente en Entre Ríos se encuentra en etapa de prueba una sala de faena móvil para animales menores que podría brindar una alternativa a los productores de la provincia.

En 2012, el precio al productor del conejo vivo a faena, fue en promedio de \$ 11,02/Kg. (IVA incluido). En el primer trimestre de 2013 el precio rondó los \$13,10/Kg, monto un 30% superior al mismo período del año anterior.

Pese a la caída de la producción y la exportación, la balanza comercial sigue siendo favorable puesto que desde octubre de 2010 no se realizan importaciones.

Como se observa en la Tabla 2, el volumen muestra significativas bajas en el 1er trimestre del año, (-94.41 % en promedio para el mercado exterior).

Tabla 1 | Frigoríficos habilitados por el SENASA con tránsito federal por provincia

PROVINCIA	2009	2010	2011	2012
Buenos Aires	14	12	12	6
Catamarca	1	1	1	--
Chubut	1	1	1	--
Córdoba	3	3	3	3
La Pampa	2	1	1	1
La Rioja	1	1	1	1
Mendoza	1	1	1	1
San Luis	1	1	1	1
Santa Cruz	1	--	--	--
Santa Fé	1	1	1	1
Total	26	22	22	14

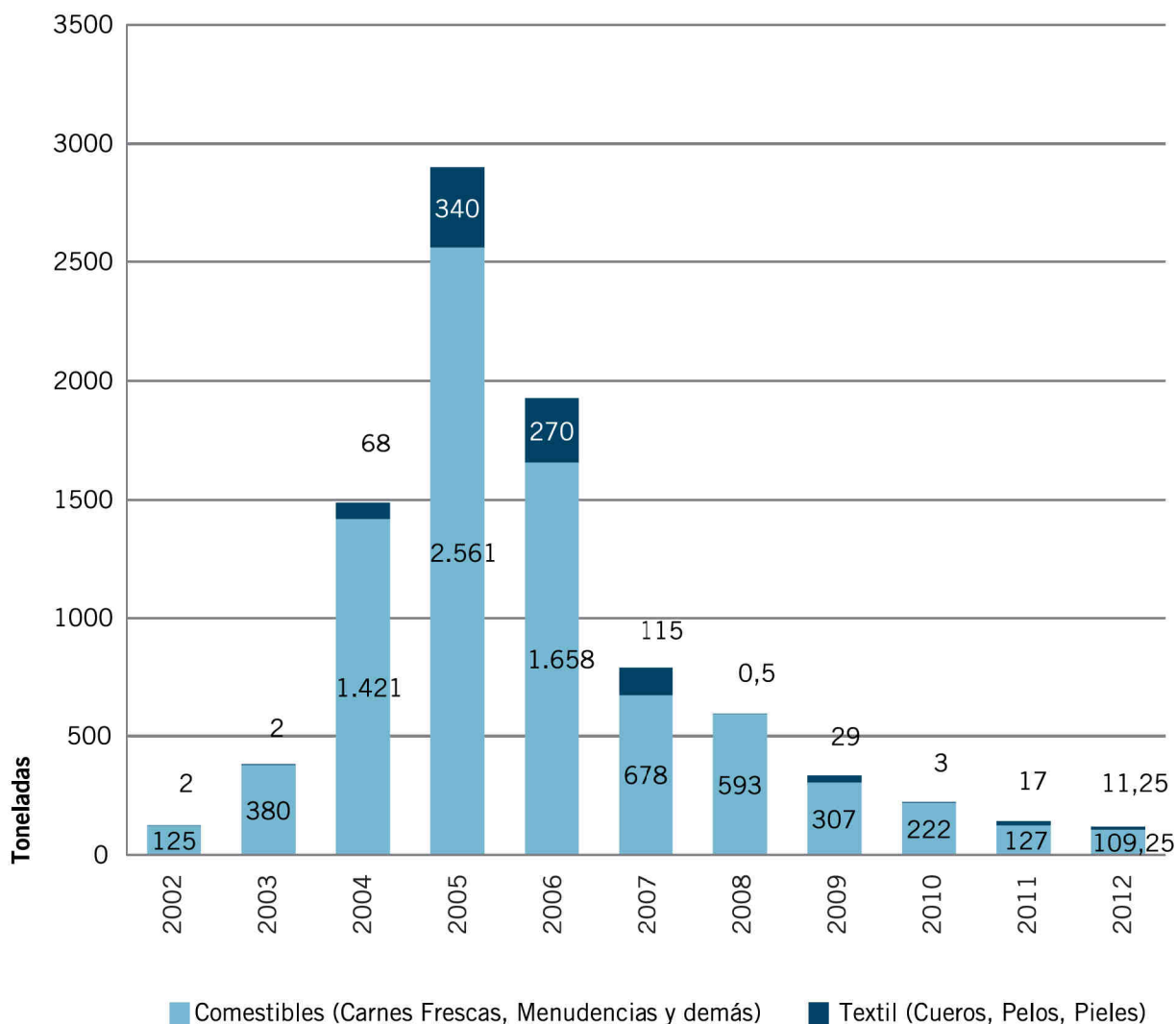
Fuente | Área Cunicultura, MAGyP, en base a datos del área Estadísticas de SENASA.

