

LA ACTIVIDAD CANÃ COLA COMO ALTERNATIVA ECONÃ MICA EN LAS PYMES.

CUNICULTURA

LA EXPLOTACIÃ N DE LA CUNICULTURA EN LAS PYMES

UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÃ O

CONTADURÃ A PÃ BLICA

ANTEPROYECTO DE MONOGRAFIA

PALMIRA

2006

LA ACTIVIDAD CANÃ COLA COMO ALTERNATIVA ECONÃ MICA EN LAS PYMES.

UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÃ O

CONTADURÃ A PÃ BLICA

ANTEPROYECTO DE MONOGRAFIA

PALMIRA

2006

DEDICATORIA

Este triunfo va dedicado a Dios por brindarme la oportunidad de crecer como una persona integra y a mis padres por darme la oportunidad de estudiar en especial a mi madre y a mi abuelo que sin su apoyo no hubiera podido alcanzar mis sueÃ±os de convertirme en un profesional. A mi hermana, novia y a mi sobrina que sin su especial compresiÃ³n no hubiera podido tener el apoyo moral para alcanzar mis metas.

Y por ultimo dedico este triunfo a mi familia que siempre creyeron en mÃ– y me apoyaron incondicionalmente.

Dedico a Dios este triunfo por brindarme la oportunidad de crecer como persona, padre, esposo e hijo, tener la perseverancia para poder cumplir con mis metas que me he propuesto. Rectos que se han proyectado de mi niÃ±ez y que dÃ–a a dÃ–a se estÃ¡n cumpliendo.

Dedico mi triunfo a las personas que creyeron y no creyeron en mi , que de una forma u otra han contribuido con el proceso de aprendizaje, dÃ¡ndome motivos para no desfallecer en tan arduo camino, como mi seÃ±ora , hijas que tanto amo , hermana y mi seÃ±ora madre , tambiÃ©n amigos muy cercanos que los considero como mi familia.

AGRADECIMIENTOS

Agradecimientos a Dios por darnos nuestras vidas y estar en este mundo contribuyendo como hombres de paz

y de progreso.

Agradecemos a nuestros padres y a nuestros seres queridos que nos han apoyado incondicionalmente para la realización de nuestros sueños. Sueños que estamos a punto de realizar, que no han sido fáciles; somos concientes de los sacrificios en los cuales hemos incurrido y por parte de nuestras familias, novia, esposa e hijas y que al llegar a la meta, la felicidad y los logros no es solo nuestra sino de todos ellos.

Agradecemos a nuestra institución la Universidad Antonio Nariño, Rector, Decano y Docentes por acogernos en su manto de sabiduría para hacer de nosotros profesionales íntegros y de principios, contribuyendo hacer una sociedad mejor.

INTRODUCCIÓN

Debido al desarrollo económico que ha tenido Palmira en los últimos años, donde la concentración de la actividad económica se ve en mayor proporción en el comercio con una participación del 49.53% y la otra actividad que empuja la economía de Palmira es la industria manufacturera con una participación de el 12.78%. surge la actividad cunícola como una alternativa mas para en apalancamiento económico de la ciudad de Palmira ya que se ha observado el empleo informal que se viene desarrollando en algunas familias con las crías de especies menores como gallinas y cerdos, con alto índice en la antigua zona de Palmira donde sus viviendas por su constitución tienen amplios patios que le sirve para la cría, levante y sacrificio de estos animales que son a la vez comercializados de manera informal.

Aunque la cría de conejos tiene poca participación en el mercado esta, ya ha dado sus primeros pasos con lo observado en las ultimas estadísticas de la cámara de comercio donde las especies pecuarias como la canchala alcanzan una participación en el mercado con respecto al departamento de 19.12% con un numero de 23.150% especies donde el municipio de Palmira alcanza una participación del 12.36%. A pesar de que las especies pecuarias a caballar alcanzan una participación del 39.7% en el departamento, las especies cunícolas han alcanzado la segunda mas alta participación.

Las especies menores como la cunícola nos brindan una alternativa de desarrollo para las pequeñas y medianas empresas, talvez por su poca inversión y sus altos índices de rentabilidad en donde esta se convierte en una muy atractiva forma de inversión donde las pymes son tal vez las mayores beneficiadas.

Este trabajo mediante la investigación, nos muestra el estudio de los diferentes costos que se ven involucrados en el producto, los métodos de costeo utilizados.

Para nuestro caso; se utilizo el método de costeo por absorción que a pesar de ser poco recomendado es el que se considera como el mas adecuado, ya que es el método que involucro todos los costos fijos como los variables según los estudios realizados, es el mas recomendado. También se decidió que los costos fijos sean asignados de acuerdo a la producción de los conejos

TABLA DE CONTENIDO

- INTRODUCCION
- DEFINICIÓN DEL PROBLEMA
- JUSTIFICACIÓN
- OBJETIVOS
- OBJETIVOS GENERALES
- OBJETIVOS ESPECIFICOS
- ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD
- ANALISI FINANCIERO SOBRE INGRESOS Y EGRESOS
- ANALISIS SOCIAL

- MATRIZ DOFA
- DEBILIDADES
- FORTALEZAS
- AMENAZAS
- OPORTUNIDADES
- SOBRE LA VOLUNTAD POLÍTICA.
- INCENTIVOS PARA LA CAPITALIZACIÓN RURAL
- ESTUDIO DE PERFIL
- ESTUDIO DE MERCADO
- ESTUDIO TÉCNICO
- SELECCIÓN DEL TERRENO
- ORIENTACIÓN DEL ALOJAMIENTO
- DONDE INSTALARLOS
- NECESIDADES DEL ÁREA
- ALIMENTACIÓN
- CONEJINA
- COSTOS ASIGNADOS DEL CONEJO
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTOS ASIGNADOS A LOS CONEJOS
- COSTOS ASIGNADOS DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- OTRA ALTERNATIVA ALIMENTACIÓN.
- RACIONAMIENTO
- PRODUCCIÓN DE ESTÍRCOL
- SANIDAD EFICIENTE
- PREVENCIÓN DE HIGIENE
- LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN
- CONEJOS A PRODUCIR.
- CALIDAD DE CARNE
- ANIMALES DE CALIDAD
- TIPOS DE CONEJOS
- COMO ESCOGER LOS REPRODUCTORES
- PRODUCCIÓN Y DURACIÓN DE REPRODUCTORES
- REPRODUCTORES
- CICLO ESTRAL
- INICIO DE CUBRICIONES Y MONTA
- APAREAMIENTO
- FACTORES QUE INTERVIENEN
- ELECCIÓN DEL RITMO REPRODUCTIVO
- GESTACIÓN
- DURACIÓN
- NIDAL
- CONTROL DE GESTACIÓN.
- MÉTODO DE PALPACIÓN
- ALIMENTACIÓN EL GESTACIÓN
- ABORTO
- CUIDADOS DE LAS HEBRAS PREÑADAS
- PARTOS
- CONDICIONES AMBIENTALES
- LA ADOPCIÓN
- LA ALIMENTACIÓN EN EL MOMENTO DEL PARTO
- ALIMENTACIÓN SUPLEMENTARIA

- LATANCIA Y CRIA DE LOS GAZAPOS.
- IMPORTANCIA DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE EN LA CONEJA
- MANEJO DE LOS GAZAPOS
- LA ALIMENTACIÓN DURANTE LA LATANCIA
- PERIODO DE CEBO
- EFECTO DE LA EDAD Y PESO AL DESTETE
- LATANCIA Y DESTETE
- EL DESTETE DE LOS GAZAPADOS
- NORMAS DEL DESTETE
- EL PERIODO DEL DESTETE AL SACRIFICIO
- EFECTO DEL SACRIFICIO
- CARNE DE CONEJO
- RECETAS
- ESTUDIO ECOLÓGICO.
- CONSERVACION
- ESTUDIO ECONOMICO
- PRODUCCION Y MERCADO DE CARNE DE CONEJO EN EL ESTADO DE TRUJILLO VENEZUELA.
- OPINIONES DE EXPERTOS
- ESTUDIO LEGAL
- ESTUDIO FINANCIERO
- PRESUPUESTOS
- PRESUPUESTO DE COSTO Y GASTOS
- PRESUPUESTO POR CAMADA.
- PRESUPUESTO DEL COSTO ANUAL
- PRESUPUESTO DE VENTAS
- PRESUPUESTO DE ALIMENTACIÓN
- FINANCIAMIENTO DE LA DEUDA
- COSTO 2007
- DEPARTAMENTO DE RECRÍA 2007
- DEPARTAMENTO DE PREÑES 2007
- DEPARTAMENTO DE LEVANTE 2007
- DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO
- ASIGNACION DEL COSTO POR UNIDAD.
- CONEJINA
- COSTO ASIGNADO A LA CONEJA
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACIÓN
- COSTO DE LA JAULA PARA LA CRIA Y LEVANTE
- ASIGNACION DE COSTO FIJOS
- COSTO 2008
- DEPARTAMENTO DE RECRÍA 2008
- DEPARTAMENTO DE PREÑES 2008
- DEPARTAMENTO DE LEVANTE 2008
- DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO 2008
- ASIGNACION DEL COSTO POR UNIDAD.
- CONEJINA
- COSTO ASIGNADO A LA CONEJA
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACIÓN
- COSTO DE LA JAULA PARA LA CRIA Y LEVANTE

- ASIGNACION DE COSTO FIJOS
- COSTO 2009
- DEPARTAMENTO DE RECRÍA 2009
- DEPARTAMENTO DE PREÑES 2009
- DEPARTAMENTO DE LEVANTE 2009
- DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO 2009
- ASIGNACION DEL COSTO POR UNIDAD.
- CONEJINA
- COSTO ASIGNADO A LA CONEJA
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACIÓN
- COSTO DE LA JAULA PARA LA CRÍA Y LEVANTE
- ASIGNACION DE COSTO FIJOS
- COSTO 2010
- DEPARTAMENTO DE RECRÍA 2010
- DEPARTAMENTO DE PREÑES 2010
- DEPARTAMENTO DE LEVANTE 2010
- DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO 2010
- ASIGNACION DEL COSTO POR UNIDAD.
- CONEJINA
- COSTO ASIGNADO A LA CONEJA
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACIÓN
- COSTO DE LA JAULA PARA LA CRÍA Y LEVANTE
- ASIGNACION DE COSTO FIJOS
- COSTO 2011
- DEPARTAMENTO DE RECRÍA 2011
- DEPARTAMENTO DE PREÑES 2011
- DEPARTAMENTO DE LEVANTE 2011
- DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO 2011
- ASIGNACION DEL COSTO POR UNIDAD.
- CONEJINA
- COSTO ASIGNADO A LA CONEJA
- COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR
- COSTO DEL DESTETE
- COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACIÓN
- COSTO DE LA JAULA PARA LA CRÍA Y LEVANTE
- ASIGNACION DE COSTO FIJOS
- FLUJOS DE CAJA LIBRE
- ESTADOS FINANCIEROS
- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO 2007
- ESTADO DE RESULTADOS 30 JUNIO
- BALANCE GENERAL 1 DE JULIO
- ESTADO DE RESULTADOS 31 DE DICIEMBRE DEL 2007
- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO DEL 2008
- ESTADO DE RESULTADOS 31 DE DICIEMBRE 2008
- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO DEL 2009
- ESTADO DE RESULTADOS 31 DE DICIEMBRE DEL 2009
- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO DEL 2010
- ESTADO DE RESULTADOS 31 DE DICIEMBRE DEL 2010

- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO DEL 2011
- ESTADO DE RESULTADOS 31 DE DICIEMBRE DEL 2011
- BALANCE GENERAL 1 DE ENERO DEL 2012
- GRAFICAS COMPARTIVAS
- COMPARACION DE LOS COSTOS Y VENTAS
- COMPARACION DE LA DEUDA CON EL PATRIMONIO
- PRODUCCION ESPERADA
- MARGEN DE UTILIDAD VERSUS COSTO
- RAZONES CORRIENTES
- INDICADORES FINANCIEROS

- LOSARIO

1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

En este proyecto se plantea la solución de inversión y rentabilidad para los productores informales y en especial las PYMES como alternativa de generación de valor y desarrollo económico. Debido a que el producto no se ha industrializado, por lo tanto no se encuentra una información idónea en procesos de producción de estas especies. En este manual se encuentra el proceso productivo desde la cría, levante y sacrificio con procesos de costos y mantenimiento.

Es un producto que se considera como especies menores en el cual no se ha explotado, como lo podemos observar con la carne de pollo y cerdo, debido a que los principales productores de carne, los bovinos siempre han mantenido su producción con costos estables desde su historia de producción. Han ganado participación en el mercado las especies menores debido a su reducción de costos en la producción como la alimentación, poco espacio, aumentando la rentabilidad para ser más competitiva y así reducir los precios para que sean más asequibles en la canasta familiar.

Podemos considerarlo como alternativas de alimentación para las familias de escasos recursos en donde pueden criar y levantar conejos para alimentarse y tener ingreso para mejorar el nivel de vida.

Si la producción de cría y levante de conejos se llevara a estandarizar su producción con técnicas de cría (cruce de razas) resistentes a las epidemias y enfermedades , alimentación balanceada , estricta higiene , cambiando el paradigma del consumo de este producto en donde la mayoría de los consumidores desconocen sus bondades y el producto final tenga un precio competitivo en el mercado , se abre una brecha en la participación en el mercado de consumo como si lo hizo la carne de pollo en su crecimiento .

En este momento podemos presenciar las avícolas con procesos de producción muy competitivos, satisfaciendo demandas en el mercado y creando espacios para satisfacer la oferta con los restaurantes agregándole valor al producto, para obtener rentabilidad con su oferta y demanda.

Granjas avícolas produciendo para el consumo en canal y transformando el producto para venderlo con valor agregado ejemplo KOKORICO, MACPOLLO entre otros

Debido a que es un producto el cual no tiene un proceso de mercadeo como lo tienen las carnes de res, cerdo y pollo. Es un producto a explotar, su fase de producción cuenta con variables de más riesgo como la genética, salubridad, adecuaciones y controles en su alimentación. Esto lleva a tener un control muy detallado para asegurar la generación de valor.

Actualmente en el entorno donde se desarrollara el proyecto existen pequeñas empresas en donde están satisfaciendo un poco la demanda a un alto costo de producción y por lo tanto el producto al final es muy costoso para el consumidor.

Según las teorías, procesos de cría y levante, con las probabilidades que se manejan en este proyecto son con los insumos mas caros (alimento y adecuaciones), posibilidades de partos del máximo que es de 8 conejos por coneja reproductora, que su promedio de conejos en un parto es de 10 hasta 12 conejos, 7 partos por año, que su promedio es de 8 partos en el año; que el peso de sacrificio en canal es de 2.5 libras en 40 días que su promedio de peso en los 40 días es de 3.75 libras.

Se esta manejando con estas variables para garantizar la viabilidad del proyecto. Teniendo en cuenta en lo anterior, llevando un proceso de producción de alta calidad minimizando las perdidas para que el proceso productivo sea eficiente logramos llegar al objetivo principal de un producto de alta calidad de bajos costos de producción, se llegara no solo a competir y abrirse posición en el mercado con referencia a los otros productores de conejos; sino que también a competir con los productos de alto índice de consumo como la carne de res, pollo y cerdo

2. JUSTIFICACIÓN

Las opciones personales en la actividad económica y social, es identificar la actividad a la que se quiere realizar, que son:

No hacer nada es decir, substraerse su vida de la producción, emplearse, poner a disposición su capacidad de trabajo al servicio de un patrón.

Ser empresario la cual determina su propia situación laboral y económica.

Ser trabajador - empresario, la cual es doble propulsor del desarrollo económico y social.

En este orden de ideas queremos llegar a ser trabajadores y empresarios con este producto la cual hemos detectado ventajas competitivas

Uno de los motivos por el cual hemos visto en la necesidad de desarrollar este proyecto es porque es un producto el cual no ha sido industrializado, como podemos ver a los productores avícolas, porcinos y ganaderos., en la actualidad se esta satisfaciendo la demanda; y no se esta ofreciendo como alternativa en carnes nutritivas y sanas para el consumo, así poder contribuir a mejorar las necesidades de carne en la canasta familiar.

Contribuir ante la sociedad como profesionales en la creación de empresa, generando empleos directos e indirectos e ingresos para la nación con impuestos para el desarrollo social,

Realizar procesos de producción, que el producto final tenga precios bajos de fácil acceso, para que sean competitivas con los otros productos como la carne de res, cerdo y pollo. También crecer el desarrollo económico involucrando a los sectores con bajo desarrollo económico, (fincas familiares, pequeños y medianos agricultores). Siendo este un producto, de alta calidad alimenticia.

Otra alternativa en la elaboración de este proyecto, es la comercialización de subproductos derivados del conejo en la transformación de un producto terminado,

Como la elaboración de correas, carteras, zapatos etc; que involucran a sectores industriales y artesanos

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

- Elaborar un manual técnico básico, en el cual se fusionen, se integren los conceptos financieros y

operativos necesarios para que la pyme puedan desarrollar la actividad cunicola como una alternativa económica.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Evaluar el impacto social y económico que generará a la cría, levantamiento y comercialización de la carne del conejo y sus subproductos a nivel urbano nacional.
- Analizar la rentabilidad de la comercialización de los conejos y sus subproductos.
- Diseñar mecanismo que nos permitan crear cultura de consumo como base alimenticia en las familias.
- Contribuir con medio ambiente ya que el conejo es un animal que nos permite utilizar hasta sus desechos orgánicos como abonos para agregarle los nutrientes orgánicos a la tierra para siembra.
- Analizar toda la información existente en las instituciones donde manejan especies menores como son la universidad nacional de Colombia, ICA, el Sena con el propósito de verificar el alcance de la información que ellas proponen y complementarla desde el punto de vista financiero

4. ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD

4.1 ANÁLISIS FINANCIERO SOBRE INGRESOS Y EGRESOS

DETALLE	COSTO DEL AÑO	COSTO DEL MES	COSTO ASIGNADO	CAUSACION DEL 6 MES	INVENTARIO PROCESO
ARRIENDO	\$ 3.600.000	\$ 300.000	\$ 513.600	\$ 1.800.000	\$ 1.286.400
AGUA	\$ 720.000	\$ 60.000	\$ 100.800	\$ 360.000	\$ 259.200
ENERGIA	\$ 960.000	\$ 80.000	\$ 139.200	\$ 480.000	\$ 340.800
MOD	\$ 28.495.968	\$ 2.374.664	\$ 4.071.539	\$ 14.247.984	\$ 10.176.445
ALIMENTO	Â	Â	\$ 27.227.669	\$ 29.509.553	\$ 2.281.884
DEPRECIACION	Â	Â	1754033	Â	-1754033
TOTAL	\$ 33.775.968	\$ 2.814.664	\$ 33.806.841	\$ 46.397.537	\$ 12.590.696
Â	Â	Â	\$ 46.397.537	Â	Â
VENTAS					
LIBRAS DE CARNE		PRECIO UNITARIO		PRECIO TOTAL	
12.000		\$4.500		\$54.000.000	

NOTA

Hay que indicar que el costo unitario por libra es de 2.817 pesos debido a que en el primer año se producen 5 camadas y esto hace que el costo se eleve por utilizar el método de costos por absorción, el cual indica que los costos fijos se debe asignar directamente a costo del producto.

• ANÁLISIS SOCIAL.

Debido a alto índice de desempleo que se presenta actualmente en nuestro país, los conejos surgen como una alternativa de ingresos para el sector de producción de carne; convirtiéndose en una fuente de ingreso y contribuyendo con la parte social generando impuesto para el desarrollo de nuestra región y el país, siendo un producto que no se ha explotado en su comercialización. tal vez por no conocer las ventajas que nos brinda la carne conejo como el valor nutritivo, bajo contenido de grasas

sin preservativos ni químicos .

También se pueden aprovechar los subproductos , materia orgánica , piel

Y pelo .

Â Â A)Â Como alimento directo, al ser los conejos de un tamaño idóneo para una comida familiar, y como forma de mejorar la economía familiar, al poderse vender más fácilmente que animales más grandes. No precisan sistemas de conservación por no ser animales en vía de extinción.

Â

Â Â B)Â Tienen la ventaja de ocupar poco espacios , e incluso pueden instalarse los conejos al aire libre, bajo sencillos tejadillos, por lo que su cría requiere inversiones mínimas, solo inicialmente las jaulas y los primeros reproductores.

Â

Â Â

Â Â C)Â Cada coneja puede producir 50 o 60 conejos al año, como promedio, que es la producción objetivo en las mejores operaciones industriales, pero en instalaciones pequeñas y con unas normas mínimas de manejo podemos esperar de 25 a 30, que sacrificados a dos Kg de peso vivo, o 1,100 Kg en canal limpia, (con cabeza) son unos 30 Kg de carne por cada coneja al año.

Â

Una sola coneja tiene una producción parecida a la que se obtiene con TRES ovejas o cabras, con un cordero o cabrito al año, cada uno de 10 Kg canal....Â

Â

Â Â D)Â Además son animales que no molestan con ruidos ni malos olores, pueden cuidarlos muchachos o muchachas jóvenes, lo que les inicia hacia una mayor responsabilidad, o pueden hacerlo personas ancianas, o minusválidas, lo que les ayuda y les hace sentirse útiles, o puede cuidarlos cualquiera en tiempo de ocio, ya que es incluso divertido...

