



Una treintena de ponencias y casi 200 asistentes en el Congreso de ASESCU

El pasado mayo, durante los días 30 y 31, Zamora acogió el 38º Congreso de Cunicultura de ASESCU, que anualmente, y de manera itinerante organiza desde hace años la Asociación Española de Cunicultura en colaboración con organizaciones locales, en esta ocasión de la mano de la Asociación Zamora de Cunicultores (CUNIZA) -que agrupa la 90% de los productores de carne de conejo de la provincia- y con el apoyo del Ayuntamiento y la Diputación zamoranos. Durante aquellos días, una treintena de ponencias se desarrollaron en torno a temas de patología, gestión y comercialización, nutrición, calidad de la carne y reproducción ante unas 186 personas -cunicultores, veterinarios y técnicos-. Además, también hubo tiempo para degustar platos basados en carne de conejo, así como también se entregaron los premios bdcuni.

Con la celebración del congreso en Zamora, ya iban tres ediciones del evento organizadas en la comunidad en Castilla y León, no en vano la cunicultura en esta región es una de las más avanzadas y tecnificadas de todo el sector de la Península Ibérica.

El programa que se ofreció dio el tiro de salida con una conferencia sobre las *Nuevas tendencias en el procesado de carne de conejo*, a cargo de Vito Verardo y Massimiliano Petracci, del Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Bolonia (Italia). La jornada, además de mesas redondas y diversas comunicaciones de temas de patología, incluyó también ponencias como *Estimación de pesos económicos en un sistema de producción de conejos de carne*, a cargo de Luis Cartuche, de la Universidad Politécnica de Valencia; *Costes de la producción de conejo en función de productividad*, por Luis Sevilla, responsable técnico del Grupo Hermi.

El viernes, Francisco Parra, de la Universidad de Oviedo, disertó sobre un tema que en los últimos meses ha preocupado mucho a los cunicultores: *La nueva enfermedad hemorrágica del conejo*. La desmedicalización fue otro de los temas protagonistas en el Congreso, al que se refirió, por ejemplo, Rodrigo Cuadriello -responsable técnico del Grupo Hermi- con su intervención titulada *Restricción alimentaria y desmedicalización. Justificación y pruebas de campo*, o la

disertación *¿Qué hemos aprendido y cambiado en los últimos 15 años con la enteropatía?* que pronunció Ignacio Badiola, del CRESA.

Entre las muchas comunicaciones libres que se presentaron durante las dos jornadas destacan la de Joan Rosell *¿Cómo vacunan los cunicultores contra mixomatosis y enfermedad hemorrágica vírica?* (ver página 7 de esta revista), *Caracterización inmunopatológica de mastitis inducidas experimentalmente por Staphylococcus aureus*, *Estudio de las poblaciones linfocitarias sanguíneas en gazapos de diferentes líneas genéticas cunícola*; *Efecto del origen genético, fuente de energía en lactación y uso de antibióticos en conejo de engorde*; *Variaciones del comportamiento alimentario de conejas y gazapos lactantes según el alojamiento*; *Efecto del enriquecimiento en omega 3 del pienso sobre los resultados zootécnicos de conejos en crecimiento*; o *Efecto del nivel de fibra soluble y treonina sobre los rendimientos productivos y digestión de gazapos tras el destete*, entre tantas otras. En reproducción hubo disertaciones sobre los diferentes diluyentes para incrementar el tiempo



La harina de lombriz como alimento

Toni Roca
Conejólogo



Los cunicultores que tengan una cierta edad recordarán que, en una época, surgieron en España empresas que ofertaban paquetes de lombrices rojas de California para esparcirlas en el estiércol de los conejos con la finalidad de obtener el humus de lombriz. Las lombrices regeneraban la materia orgánica desde abajo hacia arriba y, cuando emergían sobre el montón de estiércol, se podían retirar para ser comercializadas a otros cunicultores (se aseguraban grandes ganancias) y también se podían localizar en otros cúmulos de estiércol para iniciar el proceso.

Las lombrices son hermafroditas (bisexuales) y están dotadas de 5 corazones y 6 riñones (nefridios). Si se dividen en dos partes, solo vivirá la dotada de boca.