Tabla 2 | Exportaciones de productos y subproductos de conejo

MES	2012		2013		Dif.Tn	Dif.Tn	Dif.US\$ FOB
	Tn	Miles US\$ FOB	Tn	Miles US\$ FOB	Mes anterior %	2013/2012 %	2012/2013 %
E	0	0	0	S/D	0	0	-
F	21	17	2	S/D	100	-90	-
M	19,25	98	0,25	S/D	-88	-99	-
A	8	27	-	-	-	-	-
M	2,25	15	-	-	-	-	-
J	0	0	-	-	-	-	-
J	17	15	-	-	-	-	-
A	0,25	12	-	-	-	-	-
S	18	76	-	-	-	-	-
O	33	132	-	-	-	-	-
N	0	0	-	-	-	-	-
D	0	0	-	-	-	-	-
Total Marzo	40,25	115	2,25			-94,41	
Acum. Año	119	392					

Fuente | Área Cunicultura, MAGyP, en base a datos del área Estadísticas de SENASA.

Exportación argentina de carne de conejo (Evolución 2002/2012, por rubros)



Área Cunicultura, MAGyP en base a datos del área de Estadísticas de Comercio Exterior del Senasa.

En la década anterior, las exportaciones de conejo se caracterizaron por los volúmenes de carnes frescas, que tuvieron un marcado aumento entre los años 2004 y 2006.

Actualmente se han reducido los destinos y los volúmenes de exportación. En los tres primeros meses de 013 los destinos de exportación de los productos y subproductos de conejo fueron Sudáfrica y España. Ambos países adquirieron cueros y pieles (2,25 Ton.). [Ver Tabla 3, página 37\)](#)

Como se puntualizó al comienzo, la producción argentina de conejo se destinó históricamente a la exportación dado que no existe un mercado nacional desarrollado en forma amplia, sino que su demanda está asociada a comunidades donde la producción local es de importancia. Si bien el consumo nacional es muy bajo (se acerca a los 4 grs./hab./año) su aporte proteico cobra relevancia para la población de las áreas productivas, como sucede en localidades de Salta, Mendoza, Entre Ríos, La Rioja, La Pampa, y otras.

Tabla 3 | Productos y destinos

Rubros	Toneladas		Destinos
	2012	2013	
Carnes Frescas	19	-	España
Demás Comestibles	21	-	Estados Unidos
Cueros/Pieles	-	2,25	Sudáfrica (2) / España (0,25)
Pelo	0,25	-	Perú
Menudencias	-	-	
Total	40,25	2,25	

Fuente | Área Cunicultura, MAGyP en base a datos de área Estadística de Comercio Exterior de SENASA.

* Información provisoria sujeta a modificaciones.

Históricamente la carne de conejo se comercializó en res entera con cabeza. Actualmente se ofrece también en piezas (trozada) y envasada al vacío, así como en chorizos, albóndigas, hamburguesas y milanesas, entre otras presentaciones, en las provincias antes mencionadas y también en la de Buenos Aires, elaboradas por el frigorífico *Los Abu*, de Ramallo.

A fin de aumentar el consumo en el mercado interno y resguardar a los productores de las fluctuaciones del mercado de exportación, se procura difundir las cualidades culinarias de esta carne, que acepta diversos tipos de cocción y posee gran valor nutritivo y calidad sensorial (flavor² suave, olor natural, buena textura y consistencia).