Â

Â Â E)Â Son muy fáciles de multiplicar, ya que con un pequeño núcleo inicial, en una comarca o región, de 12 - 14 conejas, y un par de machos, seleccionando a las mejores hijas, pueden ser más de TRES MIL reproductoras, a los tres años de haberse iniciado.

Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Las 3.000 conejas fácilmente llegan a producir los 100.000 Kg de carne limpia al año, y fáciles de repartir y conservar....Â

Â

Â Â F)Â Para el consumidor, la carne no tiene ningún inconveniente sanitario, al contrario, es la de mayor contenido proteico, comparado con otras carnes, por lo que interesa en lugares donde convenga

aumentar el consumo de proteína de origen animal. Por cada mil Calorías la carne de conejo tiene tres veces más proteína que si son en carne de rumiantes engordados...

Â

Â Â G)Â Se alimentan de productos y subproductos del país, con mínimos o nulos consumos de cereales calóricos, o leguminosas, como el grano de cereal, o torta de soja, alimentos que sería preferible fuesen consumidos directamente por las personas...

4.3 MATRIZ DOFA

4.3.1 DEBILIDADES

- Es un producto de un complejo manejo ya que tiene que cumplir con unas estrictas medidas; como higiene, genética, adecuaciones e instalaciones y alimentación. Por lo anterior se necesita a parte de la iniciativa de crear la empresa, en su estricto control. En su producción tener los conocimientos y la experiencia para el manejo de los animales, para garantizar la producción esperada para que el proyecto sea viable y si recordamos los autores de este proyecto son contadores y no zootecnistas.

4.3.2 FORTALEZAS

- La principal fortaleza es que hemos decidido ser empresarios y empleados al mismo tiempo comprometidos con los procesos de creación de empresa que lo asumimos como un reto a corto plazo, una esperanza de crecimiento como profesional y personal a mediano plazo, conseguir que la empresa tenga una alta participación en el mercado de productos carnicos a largo plazo.
- Es un mercado poco explotado no encontramos competidores organizados y de renombre al cual competir, hay un mercado virgen, en cual lo vemos como un gran atractivo de inversión en este tiempo donde prima mucho los productos naturales que van en beneficio de la salud humana.

4.3.3 AMENAZAS

- La cultura de consumo de la carne de conejo es baja, no es un producto al cual se identifiquen como carnes sanas para el consumo como los mariscos y pescados.
- También tenemos las costumbres de comidas típicas del valle y en este momento no se encuentra el producto de carne de conejo.
- En estos momentos el producto se comercializa en supermercados de cadena a un precio muy alto delimitando a las personas que pueden consumirlo con regularidad sobre todos a las personas con un bajo nivel de ingresos.

4.3.4 OPORTUNIDADES

- Debido a las enfermedades y contaminación en la producción de otros productos carnicos (Carne de Res, Cerdo, Pollo) se ven en la necesidad de aplicar vacunas, químicos que al final afectan la calidad de la carne para el consumo humano llevando a que el cuerpo humano se afecte con enfermedades como el colesterol, triglicéridos y problemas cardiacos, y por lo tanto la carne de conejo surge como alternativa ya que es un producto sano, que no necesita utilizar productos químicos para su producción.
- En esta década vemos que cada día a las personas se preocupan por consumir los alimentos mas

sanos a bajo contenido de grasas , que tengan alto contenido de proteínas y vitaminas para así mejorar el estado de vida de las personas y por lo anterior la carne de conejo es la mejor opción para personas que se preocupan por su salud .

- Las familias colombianas pueden criar en los patios , en fincas la carne de conejo ya que no se necesita de mucho espacio abriendo así un lapso mas fuerte de consumo, dándole así oportunidad a los habitantes del sector a que participen en proceso productivo y puedan así obtener unos ingresos extras .
- Es un producto recomendado por los dietistas para las madres en gestación , niños en crecimiento , personas en convalecencia y recuperación . Debido a lo anterior es una alternativa como alimento sano que satisface a un nivel muy alto las necesidades que se busca en la alimentación colombiana.
- En estos momentos tenemos la azcar orgánica pensando en la demanda por alimentarse mejor , legumbres , leguminosas y hortalizas con procesos orgánicos para ofrecer un producto 100% natural . La carne de conejo es una alternativa que es 100% natural para satisfacer estas necesidades de alimentación sana en cual vemos que es mercado fuerte el cual esta en proceso de crecimiento constante.

• ANÁLISIS SOBRE LA VOLUNTAD POLÍTICA

En la actualidad el gobierno colombiano ha visto como alternativa de crecimiento económico la creación de nuevas empresas que generen empleo , obteniendo ingresos para satisfacer la inversión social .

Incentivos económicos para el sector agropecuario que sean destinados para mejorar la producción o la creación de nuevas empresas del sector agropecuario como el incentivo del I C R.

Con la ayuda de comercio exterior (jóvenes emprendedores) y la motivación en las universidades para desarrollar estas políticas de crecimiento encontramos la voluntad política para ser realidad los proyectos de creación de empresa.

Aunque este producto se encuentra actualmente amenazado de los beneficios tributarios que gozaba por ser un producto excepto ya que según lo que pretende la nueva reforma tributaria con los bienes que se encuentran exentos del IVA tendrán una tarifa del 10 % bienes como la carne de animales de las especies bovina, porcina, ovina o caprina fresca, refrigerada o congelada y sus despojos comestibles. Carne de conejo o liebre; carne y despojos comestibles de aves; pescado fresco o refrigerado leche y nata(crema), el queso; pollitos de un día de nacido y huevos Leches en polvo para bebés; Cuadernos de tipo escolar colombiana, sino que no ha sido un instrumento eficaz para el aumento de recaudos: en el corto plazo puede significar aumentos en el recaudo pero en el largo plazo derivan en la reducción del consumo.

4.4.1 Incentivos para la capitalización rural , ICR. (circular 05 de 2004).

El gobierno en su voluntad de hacer crecer la economía del país mejorando la calidad de vida de los ciudadanos proponer como alternativa por FINAGRO una forma de mejorar en desarrollo económico por medio de la creación de un fondo para que los emprendedores de el sector agropecuario desarrollen sus ideas y puedan así ser competitivos, todo esto lo hace apoyándolos económicamente para que saquen adelante sus proyectos de mejoramiento continuo en la competitividad de el sector agropecuario.

Pero en si que propone?

Es el aporte en dinero que con recursos del Presupuesto Nacional, FINAGRO hace a los productores del sector agropecuario, para que modernicen su actividad agropecuaria y mejoren sus condiciones de

productividad, competitividad, sostenibilidad y reduzcan los riesgos. Por razones de déficit fiscal de la Nación, FINAGRO fondea el programa ICR con la mitad de sus utilidades brutas desde 2002.

A quien va dirigido?

A las personas naturales y jurídicas que desarrollen proyectos de inversión **NUEVOS** en el sector agropecuario, en predios:

- Propios.
- En predios sin título: La autoridad competente debe certificar su tenencia.

Pero cuales son los requisitos para acceder a los beneficios de FINAGRO?

- El proyecto que aspire a obtener este beneficio, debe haber sido financiado mínimo en 40% del total de la inversión objeto del ICR con recursos de FINAGRO.
- La inversión no debe contar con otro subsidio directo concedido por el Estado, excepto los dispuestos a través de tasas de interés preferenciales, y los que hayan sido otorgados a pequeños productores.
- El crédito debe ser **nuevo** y podrán incluirse **inversiones nuevas** iniciadas dentro de los ciento ochenta días calendario inmediatamente anteriores a la fecha de redescuento del respectivo crédito.
- La antigüedad del gasto no podrá ser mayor a 180 días calendario con anterioridad a la fecha de redescuento del crédito respectivo (excepto: para el campo de plantación y mantenimiento donde para la etapa de previviero y vivero la antigüedad del gasto podrá ser hasta un año).
- La culminación de las inversiones objeto de ICR deberá ser posterior a la fecha de redescuento del crédito.
- Es necesario **conservar las facturas legales y los contratos de obra** con sus actas de liquidación, los cuales serán soporte para la liquidación del respectivo porcentaje del ICR y tomar fotografías de las inversiones que se están realizando
- Todas las inversiones sujetas de incentivo deben ser **NUEVAS**.
- Los beneficiarios del ICR, tienen derecho a presentar una nueva solicitud un año después de la fecha de otorgamiento del anterior.

Porcentaje mínimo a financiar?

Para los pequeños productores en porcentaje mínimo a financiar es hasta en cuarenta por ciento de la inversión y el monto máximo esta 500 salarios mínimos legales vigentes (\$204.000.000).

Para otros productores en porcentaje mínimo a financiar es hasta el veinte por ciento de la inversión y monto máximo esta en 500 salarios mínimos legales vigentes (\$204.000.000).

Cual es el costos máximos de referencia para la liquidación del ICR ?

Los siguientes costos de referencia se aplican a la liquidación del ICR. Para la solicitud del crédito, se deberá tener en cuenta el monto o porcentaje máximo de financiación establecido por FINAGRO,

 Tipo de obra o cultivo
 Unidad de referencia
 Costo máximo en pesos

Â Pozos profundos

Â Metro linealÂ Â Â (1)

Â \$Â Â Â 450.000

Â ExcavaciÃ³n manual o mecÃ¡nica

Â MetroÂ cÃºbico Â (2)

Â \$Â Â Â Â Â Â 4.500

Â Movimiento de tierra

Â MetroÂ cÃºbicoÂ Â (3)

Â \$Â Â Â Â Â Â 4.500

Â Gaviones, espolones

MetroÂ cÃºbicoÂ Â

Â \$Â Â Â 120.000

Â Infraestructura

Â MetroÂ cuadradoÂ

Â \$Â Â Â 120.000

Â Cultivo

Â

Â

Â Aguacate

Â HectÃ¡rea

Â \$ 4.900.000

Â Brevo

Â HectÃ¡rea

Â \$ 4.900.000

Â Cacao

Â HectÃ¡rea

Â \$ 4.785.000

Â CÃ-tricos

Â HectÃrea

Â \$10.100.000

Â Caducifolicos (pera,manzana,ciruela,durazno)

Â HectÃrea

Â \$ 4.900.000

Â EspÃrrago

Â HectÃrea

Â \$21.750.000

Â GuanÃbana

Â HectÃrea

Â \$ 8.100.000

Â Guayaba

Â HectÃreaÂ

Â \$ 8.100.000

Â Mango

Â HectÃreaÂ

Â \$ 8.100.000

Â Pitahaya

Â HectÃreaÂ

Â \$14.500.000

Â Palma de aceite

Â HectÃreaÂ

Â \$ 4.785.000

Â Vid

Área

\$14.000.000

- El costo máximo por metro lineal contempla la perforación, el entubado y filtros, y no incluye los equipos de extracción.