Cada 7/10 días, la lombriz produce una cápsula que se abre a los 14/20 días dando a luz de 2 a 20 crías. Están maduras a los 60/90 días y son adultas a los siete meses de vida. Una lombriz puede generar de 1.200 a 1.500 individuos en un año. Un lecho mantenido 18 meses con 100.000 lombrices puede producir de 3.000 a 8.000 lombrices adultas en invierno y de 5.000 a 10.000 durante el verano. El estiércol de conejo es de buena calidad ya que en él se mezclan las deyecciones sólidas y líquidas, quedando éstas absorbidas por aquellas, pudiéndose utilizar directamente para la cría de lombriz sin previa maduración.

En la Universidad Autónoma de Chapinigo (México) se está desarrollando un proyecto para la producción de harina de lombriz que sea apta para la alimentación humana y como alimento de animales como conejos, peces, aves y perros.

La carne de lombriz contiene del 45% al 65% de proteína bruta, deshidratada y molida, estando libre de e-coli, salmonella y coliformes fecales lo que la hace apta como alimento. Además, el productor de lombricultura, obtiene el humus que es un abono natural ideal para huerta y fruticultura.

Es curioso observar cómo una crianza fracasa en un país debido a un enfoque especulativo piramidal basado en la cría y venta de lombrices y, en cambio, tiene un buen desarrollo comercial en otros países en los que se orienta a la obtención de abono y carne. En épocas de crisis, es bueno analizar y estimar producciones alternativas.



Fotografías: gentileza de ASESU

de conservación del semen de conejo. Por su parte, la visión de la cunicultura portuguesa la aportaron conferencias como *Ocurrencia de infecciones endoparasitarias en conejos de granjas en Portugal*, por Calhoa, Pinheiro, Monteiro y Coelho, y *Características de las explotaciones de conejo de monte en el norte de Portugal*, firmada por Pinheiro, Outor-Monteiro, Mourão y Oliveira.

Un reconocimiento a los mejores cunicultores de España

Coincidiendo una vez más con el Symposium, se entregaron los premios bdcuni Cunicultores de España. Los premios son concedidos por el Centro de Tecnología Animal del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (CITA-IVIA), y tienen como objetivo premiar las mejores productividades durante 2012 entre las explotaciones que utilizan de forma regular el sistema de gestión cunícola bdcuni, base de datos de gestión técnico económica del sector cunícola español. Este sistema, gratuito y confidencial, permite al cunicultor realizar la gestión técnica y/o económica de su explotación a través de la página web www.ivia.es/bdcuni.

Para la entrega de premios, se contó con la presencia del director general de Producción Agropecuaria y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León, Jesús María Gómez Sanz; el director del CITA-IVIA, Ernesto

Ángel Gómez Blasco y la gestora del sistema bdcuni, Mariam Pascual. El cunicultor galardonado con el Premio a la Productividad Final fue Eduardo Pazos, de Beariz (Orense), socio de Cogal Sociedad Cooperativa Gallega. Esta distinción premia las bajas mortalidades y la alta productividad de la explotación en el momento de venta de conejo al matadero. La explotación ya fue ganadora del Premio Productividad al Destete en la edición anterior.

El premio Productividad al Destete, que promueve la gestión durante el período de lactación, valorando los resultados de mortalidad y número de gazapos destetados, recayó en el cunicultor Juan Moreno, de Malpartida de Plasencia (Cáceres), socio de la Cooperativa Mesenor. Por su parte el premio Productividad al Nacimiento, que premia los mejores resultados de fertilidad y de prolificidad declarada, fue concedido en esta ocasión a Luis Miguel González, de Montejo de Arévalo (Segovia), también socio de la Cooperativa Mesenor. Este cunicultor ha sido ya galardonado en ediciones anteriores, recibiendo los premios Productividad al Destete y Premio Especial MAGRAMA por la gestión medioambiental y en bienestar animal en 2008, y Premio a la Gestión Integral bdcuni, en 2010.

Entre ponencias, degustaciones de guisos y premios se clausuró el Congreso de ASESU, cuya próxima edición será en 2014 en Tudela (Navarra). •