Entre las acciones llevadas a cabo con ese objetivo se destacan las Jornadas de Promoción realizadas en las

• • •

2. Fuente | Conjunto de percepciones de estímulos olfativos, gustativos y táctiles que permite a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado.

ciudades de Buenos Aires, Mendoza y Paraná (Entre Ríos). Colaboraron en su desarrollo profesionales de instituciones oficiales como el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial), la EEA INTA Cuyo y el Ministerio de Producción de la Provincia de Entre Ríos, así como casas de altos estudios como la Universidad Maimónides y la Universidad de Buenos Aires, y -entre las firmas privadas- *Industria Alimentaria Coronel Vidal* y *Frigorífico Los Abu*.

Durante los encuentros se trataron, entre otros, temas tales como:

- Valor nutricional de la carne de conejo.
- Análisis sensorial del producto.
- La carne de conejo en la dieta de los argentinos.
- Aptitudes para la industrialización.
- Formas de presentación para el mercado interno y la exportación.
- Inocuidad alimentaria.
- Posicionamiento de la carne de conejo en la mente del consumidor.

Producción cunícola

Actualmente la Subsecretaría de Ganadería del MAGyP tiene en preparación un manual de elaboración de conservas, en conjunto con el área de Agroalimentos, la Cátedra de Cunicultura de FAUBA, la Facultad de Nutrición de la Universidad Maimónides y el Ministerio de Producción de la Provincia de Entre Ríos, como forma de acercar herramientas de mejora a los productores de conejos.

Ampliar el mercado interno es un desafío que la producción cunícola necesariamente tiene que abordar, por lo que desde el MAGyP se continúan desarrollando acciones que se traduzcan en una mejora continua de la cadena. No solo para favorecer el afianzamiento de las producciones regionales, sino también para impulsar la incorporación a la dieta de los consumidores de un producto de gran calidad.



Bibliografía consultada

- Polanco Allué, Isabel; Lopez, Juan Rodríguez; Boletín de cunicultura lagomorpha, ISSN 1696-6074, N°. 152, 2007 , p 33-35.
- HERNÁNDEZ, P. 2008. La carne de conejo como alimento funcional. Instituto de Ciencia y Tecnología Animal. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia 46022.
- BIXQUERT, M.; GIL, R. 2005. Propiedades nutricionales y digestibilidad de la carne de conejo. Carne de conejo: Equilibrio y Salud. Revista científica de nutrición 1:7-11.
- 1ª Jornada de carne de Conejo: Una opción para comer rico y sano – Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación – 16/07/2012
- Britos, Sergio [et al] "Hacia una alimentación saludable en la mesa de los argentinos"; 1ª ed.; Orientación Gráfica editora; Bs. As.; 2012.
- Britos, Sergio [et al] "Buenas Prácticas para una alimentación saludable de los alimentos; 1ª ed.; Orientación Gráfica editora; Buenos Aires; 2010.

Marco Legal: requisitos básicos para el funcionamiento de una granja

Requisitos Sanitarios

1. Debe contar con un médico veterinario matriculado, responsable sanitariamente del criadero.
2. Deberá contar con un Libro Foliado que contenga las informaciones sanitarias referentes a: vacunación, controles, tratamientos medicamentosos, aditivos y diagnóstico de enfermedades registradas con las fechas correspondientes, para cada período.
3. Deberá contar con un plan sanitario que describa las actividades a realizar en el mismo.

Requisitos de estructura

1. Cerco perimetral que delimite el área del criadero.
2. Jaulas y estructura en condiciones que permitan el lavado y desinfección.
3. Incinerador, composta o fosa para los cadáveres. O algún otro tratamiento químico o térmico que no produzca contaminación ambiental.
4. Lugar separado de las instalaciones para almacenamiento de fármacos en las condiciones que requieran.
5. Los espacios libres que rodeen las jaulas deben estar desmalezados, limpios y libres de desperdicios.