(2) Construcción de represas, reservorios o jagüeyes y de canales de riego y drenaje. Para éstos últimos no incluye revestimientos en cemento, concreto, piedra, bloque o ladrillo.

(3) Construcción de terraplenes o muros de contención en tierra

Para **maquinaria y equipos** el porcentaje del ICR se liquidará sobre **el valor de la factura** de compra-venta legal, a excepción de:

- Los tractores y las combinadas cuya liquidación se realizará con base en el valor CIF de la declaración de importación más los pagos de otros conceptos registrados en la misma declaración tales como: el arancel, IVA, servicios aduaneros, entre otros.
- La maquinaria y equipo importada directamente por el beneficiario del crédito, igualmente será liquidada según la declaración de importación

La siguiente alternativa para invertir en el proyecto la vemos como la forma más saludable y más fiable de inversión en la cual nos aseguramos un apoyo de gobierno para que el proyecto pueda ser un éxito ya que con el apoyo del gobierno

5. ESTUDIO DE PERFIL

Para la realización del estudio de este proyecto se tuvieron que tener en cuenta factores que directa o indirectamente inciden en el desarrollo de él mismo. Tales como factores climáticos, que inciden de una manera indirecta en la evolución del plan de negocio haciendo así que en costo se eleve o disminuya (Ya que si los conejos se tienen en un clima caliente van a tardar más tiempo en obtener en peso ideal para su venta), también se tuvieron que tener factores que inciden en el costo directamente como la producción esperada en el año ya que cada año fluctúa de acuerdo al nivel de producción del mismo todo esto hizo que se tomara la decisión de utilizar el método de costo por absorción a pesar de que las críticas dicen que este método es poco recomendable para la toma de decisiones ya que tiene en cuenta los costos fijos para sacar en costo unitario del producto, a pesar de que las condiciones del mercado no favorecen mucho en la evolución de este proyecto ya que como ya fue antes mencionado la carne de conejo en la ciudad de Palmira no ha tenido un pleno desarrollo pero estamos convencidos que con las estrategias de mercadeo adecuado podemos hacer que el proyecto salga adelante. Y si tenemos en cuenta el desarrollo actual del país en donde este presenta condiciones necesarias para la inversión como son una inflación baja, unas muy atractivas tasas de interés para la inversión de sector productivo y un crecimiento de nuestro PIB adecuado para un país que está en vía de desarrollo.

• ESTUDIO DE MERCADO

Se puede definir que es un mercado nuevo en donde se ha dicho con anterioridad que es un producto al cual no se satisface la demanda.

Los posibles consumidores de este producto abarca un área muy extensa como son:

Los grandes supermercados como la Super Marden, La 14 de Llano Grande, los hospitales, clínicas, Bienestar Familiar, entidades del gobierno (Ejército de Colombia en jurisdicción de Palmira), los restaurantes de alta cocina, puntos de venta en plazas de mercado y barrios.

Como podemos observar el mercado es muy amplio al cual se puede ingresar y competir con los otros productos carnicos que se encuentran en el mercado.

Es un producto que en la actualidad se considera de lujo, se aprovechara los medios de comunicaci3n como radio, televisi3n rural y de mostrador en los almacenes de cadena aludiendo sus beneficios tanto como alimento y costos , tambi3n facilitando folletos de las recetas para su consumo y degustaci3n de la carne de conejo para la aceptaci3n del producto y su respectivo consumo.

• ESTUDIO T3CNICO

Debido al estudio realizado tanto a nivel de costo como a nivel de mercado encontramos las condiciones adecuadas para que la producci3n de carne de conejo se ha de 96.000 libras anuales con un crecimiento por a3o del 15% aunque en el primer a3o solo se alcanc3 la producci3n de 5 camadas equivalente a 60.000 libras para esto se espera contar en el a3o con la suma de 660 conejos los cuales se dividen en 600 conejas y 60 machos. Los estudios con respecto al costo y para garantizar una condiciones optimas en la calidad del producto nos indica que debemos comprar los conejos de dos meses de nacidos para as3 poder garantizar que los conejos crezcan en la s condiciones mas optimas para que as3 esto nos garanticen una producci3n con un alto grado de eficiencia. El estudio nos indica que para la producci3n de este producto se tiene que hacer inversi3n de 1260 jaulas que por las condiciones actuales del mercado y las exigen de calidad de las misma se deciden hacerlas de una manera artesanas para que as3 est3n cumplan con todos los requisitos del proyectos tambi3n se decide destinar un porcentaje de dinero en la adecuaci3n de las instalaciones ya que este tambi3n tiene que cumplir con unas condiciones m3nimas para en funcionamiento se decide que terreno tiene que ser alquilado y al aire libre preferiblemente dentro del sector en ciclo de producci3n para ser vendidas deben oscilar entre los 42 d3as (por esta raz3n se habr3 en el proyecto de 8 camadas promedio por a3o)se tiene que tener en cuenta que para poder gozar del beneficio tributario de ser un producto excepto la carne de conejo se debe vender en canal tambi3n se debe tener en cuenta que en terreno alquilado en primer a3o no debe estar a un sin por ciento en la capacidad de producci3n .

Para la cr3a de esto animales se tiene que tener en cuenta el alojamiento y el deposito ya que el conejo domestico puede criase con buenos resultados si se encuentra protegido del medio ambiente por alojamientos buenos y adecuadamente ubicados en el terreno.

7.1 Selecci3n del terreno

El terreno donde se ubican las naves debe escogerse poniendo atenci3n en el suministro de agua, las v3as de comunicaci3n y la cercan3a de mercados.

El agua es necesaria para el lavado de las jaulas y el piso de la nave, y para mantener limpios los alojamientos. El agua para la limpieza puede ser o no potable , pero la utilizada para beber, debe serlo.

Las v3as de comunicaci3n son necesarias para el transporte de materiales de construcci3n, de alimentos y para el envi3 de los conejos al mercado. Es importante que sean utilizables durante todo el a3o. Es ventajoso que el terreno este cerca de v3as de acceso.

Si el terreno esta cerca de un mercado, los costos por transponte de materiales, alimentos y conejos son reducidos. Esto hace que la rentabilidad de la jaula sea mayor.

7.2 Orientaci3n del alojamiento

La ubicaci3n de los alojamientos dentro del terreno, deber3 brindar protecci3n a los conejos contra h3meda, corrientes de aira y calor.

Los conejos son mas sensibles al calor que al frío, aunque este también los perjudicial. La temperatura dentro de los alojamientos no debe sufrir variaciones extremas. Para conseguirlo, estos deben estar localizados en un lugar seco y protegidos contra los rayos del sol y los vientos dominantes.

Para lograr un ambiente agradable dentro de la nave. Esta debe orientarse en el terreno de acuerdo con el clima de la región. En climas cálidos y templados como en nuestro caso , la nave se orienta respecto del recorrido del sol.

En climas fríos la nave se orienta de tal manera que los rayos del sol puedan entrar.

• Donde instalarlos

Cada caso es particular, pero debe preferirse un lugar que mantenga un confort para los animales, y tenerlos protegidos de depredadores (humanos o animales). Siempre y cuando sea, jaulas adecuadas, duraderas, adquiridas de un fabricante conocedor de las necesidades. El tipo de alambre es muy importante. Es una necesidad, y el punto definitivo para esperar buenos resultados. Siendo la más importante la pieza que formará el suelo. El principal objetivo es que deben ser jaulas fáciles de manejar, de limpiar, y de desinfectar.

•

Las jaulas podrán montarse bajo un cobertizo, Los cobertizos o enramadas deben tener medidas adecuadas que faciliten la ventilación y la limpieza , este puede estar en un tejadillo, o sombrije, etc. Todos son válidos. Tener bien determinada las zona en donde situar las jaulas en lugar fresco, sin altas humedades, sin corrientes de aire, pero ventilados, que no les dé un exceso de iluminación, protegidos de depredadores, etc. En climas fríos es indispensable tener cortinas plásticas o esteras para cubrir el cobertizo en las horas de la noche. En clima cálido esto no es necesario. Asimismo es importante proteger los animales contra el exceso de sol y de las lluvias. Los cobertizos o ranchos deben tener techo de zinc, eternit, lámina campesina o palma. El piso debe tener una inclinación de 3% para evitar la acumulación de excrementos, alimentos sobrantes y agua. El exceso de humedad favorece la presentación de enfermedades como Coccidiosis y Hongos.

Cuando se construye un cobertizo debe considerarse que la temperatura óptima para el conejo es de 15-20°C y que temperaturas por debajo de 5°C por encima de 30°C afectan el consumo de alimento, la conversión y la reproducción. Asimismo el animal es muy sensible a las corrientes de aire, por consiguiente debe existir buena ventilación pero sin corrientes de aire. Cuando los vientos Son frecuentes y muy fuertes se hacen barreras rompevientos de árboles.

• El conejo se adapta a la humedad ambiental. Las necesidades de luz son de 11 a 12 horas diarias. El sol directo durante varias horas lo perjudica. Para cinco conejas y un reproductor se puede construir una caseta de una área de 2 x 4 metros y una altura de 2.5 metros. El terreno en que se construyen las naves o galpones deberá escogerse por la facilidad para el suministro de aguas, lo cercano a los mercados y la facilidad de transporte.

Los alojamientos, naves o galpones protegen a los conejos de los vientos, lluvias y temperaturas excesivas. En clima frío predomina el criterio dirección de los vientos y el eje de la nave se orienta en dirección Norte-Sur; mientras que en clima cálido no tan solo importa la dirección de los vientos, la dirección del sol, teniendo en cuenta el criterio naciente y poniente. El piso de cemento es costoso pero las ventajas justifican la inversión, debe tener buenos desagües y una pendiente de 3%.

En clima frío las paredes laterales se construyen de 1.5 metros de altura para proporcionar abrigo contra el frío. En clima caliente solamente alcanzan 30 centímetros de altura y el resto es malla de gallinero. Estas

paredes se construyen con ladrillo, bloques de cemento o maderas inmunizadas. Adicionalmente se colocan cortinas plásticas en las paredes para bajarlas en la noche y regular la temperatura. Para el techo se emplean láminas de zinc, asbesto, aluminio o cartón impermeabilizado. El techo se hace con claraboya de ventilación. La altura e inclinación varían, pero una altura de 2.5 metros, con una inclinación del 25% es recomendable para proporcionar ventilación suficiente.

Con la descripción de las jaulas, con la posibilidad de colocar los nidos en los lados para unidades pequeñas, o en el interior de la jaula, o incluso colgando de los laterales de las jaulas, y por sus medidas, se puede comprobar que pueden ubicarse en miles de lugares, y que son miles las opciones.

