



V Xornada de Cunicultura de CUNIGALICIA

El pasado 29 de octubre se celebró, en la localidad de Silleda la V Xornada de Cunicultura de Cunigalicia



El tema de la Xornada fue la trazabilidad y la calidad de la canal de conejo.

Estas dos cuestiones son fundamentales por dos motivos, un legal, la normativa comunitaria exige que todos los eslabones de la cadena alimentaria (los productores una parte fundamental de ésta) sean capaces de asegurar la trazabilidad en todo momento; el otro es que a todos los productores les interesa que el consumidor tenga la total seguridad de que está adquiriendo carne de conejo de calidad y totalmente sana.

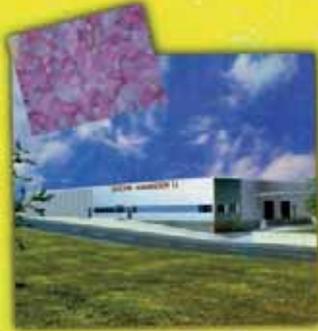
Un conejo que sale de una explotación, debe estar totalmente sano y

no presentar ningún síntoma de enfermedad. Sin embargo, en un animal aparentemente sano en la graja, cuando es procesado en el matadero, pueden aparecer lesiones de enfermedades o causadas por prácticas defectuosas de manejo, que además pueden ser la causa del decomiso total de la canal, con el correspondiente perjuicio para el productor del animal. Estas causa de decomiso total, dependiendo de su origen, se pueden paliar mediante buenas prácticas de manejo (cargando los animales con cuidado, evitando el amontonamiento de animales en las jaulas para prevenir peleas y magulladuras, etc.).



De izquierda a derecha: Juan María Calbet (Técnico Veterinario de Cunicarn), Oriol Rafel (Jefe Unidad de Cunicultura del IRTA), Fco. Javier Fernández Vijande (Técnico Veterinario de Cunigalicia S.C.G. y moderador de la Jornada) y Antonio Xende (Director Técnico de Ternera Gallega)

V XORNADA DE CUNICULTURA



Silleda, 29 de Outubro de 2005



La primera charla de la Jornada "Trazabilidad de la carne" fue impartida por Antonio Xende, director técnico de Ternera Gallega. Xende definió la trazabilidad como la capacidad de seguir el movimiento de un alimento a través de las etapas de producción, transformación y distribución. Xende presentó el sistema de trazabilidad de la empresa para la que trabaja, destacando que para instaurar un sistema de trazabilidad existen tres etapas en las que hay que registrar todos los pasos dados. Así por ejemplo, en la trazabilidad hacia atrás habrá que diferenciar los proveedores de productos (pienso, fitosanitarios, etc.), registrar cuando se reciben y donde se almacenan estos, identificar los propios productos (silos, etc); en la trazabilidad interna hay que registrar los tratamientos aplicados a los distintos animales, las bajas... Por último en la trazabilidad hacia delante se anota cuantos y a donde salen los animales de la explotación.

Tras una agradable comida, el Sr. Oriol Rafel, jefe de la Unidad de Cunicultura del IRTA, habló sobre Mejora Genética. Según Rafel la mejora genética es una herramienta esencial en la mejora de la producción y de la calidad de la carne de conejo. Además, expuso el modo de trabajo del IRTA, presentando los nuevos proyectos de la Unidad de Cunicultura.

Como conclusión Oriol Rafel destacó que los genetistas trabajan para alcanzar un animal con un potencial genético determinado pero que depende de los productores mediante buenas prácticas de manejo y unas buenas instalaciones que este potencial se exprese en un 100%.

"Criterios de calidad en canales de conejo" fue la última conferencia de la Jornada impartida por D. Juan Maria Calbet, técnico veterinario de Cunicarn. Este expuso los factores que influyen en la calidad de la canal, genética, alimentación, sanidad, tiempo de engorde, manejo de las instalaciones y de los animales. Calbet enfatizó que todos estos factores pueden influir en la calidad de la canal y en consecuencia pueden ser una posible causa de decomiso de la canal en el matadero. Por último Calbet afirmó que para mejorar la calidad de la canal se debería reducir el uso de antibióticos (mediante nuevos criterios de formulación y unos sistemas de manejo más eficaces), aumentar el peso al sacrificio e implantar un sistema de trazabilidad.

D. Andrés Muñoz, presidente de Cunigalicia, clausuró las Jornadas adelantando que el próximo año éstas tratarán sobre higiene y seguridad alimentaria en la producción, la transformación y la comercialización.