Habilitación y movimiento a faena

1. Deberá solicitar habilitación en la oficina local del Senasa (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria).
2. El establecimiento será inspeccionado por personal autorizado del Senasa.
3. Se extenderá el certificado de habilitación por parte de la oficina local del Senasa.
4. Deberá inscribirse al RENSPA (Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios) en la oficina local del Senasa.
5. En el momento previo a enviar a faena los conejos producidos deberá solicitar en la oficina local el documento de tránsito animal (DTA).
6. El transportista de esa carga de conejos a faena deberá exhibir el DTA de esa carga a la autoridad correspondiente en el camino.
7. Los conejos deberán ser identificados en el transporte de igual manera que en el documento de tránsito animal (DTA).
8. Para exportar a Unión Europea deberá Inscribirse en el SIGSA (Sistema Integrado de Gestión de Sanidad Animal). Resolución 553/09 Anexo V.
9. Deberá contar con un Libro de Registro de tratamientos. Resolución 666/11.

Fuente I Área Cunicultura - MAGyP en base a Resoluciones SENASA: Resolución 618/02, COLECTIVA N° 132-04, Resolución 553/09 y Resolución 666/11. Deberá consultar en el ámbito municipal por el certificado de zonificación para ser habilitado por la provincia y si existiera otro requisito con el mismo fin.

Sabrosa y muy nutritiva

En Argentina gran parte de la población no está familiarizada con las formas de preparación de la carne de conejo, y desconoce sus excelentes propiedades. En primer lugar, es muy rica en proteínas de alto valor biológico que aportan sustancias nutritivas que nuestro cuerpo no puede fabricar y son imprescindibles para su buen funcionamiento.

Tiene baja cantidad de colágeno, lo que le otorga mayor suavidad, terneza y una mejor digestión. Suma a estos factores un escaso contenido de grasa y colesterol y una baja proporción de ácidos grasos saturados, responsables de aumentar el riesgo de enfermedades coronarias si son consumidos en grandes cantidades.

Su mayor contenido de ácidos grasos poliinsaturados contribuye a reducir los niveles de colesterol tipo LDL (que si se encuentra en exceso en la sangre puede acumularse en las paredes de venas y arterias), e incrementa el colesterol HDL (que es conducido por la sangre hacia el hígado evitando la formación de las denominadas "*placas de ateroma*").

Respecto al contenido de vitaminas y minerales, la carne de conejo es rica en fósforo, zinc y hierro. El primero colabora en la formación de huesos y dientes, refuerza la producción de ATP (una molécula que almacena energía) y que, en conjunto con otras vitaminas, ayuda al normal funcionamiento de varios órganos del cuerpo.

El zinc es necesario en todas las etapas de la vida pero cobra mayor importancia durante el embarazo, la lactancia y la niñez, ya que juega un rol importante en el crecimiento y desarrollo de células, así como en el correcto funcionamiento del sistema inmunitario. En cambio su ausencia provoca retrasos en el crecimiento, problemas en la cicatrización de heridas, y alteraciones en el sentido de gusto, entre otras. Por eso es vital incorporar desde temprana edad a la dieta alimentos que contengan este mineral.

A diferencia del hierro que brindan los alimentos de origen vegetal, el que procede de los animales se absorbe mejor y en mayor medida. El hierro es un mineral esencial para la producción de hemoglobina -proteína encargada de distribuir oxígeno en el organismo-, y si no se encuentra disponible en cantidad suficiente se corre el riesgo de padecer anemias, ya que el cuerpo fabrica menos hemoglobina y, por lo tanto, transporta menos oxígeno a los órganos.

Otra característica positiva de la carne de conejo es su bajo contenido de sodio, que la torna recomendable para las personas que necesiten mantener una dieta reducida en este mineral (hipertensión, insuficiencia renal, etc.).

En referencia a contenido vitamínico, es una fuente importante de vitaminas del complejo B, que por ser hidrosolubles deben ser repuestas a diario porque el organismo no puede almacenarlas. Estas vitaminas, entre otras funciones, ayudan a obtener energía de los alimentos que se consumen, e intervienen en la formación de glóbulos rojos.

La carne de conejo brinda nutrientes que el cuerpo necesita y que, con hábitos alimentarios adecuados, apuntalan la buena salud. Es bueno que se convierta en una alternativa frecuentada en la alimentación, ya que consumir una dieta variada es esencial para una nutrición más completa y saludable.

Lic. Mariana Brkic

Equipo de nutrición y educación alimentaria | Dirección de Agroalimentos