La anchura recomendable del galpón es de 10 metros y la longitud depende de la cantidad de jaulas que se quiera implantar. La superficie necesaria para cada coneja reproductora incluyendo lo correspondiente a machos, hembras de reposición, crías en ceba y bodega es de 2 metros cuadrados

Â

Entre los factores climáticos que influyen drásticamente en las recomendaciones anteriormente citadas, están

Temperatura: La temperatura del local puede oscilar entre 10 y 30 grados centígrados. La temperatura ideal es de 15 a 20 grados centígrados. En ninguna circunstancia la temperatura bajar de 10 grados centígrados ni sobrepasar los 30 grados centígrados. El calor excesivo disminuye el consumo de alimento, la fertilidad de las hembras y el ardor sexual de los machos. La temperatura en el interior del nido es de 30 grados centígrados a 32 grados centígrados, por consiguiente es necesario que el galpón destinado a la cría sea abrigado para evitar altas mortalidades en las camadas por exceso de frío.

Ventilación: Se necesita aire limpio y buena ventilación. La velocidad del aire no debe ser superior a 16 metros por minuto. El aire debe contener la menor cantidad posible de gas carbónico, amoníaco e hidrógeno sulfurado. Solamente con 30 miligramos de gas amoniacal por litro de aire se aumenta el peligro de aparición de pasterellosis.

Humedad: La humedad del aire puede oscilar entre 55-75%. La humedad ideal está entre 60 y 70%. La situación más desfavorable se presenta con alta humedad y calor excesivo (30 grados centígrados y 90% de humedad). La humedad del galpón está influenciada por la temperatura, ventilación, población canchala y manejo de estiércol y orina. Alta humedad y alto amoníaco produce rinitis.

Iluminación: Todo indica que 11 - 12 horas diarias de luz es la condición óptima para la fertilidad de las conejas. La luz solar es beneficiosa para la salud de los animales siempre y cuando no sea excesiva. En los machos una iluminación prolongada disminuye la fecundidad número de saltos y cantidad de esperma. El mejor comportamiento y la mejor calidad en cuanto a vitalidad de los espermatozoides es de 8 horas de luz diaria.

Las naves: En la construcción de la nave para los alojamientos se toman en cuenta el piso, las paredes y el techo.

El piso puede ser de tierra apisonada, de asfalto o cemento. Un piso de tierra apisonada es relativamente barato pero presenta el inconveniente de que absorbe la orina, y provoca mal olor y provoca el desarrollo de microorganismos.

Asfalto es un aislante contra la humedad, y fácil de lavar y desinfectar, pero se dificulta la construcción de drenajes. Un piso de cemento puede ser más costoso, sin embargo sus múltiples ventajas justifican la inversión, especialmente en grandes explotaciones.

En climas cálidos como en de Palmira (nuestro caso) la nave no necesita paredes. por el contrario en clima fríos las paredes son indispensables. Para la debida ventilación se colocan cortinas de plástico o mantas en las paredes.

Naves industriales: Para una explotación a nivel industrial se construye una nave grande, con una dimensión acorde con el numero de conejos que se van alojar en ella. La capacidad depende principalmente de su longitud, que puede ser de 10 metros en adelante, su anchura depende de la forma en que se ordena las jaulas: en dos, cuatro o seis filas.

Estas naves tienen piso de cemento, liso, y con desagües se colocaran bajo las jaulas. El piso tendrá un tres por ciento. Si la nave tiene 12 m de ancho por 22 m de largo, cabrán 240 jaulas, en cada jaula se podrán alojar una coneja y su camada hasta en destete u 8 gazapos de engorde, hasta que llega en momento de su venta.

En nuestro caso la nave tendrá a que tener capacidad para 1260 jaulas , y por lo tanto tendrá a que tener de ancho 63 m y de largo 116 m la nave se dividirá por lotes un lote de reproductores otro lote de cría y el ultimo destinado a carne de conejo.

Galpones para conejos: Básicamente los galpones constan de elementos comunes , tales como el Techo, la Claraboya de ventilación, los Postes de sostenimiento, la Puerta situada en un extremo del galpón, la Estructura que sostiene el techo, las Paredes laterales, la Tubería de reparto de aguas, la Fila de jaulas con sus respectivos Pasillos, todo en Piso de cemento.

Equipos: Los equipos incluyen jaulas , jaulones , niales , cestas , comederos , bebederos.

Jaulas para naves: Los conejos estarán confinados dentro de sus jaulas durante toda su vida por tanto deberán tener suficiente espacio para que pueda moverse con facilidad , las medidas recomendables de las jaulas para conejos de diferentes tamaños son :

Razas	Medidas de la jaula			
		Largo	ancho	alto
Pequeña	80 cm	75 cm	55 cm	
Mediana	110 cm	75 cm	55 cm	
Grande	130 cm	75 cm	60 cm	

Las jaulas deben medir 75 cm de ancho para que el operador pueda alcanzar todas sus partes con el brazo estirado.

Las jaulas, y equipo, y su instalación: Los conejos y coneja estarán toda su

existencia dentro de la jaula, por ello de la necesidad de que sea de alta calidad y fácil de limpiar, pero a la vez obliga a colocarla en lugar que mantenga un confort para los animales, al no poder salirse y si estuvieran con molestias, como hacen los animales para poder escoger donde reposar o dormir.

La

La

Jaulas adquiridas: Una vez hayamos escogido el lugar para instalar las jaulas, podemos montar las jaulas adquiridas a un fabricante. Por ejemplo, hay unas que se presentan en grupo de dos jaulas o dos "huecos" , que ya llevan los dos comederos tolva y los dos bebederos y siguiendo unas simples indicaciones, las podemos montar. Otras van grupos de cuatro o cinco.

Â

Â

Mallas

Â

En otros paquetes, encontramos, por ejemplo, unos nidos que consisten en la "caseta", y el nido propiamente dicho, en donde tendrán lugar los partos y donde va a amamantar la madre a sus gazapos.

Â

Â Â Â Â

Â

Jaulas confeccionadas: Algunas veces, por economía, o por dificultad en hallar las jaulas adecuadas, algunos recomiendan constru rselas uno mismo, Pero es contraproducente el Nido que deberá limpiarse antes de cada parto, y desinfectarse, con productos que no huelan en exceso, ya que hay conejas que les molestan los olores "químicos", y hace saquen la cama del nido, o algo peor, que abandonen a sus camadas. Graves pérdidas por este aparentemente simple hecho.Â

Â

Â

Â

Fondo perforado

Â Â Â Â

De todas formas es un ahorro a la larga, y una gran seguridad, colocar bebederos de acero con accionador al que les llega el agua mediante un tubo, que no debe ser transparente para evitar se formen algas, desde un depósito llenado manualmente o bien del suministro general de agua, precisando en este caso un pequeño depósito con boya, tipo WC.

Â

Soportadas con patas, o jaulas suspendidas: La parte superior de la jaula debe quedar situada a una altura según la comodidad de la persona que los cuide. Igual que un pupitre... Â; Lo normal está entre 80 cm y 1 metro del piso.Â .Â

Â

De ir aumentando el número de jaulas deberemos prever hileras a lo largo del espacio que dispongamos, incluso en hileras dobles, dejando pasillos de trabajo de unos 80 cm de ancho entre hileras de jaulas. Â

Nidales: la coneja necesita sentirse protegida contra el fri  y la humedad durante el parto y la lactancia por esto debe ponerse un nidal con paja o cartón corrugado. La medidas del nidal son de acuerdo con el tamaño de la coneja:

RAZAS	Largo	Ancho	Alto
pequeña	40 cm	30 cm	30 cm
medianas	45 cm	35 cm	35 cm
grandes	50 cm	40cm	40cm

Comederos: existen diferentes tipos de comederos de tipo rustico o industrial.

Las granjas a escala industrial suministra a sus conejos un alimento balanceado en forma de pastillas, estas pastillas pueden ofrecerse en comederos de tolva circular o cuadrados.

El comedero de tolva circular se introduce en la jaula y puede ser usado por varios conejos a la vez. Tiene la desventaja de ocupar mucho espacio.

El comedero de tolva cuadrado tiene dos ganchos para colgarlo de los alambres de la jaula, quedando la tolva por fuera de esta la boca de alimentaci3n por dentro. Ahorra trabajo porque la tolva puede ser abastecida sin necesidad de abrir la jaula.

El espacio necesario para conejo en un comedero lineal es de 10 cms. Los comederos deben tener algunas características básicas, tales como Resistencia y duraci3n, F3cil abastecimiento, manejo, acceso de los conejos con m3nimo desperdicio, F3cil limpieza y desinfecci3n y Bajo costo. Los comederos demasiado anchos y largos permiten que el animal escarbe y desperdicie la comida. Por esto conviene colocar separadores cada 10 CMS. para evitar que los gazapos se metan dentro y desperdicien el alimento.

Tarros de lat3n pueden habilitarse para comederos circulares. Los m3s adecuados miden 10 cent3metros de di3metro y 10 CMS de altura.

Comederos industriales de tolva. Estos comederos son f3ciles de limpiar. El comedero de tolva puede ser abastecido sin necesidad de abrir la jaula. Consta de una tolva de dep3sito de alimento, una canal que recibe el alimento que baja de la tolva y una boca de alimentaci3n.

Bebederos: los conejos deben tener constantemente agua fresca y limpia a su disposici3n, especialmente los que reciben una dieta sobre la base de harina o pastillas y los reciben bastante forraje.

Los bebederos autom3ticos o de chupete evitan la contaminaci3n del agua en los recipientes y permiten suministrar f3cilmente las drogas preventivas y curativas -

Estos bebederos de succi3n met3licos vierten el agua mediante v3lvulas, las cuales son accionadas por el animal. Sin embargo, se deben revisar frecuentemente para comprobar su correcto funcionamiento y evita los escapes de agua y taponamiento.

Madriguera :El nido debe se amplio, f3cil de limpiar, desinfectar, rellenar y vigilar. La temperatura adecuada para los gazapos dentro del nido es de 30 - 32°C. El nidal se rellena con tamo de cebada, trigo, cascarilla de algod3n o paja de hierbas secas abundantes y limpias que se mezclan con el pelo que la coneja se arranca para formar una buena c3mara de aire y proporcionar as3 una buena calefacci3n a los gazapos. No se utiliza el aserr3n porque el polvo irrita el tracto respiratorio. El nido se introduce a la jaula tres d3as antes del parto y permanece all3 durante 20 d3as.

La coneja amamanta en el nido sus gazapos d3ndoles leche una vez al d3a, operaci3n que dura 3 a 5 minutos. En ocasiones la madre puede dejar de dar leche al gazapo porque est3 fuera del nido, por falta de camas o porque hay humedad y olores desagradables en la cama. Tambi3n se presentan casos de agalactia (supresi3n o ausencia de leche de la madre) y de canibalismo. El nido se retira 20 d3as despu3s del parto. La demora en sacarlo puede ocasionar desaseo y problemas infecciosos. Una vez retirado el nidal se expone al sol durante tres d3as y se desinfecta. Posteriormente se guarda en la sala de la bodega.

El nidal tiene un efecto directo sobre la viabilidad de los conejos en la etapa de lactancia, en donde se observa un 15 - 30% de mortalidad. El nido se construye en madera, hierro galvanizado o plástico. Mide 45 CMS. de frente, 30 de fondo y 30 CMS. de altura. El hueco de entrada de la coneja tiene 15 CMS. de ancho y 20 CMS. de alto. El reborde, tabla de contención o altura de barrera mide 10 CMS. El nidal debe reunir algunas condiciones, tales como el permitir al criador retirar los muertos, cambiar la cama y practicar adopciones e impedir la salida de los conejitos demasiado pronto. (Antes de 15 días)..

Costo de siete rejas			
DETALLE	MEDIDA (CM)	VALOR	TOTAL
ALGULO	900	\$ 25	\$ 22.428
MAYA	600	\$ 35	\$ 21.000
LAMINA GABANIZADA	300*60	Â	\$ 24.000
SOLDADURA	1 LIBRA	Â	\$ 35.000
COMEDEROS	Â	Â	\$ 10.000
MOD	Â	Â	\$ 20.000
TOTAL	Â	Â	\$ 132.428

7 jaulas	costo unidad	total
49 rejas	\$ 132.428	\$ 926.996

44	Madres
5	Machos

7.4 Necesidades de reja

Para calcular el número de jaulas necesarias se considera que la población está integrada por machos reproductores. hembras gestantes. hembras paridas y sus camadas, hembras vacías, animales en crecimiento con destino al sacrificio y animales en crecimiento con destino a la reproducción.

Para cada hembra de cría instalada se requiere 2 m² de construcción incluyendo pasillos, sala de bodega, jaulas de engorde, reemplazo y macho reproductor. Tanto para el reproductor, como para la coneja, sus crías y el nido se requiere una jaula de 100 x 50 x 40 cms. Para gazapos de engorde se necesitan 20 x 40 = 800 cms² es decir, que en una jaula de 100 x 50 cms, caben 6 gazapos en engorde. Una densidad de 12/m² es la más aconsejable.

Se debe instalar como mínimo dos jaulas por cada hembra de cría existente. Esto para alojar machos reproductores, hembras de reemplazo y animales en engorde. Los nidos necesarios son aproximadamente la mitad del número de hembras de cría. Los pasillos deben tener 90 CMS. de ancho para permitir un correcto desarrollo de las actividades. Para citar un ejemplo sencillo. 20 hembras de cría requieren 40 metros cuadrados de construcción, 40 jaulas estándar y 20 nidos. Cuando el sistema reproductivo es de 5 partos año y 7 conejos por camada.

Depósitos: para almacenar alimentos y para guardar los implementos de la granja, como repartidores, herramientas y equipo veterinario, se necesita un almacén. Herramientas y equipo veterinario, se necesita un almacén. Se considera que dos metros cúbicos en el almacén son suficientes para almacenar una tonelada de alimento empacados en sacos. En almacén debe construirse a prueba de ratas e insectos. En piso debe ser de cemento, la pared de bloques huecos y el techo de lamina galvanizada u otro material que no pueda ser roído de las ratas.

Cuando en una granja se sacrifican conejos, es aconsejable que se destine un cuarto especial para el secado de las pieles. Este debe ser fresco y poseer una excelente ventilación.

Cuando se maneja gran cantidad de pieles, en el techo del cuarto deben colocarse ganchos para colgar los alambres de estirado y secado de las pieles.

Como el estiércol del conejo es un abono magnífico, debe cortarse con un depósito de estiércol. Este debe estar lo suficientemente lejos para las moscas y los olores desagradables no causen molestias en las naves, el estiércol del conejo se puede emplear en forma pura y secada al aire.

7.5 Alimentación.

El alimento es la materia prima que se proporciona al animal para crecer, producir carne, pelo, leche, nuevas crías. Los nutrientes que deben incluirse son proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

Necesidades nutricionales : Las necesidades se definen como las cantidades mínimas de nutrientes que deben estar presentes para que los conejos puedan desarrollarse y producir normalmente. Las proteínas constituyen el material de construcción de los músculos y tejidos del cuerpo. Están formados por aminoácidos. Se conocen cerca de 25 aminoácidos formadores de proteínas. Aproximadamente diez de ellos no pueden sintetizarse por el conejo. A estos se les llama aminoácidos esenciales porque deben ser suministrados en el alimento. Por consiguiente la calidad de proteínas que el animal consume en el alimento dependen de la presencia de aminoácidos esenciales.

Los carbohidratos y las grasas proporcionan al animal la energía a la que necesita para realizar las funciones vitales, como la producción de calor corporal, el crecimiento y la producción de leche.

Los carbohidratos son nutrientes formados por azúcares almidones y fibra. Los almidones son fáciles de digerir. La fibra solo puede ser digerida; pero es importante porque estimula el funcionamiento del aparato digestivo, las grasas pueden producir alrededor de 2.5 veces más energía que los carbohidratos y dan mejor sabor al alimento. Sin embargo la cantidad en la dieta debe ser restringida porque tiende a producir animales con demasiada grasa.

En la aplicación y desarrollo del proyecto en la parte alimenticia nos inclinamos a los alimentos derivados de la soya el cual cumple con todas las expectativas nutricionales balanceadas y naturales para la cría y levante de los conejos.

A continuación presentamos los cuadros de la alimentación de los conejos:

7.5.1 Conejina			
PRECIO	KILO	UNIDAD K	GRAMO
35500	40	887,5	0,8875

7.5.2 Costo asignada de la coneja

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	\$ COSTO UN	TOTAL(\$)
PREÑEZ	3	113	339	0,8875	300,8625
GESTACIÓN	30	180	5400	0,8875	4792,5
DESTETE	30	250	7500	0,8875	6656,25
TOTAL					11749,6125

7.5.3 Costo del conejo reproductor

REPRODUCTOR	1	\$ 25.000
-------------	---	-----------

7.5.4 Costo asignado al conejo

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	\$ COSTO UN	TOTAL(\$)	VIDA UTIL 2 AÑ OS
ANUAL	365	120	43800	0,8875	\$ 38.872,50	77745

7.5.5 Costo asignado del conejo reproductor

COSTO ANUAL	\$ 38.872,50				
Â	CONEJAS	PARTO	CONEJO	CONEJO	
REPRODUCTOR	10	8	8	640	
				\$ 60,74	

7.5.6 Costo del destete

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	\$ COSTO UN	TOTAL(\$)
MES Y MEDIO	40	113	4520	0,8875	4011,5

7.6 Otra alternativa Alimentaci3n

Para la fase de alimentaci3n existen varias alternativas como:

Al aire libre en espacios de terrenos para que se alimenten de hiervas, hortalizas el cual no es recomendable para un proceso de producci3n y no son rentables por el peso en canal a la hora del sacrificio.

Seg3n investigaciones del departamento de producci3n animal UNIVERSIDAD NACIONAL de Palmira en la alimentaci3n de los conejos se evalu3 con alimentos procesados de leguminosas arbustivas (follaje), el cual arroja excelentes resultados seg3n los componentes y la cantidad de cada uno de las plantas a utilizar como fuentes de prote3na con diferentes suplementos energ3ticos en la alimentaci3n de conejos en la etapa de crecimiento.

Los tratamientos fueron los siguientes:

MMV Heno de mata rat3n y salvado de ma3z a voluntad.

MMR Heno de mata rat3n y salvado de ma3z restringido.

MAV Heno de mata rat3n y salvado de arroz a voluntad.

MAR Heno de mata rat3n y salvado de arroz restringido.

GMV Heno de guandul y salvado de ma3z a voluntad.

GMR Heno de guandul y salvado de ma3z restringido.

GAV Heno de Guandul y salvado de arroz a voluntad.

GAR Heno de Guandul y salvado de arroz restringido.

Las leguminosas se suministraron a voluntad, al salvado de ma3z y arroz se le adicion3 una premezcla vitam3nico-mineral en raz3n de 2 g/kg. Se llevaron registros de consumo y pesaje semanal de los animales. Se realiz3 an3lisis de varianza para las variables consumo de materia seca, ganancia de peso y conversi3n alimenticia.

Seg3n el an3lisis del anterior proceso se entrar3 a evaluar costo beneficio ya que demandan mas procesos de producci3n como el siembra , almacenamiento, preparaci3n de estos alimentos. Hay que tener en cuenta el espacio para realizar estas actividades ,demanda mano de obra y lo mas importante conocimiento ya que los nutrientes y beneficios de estas productos tienen que ser medidos porque pueden descompensar la

alimentación de los animales y producir mortandad.

Otra Alternativa de alimentación son los productos que se ofrecen en el mercado como los concentrados , contienen los componentes vitamínicos, energéticos, proteicos que se necesitan para la cría y levante de los conejos.

Pero lo importante es evaluar los ingredientes que componen el alimento concentrado , que no contengan como harina de pescado o harina de hueso porque son perjudiciales para la alimentación de los animales.

Analizando lo anterior la mejor alternativa de alimentación para un proceso productivo de cría y levante de conejo se opta por el concentrado, miremos las ventajas:

No se necesitan procesos producción para su elaboración como mano de obra

Como ya esta elaborado no se necesitan hectáreas de tierra para la siembra del follaje y su respectiva recolección.

No se necesita incurrir en costos como asesorías en la elaboración del alimento.

Es solamente tener cuidado en el almacenamiento del concentrado que este fresco y seco, cuidar que el granulo no se pulverice porque puede causar problemas respiratorios a los conejos.

Para el proceso de cría y levante de los conejos y con la alternativa de alimentación con concentrados tenemos la ventaja principal de aprovechar los pocos espacios para su proceso de cría y levante y no incurrir en altos costos alquiler de terrenos ya que cada espacio se puede aprovechar para aumentar la producción a mediada que se va creciendo la oferta y la demanda.

7.7 Racionamiento

La forma más fácil de alimentar a los conejos, y de mejores resultados, es a base de darles todo el granulado que quieran, manteniendo siempre el comedero lleno, y el forraje, de preferencia seco o muy limpio y fresco, (jamás hámelo o con olores de moho u otros), escojan según sus necesidades.

Â

Entre tanto a las hembras con buen ritmo de producción, como el detallado anteriormente, y para los conejos en engorde.

Â

A las conejas jóvenes que hemos escogido, y a los machos, sean jóvenes o adultos, les haremos una restricción de alimento o pienso, y les dejaremos el forraje que quieran comer. Aparte, deberemos controlarles diariamente el alimento granulado. Darles solo lo que quepa en media lata de bebida refrescante de 33 cl.(unos 100 g) .

Â Â Â Â

No olvidemos el AGUA, que NO debe faltar jamás. En ningún momento.

Â; Incluso de noche comen y beben !!.

Â

$\hat{A}$ $\hat{A}$ $\hat{A}$ $\hat{A}$ $\hat{A}$

7.7.2 Sanidad eficiente

 $\hat{A}$ $\hat{A}$ $\hat{A}$

26

les afectan negativamente. Incluso, si no hay pérdida de peso y siempre que la carne tenga un buen aspecto, pueden utilizarse para ser consumidas como carne.

Â

Los gérmenes, sarnas, y parásitos son sumamente pequeños, aún más pequeños los virus, y nos es imposible verlos, pero existen y son con frecuencia causa de enfermedades. Requeriré, para evitarlas, hacer una estricta limpieza y desinfección de jaula y todos los útiles que estén en contacto con los conejos.

Â

Con la perfecta limpieza y con el sistema de eliminación precoz de los conejos o conejas con síntomas de enfermedad, evitaremos gran parte de los problemas sanitarios. Casi totalmente si estamos atentos.Â Â Â

Â

No citamos la lista de enfermedades que pueden padecer los conejos, ya que podrían causar mayor confusión que ayuda. Es preferible ignorar cual es la enfermedad pero eliminarla rápido, a nivel minifundio, que el llegar a diagnosticarla, pero una vez ya ha pasado a los demás efectivos, y los ha contagiado.....

Â

Cuanto más tiempo estuviera el animal enfermo, con los primeros síntomas, en el Paquete Familiar, más difícil será la eliminación total de la enfermedad.

Â

Los virus son difíciles de evitar y por ello si existe esta problemática en la zona, convendrá vacunar contra las virosis, y será necesario consultarlo previamente con los veterinarios locales y seguir sus instrucciones.

Â

Si, a pesar de nuestros cuidados, algún conejo o coneja enferma, o muere, debe sacarse inmediatamente de la jaula, y sacar la jaula entera para limpiarla y desinfectarla. Los animales hallados muertos, o aquellos muy graves, y después de sacrificarlos, se destruirán en foso séptico o bien con el fuego.

Â

Recordemos que: La alimentación con alimentos acuosos, la suciedad general, los comederos, bebederos o nidales sin limpiar suficientemente, la paja fermentada, la humedad ambiental y la falta de ventilación, las deyecciones en jaula o comedero, la presencia de parásitos, y no olvidemos a los roedores, las visitas de vecinos o comerciantes que han estado con animales enfermos, etc, etc, todo ello en conjunto son las principales causas de la infección, o infestación, de las enfermedades. etc. Â Deberemos evitarlo !!

Â

Â

Canales de conejo en caja "10"

Â

7.7.4 Limpieza y desinfección: La limpieza y desinfección debe ser algo constante en la cría de conejos. Los nidos, como ya citado, deben estar completamente limpios y desinfectados antes de volverlos a usar con otra coneja. Pensemos recibir a recién nacidos.

Â

Los comederos y bebederos deben estar siempre limpios y como máximo se hará una revisión completa una vez a la semana. Una vez al mes para la jaula, y varias veces al año los suelos y paredes, si las hay, especialmente debajo las jaulas.

Â

Los productos a escoger para la desinfección (siempre después de una estricta limpieza) serán los conocidos en la región, evitando los de fuerte olor. La lejía y la soda cáustica son productos económicos aunque bastante corrosivos, por lo que deben usarse en las máximas concentraciones. Los fenoles y derivados son eficaces pero suelen ser de fuerte olor, por lo que podrán ser usados, con la excepción en el nido. El amonio cuaternario y los yodóforos son eficaces, y poco agresivos para los materiales, pero pierden eficacia en superficies sucias.

Â

Algo muy importante es el seguir las instrucciones del envase, y jamás hacer mezclas, ya que son muchos los productos que juntos se contrarrestan en vez de potenciarse.

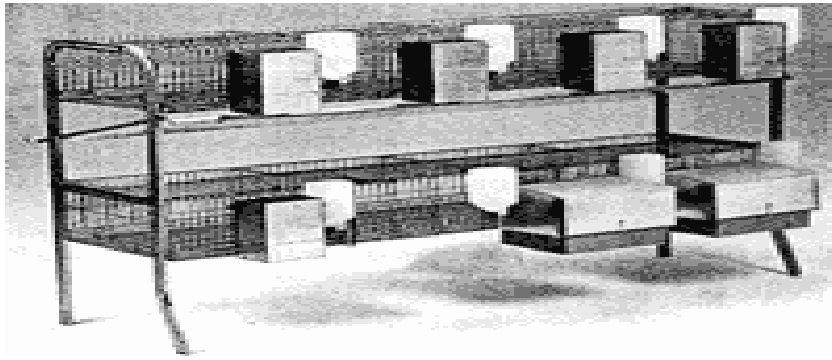
Hay que invertir, necesariamente en las jaulas , ya que son absolutamente necesarias para garantizar una producción satisfactoria que supla las necesidades de producción de carne al 100%.

La cría de conejos en el suelo, consumiendo raíces y hojas verdes y subproductos sin control, NO es recomendable a ningún nivel ya que esta no garantiza una producción sana y a un buen peso ya que el conejo no alcanza suplir todos los nutrientes que necesita en cuerpo . Lo mismo puede decirse de las jaulas hechas de trozos de maderas viejas y telas de gallinero....

Â Siempre es mejor invertir 200 para obtener 400 de beneficio (y con carne de calidad), que invertir solo 100 para obtener 150 de beneficio, un año si, y otro nada, (y con poca carne, además de menor calidad).(cifras solo para ejemplo)

Â

Â Â



Â

Ejemplo de 8 jaulas, en dos pisos, aunque puede ser en uno solo, incluso sin patas. Ver detalle de los dos nidios y comederos tolva y bebederos de botella con cazoleta.

Â

Â

Â

Ejemplo de 4 jaulas, en dos pisos, y puede ser en uno, siendo posible ampliar por los lados al poderse colocar los nidales detrÃ¡s.

7.8Â Â conejos a producir

Â Las conejas producen muchos conejitos, pero el nÃºmero de conejos viables, depende de los cuatro pilares de toda ganaderÃ­a :Â Â Animales de calidad,Â Â Buen manejo,Â Â Completa alimentaciÃ³n, y Estricta sanidad.

Â

Por tanto, la producciÃ³n puede oscilar entre 10 y 60 al aÃ±o por cada coneja adulta, segÃºn cumplan con estas cuatro bases.

Â

Para partir de unos datos conocidos en este tipo de proyecto, vamos a prever, siendo conservadores, 25 conejos al aÃ±o por cada coneja. (Son unos 30 Kg. de carne en canal).

Â Â

Otra importante forma de venta, cuando se tengan mÃ¡s conejas, es organizÃ¡ndose en varios grupos, para obtener los machos de un centro con razas mejoradas, sacrificando en grupo, o, como mÃ¡nimo ofreciendo pie de crÃ­a, vendiendo o intercambiando machos o conejas de tres o cuatro meses de edad, para que en otros lugares inicien sus propios "paquetes familiares". Incluso conocemos programas de trueque, en el que el nÃºcleo multiplicador entrega, por ejemplo, un grupo de 12 conejas y su macho correspondiente, de cinco meses, a punto de cubrir, para que una vez pasados seis meses le devuelvan 20, o mÃ¡s, gazapos de dos o tres meses....Â¡ Hay docenas de ejemplos o intercambios que benefician a ambas partes !.

7.8.1 Calidad de la carne: Los conejos suelen ser vendidos con un peso vivo de alrededor de dos Kg., (4,5 libras), que darán 1,1 Kg. de canal limpia (unas 2,5 libras), peso que, por experiencia, suele ser el más rentable y el que produce canales realmente tiernas y sin exceso de grasa .

 

La ventaja a resaltar en la carne de conejo, es que todo es carne blanca, fácil de cocinar, ya que se adapta a todas las recetas locales, o podemos inventar de nuevas, al combinar bien con cualquier sabor. Es la carne más proteica de todas las que existen. Da el doble y el triple de proteína, por un mismo contenido de energía, lo cual se adapta a zonas donde queramos aumentar la ingesta de proteína animal. Tan necesaria, y de tan buenos resultados, en niños, incluso bebés, en mujeres gestantes,   y en  personas ancianas o convalecientes.

 

Recomendada, además, por dietistas, como la carne ideal para reducir el riesgo de problemas cardíacos, por el bajo contenido de grasa, y por ser la de mejor relación de grasa polín saturada de todas y, además el conejo no acepta, ni precisa, alimentos con  aditivos artificiales ni hormonas, por lo que " es la carne más sana "...

Mas adelante hablaremos con mayor profundidad de este tema

 

7.8.2 An males de calidad

     

7.8.2.1 Tipos de conejos: Existen muchas razas de conejos, siendo las más adecuadas las llamadas de "tipo medio", con peso adulto entre 4 y 5 Kg. (9 a 11 libras), siendo las razas locales las más r sticas y adaptadas al clima de la zona, pero es imprescindible mejorar a la mayoría de razas locales con otras de mejoradas, como la neozelandesa blanca, o roja, y la californiana.

 

No lleva a ninguna mejora el ir probando con diversas razas a pesar de sus formas, o por sus llamativos colores de piel...o por lo dicho por un vecino...

 

La cruza entre un macho de raza mejorada, con hembras locales r sticas, da lugar a un aumento de la producción en los hijos e hijas, tanto reproductiva, que lo aprovecharemos si son conejas que se utilizar como reemplazos, como si son conejos de engorde, a los que se les mejoran la rapidez de crecimiento, la conversión de alimento en carne, así como el aumento de la proporción de carne de calidad.

               

 

7.8.2.2 como escoger los reproductores: Para iniciar desde cero, la recomendación es adquirir las conejas de raza local, normalmente de color silvestre o lobuno. En cambio el macho, o los machos cada uno puede servir para diez a doce conejas mejor adquirirlo en Centros Oficiales de Selección, si existen, o en criadores con razas puras. De preferencia los Neozelandeses blancos, rojos o los Fauve de Bourgogne , o Californianos,

con buena conformación, y especialmente, que estén sanos.

Â

Una vez cruzados, y de entre los nacidos, escogeremos nuevas hembras dentro las hijas, para que nos sirvan de futuras reproductoras. A estas conejas, hijas del cruzamiento, una vez alcanzada su madurez para ser cubiertas, las volveremos a llevar a la jaula de un conejo macho de raza selecta.

Â

La sanidad es un factor muy importante a tener en cuenta, antes de que se vayan a adquirir nuevos animales. Revisarlos, o hacerlos revisar por técnicos, por ejemplo los veterinarios, antes de adquirirlos.

Â

Los reproductores, tanto cada macho como cada hembra, no deben iniciarse en la reproducción demasiado jóvenes. Esperaremos a que tengan los cuatro meses y medio desde el nacimiento. No deberán usarse conejos viejos de desecho.

Â

No deben tener síntomas de tos, ni moco en ollares, ni los ojos dañados, o las patas. Estar bien de pelo y tener limpio el interior de las orejas, que además no deben ser exageradamente grandes, pero sí deben ser enhiestas, y no demasiado pequeñas si la zona es muy calurosa ya que les sirven para irradiar su propio calor.

Â

Â

Para conejos de producción para carne, el objetivo único es escoger y multiplicar solo a los que nos rindan más como productores de carne. Únicamente son los que deberemos valorar. Buscaremos los de piel fina y despegada, conformación larga del cuerpo, pero con amplio y carnoso lomo y muslos. Los colores del pelo no influyen en absoluto. se describe la forma óptima, de los conejos o conejas adultos como futuros reproductores. De cuerpo cilíndrico, y de una longitud de cuerpo que sea de unas tres veces la anchura del cuerpo.

7.8.2.3 Producción y duración reproductores: Los conejos, sean machos o hembras, pueden durar varios años en su vida productiva, para mantener el factor de "hibridismo", y después de una sola generación con el macho local, rústico y color oscuro, vuelva a empezar con machos de raza Neozelanda o California, para tres, cuatro, o cinco generaciones, y así siempre, rotando los machos, y usando como madres a las hijas seleccionadas del cruce de un macho de raza Neozelanda o parecido, y de las hembras locales o de las ya hijas del cruzamiento. ¿Jamás habrá problemas de consanguinidad!!

Kilocalorías digestibles / Kg de s.s.	Â 2200-24000
Â Proteína bruta (Nx6,25)	Â 15-17%
Â Lisina	Â 0,7%
Â Fibra bruta	Â 14-16%
Â Grasa bruta +Â -	Â 2,5%
Â Calcio	Â 0,8%

Â FÃ³sforo	Â 0,5%
Â Cloruro sÃ³dico (a adicionar)	Â 0,5%

Â Â Â

7.8.2.4 Reproductores

El conejo posee una alta capacidad para reproducirse. Es asÃ— como por cada Kilo de hembra reproductora se producen 40 Kilos de carne al aÃ±o, mientras que la vaca produce menos de 1 Kilo de carne.

Los animales se deben acoplar cuando tienen la madurez sexual y un peso determinado. En las razas Californiana y Nueva Zelanda se recomienda una edad de 4 - 5 meses. En las razas Gigantes el primer servicio puede variar entre 6 a 10 meses de edad.

La precocidad es mayor cuando el crecimiento ha sido mas rÃ¡pido. Se acepta que la pubertad de los conejos se alcanza cuando llegan al 70% del peso adulto. Conviene dedicar a la reproducciÃ³n las conejas a la edad en que alcancen el 80% del peso adulto en las condiciones locales de crÃ—a, porque el comportamiento sexual aparece mucho antes que la aptitud para ovular.

Los machos se utilizan un mes mÃ¡s tarde que las hembras porque la madurez sexual es mÃ¡s tardÃ—a. En la Nueva Zelanda el macho puede empezar a servir a los 5 meses de edad.

Se necesita un reproductor por cada 10 hembras de crÃ—a y el macho puede realizar un salto tardÃ—o para conservar la vitalidad mÃ¡s largo tiempo. Si se practican dos apareamientos sucesivos, la primera monta sirve de preparaciÃ³n para la segunda, que se caracteriza por un volumen menor y una concentraciÃ³n mejorada de espermatozoides.. De otra parte, exigiendo al macho una eyaculaciÃ³n diaria se obtiene la mÃ¡xima producciÃ³n de espermatozoides.

En el macho la espermatogÃ©nesis comienza entre los 40 - 50 dÃ—as. Los primeros espermatozoides aparecen en la eyaculaciÃ³n hacia los 100 dÃ—as. La madurez sexual, definida como el momento en que la producciÃ³n cotidiana de espermatozoides no aumenta mÃ¡s, se alcanza a los 8 meses (240 dÃ—as).

Las primeras manifestaciones de comportamiento sexual aparecen a los 60 dÃ—as, cuando el conejo comienza a hacer tentativas de monta.. El primer acoplamiento lo hace a los 100 dÃ—as pero la viabilidad de los espermatozoides es escasa o nula. Por lo tanto, es preciso esperar a 5 meses (150) dÃ—as para los primeros apareamientos.

En las hembras la pubertad depende de la raza y del desarrollo corporal. Las hembras pueden aceptar el acoplamiento hacia 70 - 90 dÃ—as pero esto no lleva consigo la ovulaciÃ³n. SerÃ¡ preciso esperar a los 4 meses (120 dÃ—as) para alcanzar una buena fertilidad. De otra parte un buen punto de referencia consiste en esperar que la coneja alcance el 80% del peso adulto para iniciar la reproducciÃ³n.

alcance el 80% del peso adulto para iniciar la reproducciÃ³n.

ReproducciÃ³n de los conejos: Las conejas de raza mediana estÃ¡n listas para la reproducciÃ³n de 5 a 6 meses y las conejas de raza pesada estÃ¡n listas para tener su ciclo reproductivo de 8 a 10 meses.

En los conejos pasa tambiÃ©n en mismo proceso para volverse reproductores.

DespuÃ©s del parto los conejos que van hacer escogidos para la reproducciÃ³n deben ser separados del madre cuando sean destetados o sea mas o menos a los 45 dÃ—as de nacidos. Los conejos jÃ³venes deben separarse entre si despuÃ©s del destete a las 6 o 8 semanas aproximadamente a los tres meses y

medio de edad en cambio las hembras después de su reproducción.

Las conejas en su periodo de celo duran aproximadamente 3 días y se presenta este periodo de celo cada 14 días los síntomas que suele presentar la coneja en su periodo de celo son: se vuelve inquieta y nerviosa, orina con mucha frecuencia, roza la parte inferior de su hocico en la conejera.

En apareamiento entre los conejos preferiblemente se debe hacerse por la mañana y por la tarde. La gestación de la coneja dura entre 30 a 32 días. Las conejas fecundadas pueden agruparse en jaulas grandes el 25 días de gestación y después deben trasladarse a jaulas individuales.

Las dos primeras semanas los gazapos deben ser alimentados por la madre, los gazapos empiezan a comer a los 15 días de nacidos agua y hierva hay es aconsejable hacerle la primera limpieza al nido.

El destete se debe hacer a los 40 a 45 días después del parto. Cuando se separen los conejos deben estar pesando aproximadamente una libra.

La separación entre las hembras y machos de ser a los dos meses y medio.

El reproductor debe pesar entre 4 a 4 ½ kilogramos y se le debe dar de alimento entre 120 a 140 gramos diarios de alimento. Para los reproductores de menor peso se les debe dar de 100 a 120 gramos de alimentos diarios. Todo en día deben disponer de agua limpia y abundante. Un macho reproductor puede tener 10 hebras y su periodo de reproducción es de dos años de edad las hembras su periodo de reproducción es de 3 años de edad.

7.9 Ciclo estral:

La coneja presenta períodos de diestro o ausencia de calor y periodos de estro a calor. El estro o calor es el período fértil y tiene una duración de 12 - 14 días, durante los cuales la hembra se deja montar con altas probabilidades de quedar preñada. Esto es debido a que produce óvulos durante 12-14 días y posee altos niveles de estradiol. Cumplido este período los óvulos desaparecen para reaparecer 4 días más tarde.

Durante el celo o estro la vulva está roja y caliente, la hembra se muestra inquieta y nerviosa, frota el lomo y la barbilla contra las paredes de la jaula, procura acercarse a los conejos vecinos y levanta la grupa. Se ha comprobado que el 90% de las conejas que tienen la vulva roja aceptan el apareamiento y ovulan. Por el contrario, únicamente el 10% de las conejas que tienen una vulva blanca aceptan aparearse y quedan fecundadas. De otra parte la coneja gestante puede aceptar el macho durante el período de gestación.

El diestro o ausencia de celo dura 4 días y se reconoce porque la hembra no se deja montar, la vulva es fría, blanca y pequeña. El comportamiento es tranquilo ante la cercanía de otros conejos.

La ovulación es inducida por el acoplamiento y se reproduce 10 a 12 horas después del salto. Es posible producir ovulación con inyecciones de una hormona luteinizante. Después de su liberación los ovocitos son aspirados por la pared del oviducto y son fecundables. La subida de los espermatozoides hasta la ampolla dura 30 minutos. El huevo llega al útero 72 horas después de la ovulación. La implantación se efectúa a 7 días después del acoplamiento. Únicamente del 80-70% de los óvulos desprendidos dan conejos vivos al nacer.

7.9.1 Inicio cubriciones o monta: Deberemos llevar la coneja a cubrir por primera vez, cuando tenga entre 4,5 meses mínimo y 6 meses de edad como máximo, a la jaula del macho, que deberá tener como mínimo la misma edad.

En estos días de lactación, cada coneja, en zona o época calurosa, precisará beber entre un litro y medio y los dos litros de agua al día, por lo que deberá revisarse que tengan agua día y noche. (El bebedero de botella ya debe contener esta cantidad).

•

•

Ejemplo de programa desde el inicio:

•

• • • • •

7.9.2 Apareamiento: La monta se hace llevando la hembra a la jaula del macho y en ningún caso al contrario. El apareamiento ocurre inmediatamente si la hembra está en calor. Cuando la vulva tiene color rojo hay un 50 - 90% de posibilidades de fecundación. Terminado el apareamiento se retira la hembra a su jaula inmediatamente.

Si la monta no ocurre en 5 minutos se aconseja llevarla a otro macho, porque algunas veces rechaza el servicio de un macho pero acepta otro. Si aún no recibe el macho, es probable que no sea un día respectivo y se deberá insistir en los días siguientes. Para las hembras de tamaño mediano alimentadas correctamente el primer salto se hará a los 4 meses. Los machos se utilizarán por primera vez a los 5 meses.

La monta forzada puede escogerse como último recurso, cuando la hembra está inquieta o permanece en un rincón de la jaula sin que el macho pueda cubrirla o cuando el macho es demasiado joven. Para hacerla, con la mano derecha se agarran las orejas y la piel del lomo, con el brazo izquierdo pasando por debajo del vientre y apoyándose en el codo se levanta con la mano la grupa de la coneja, los dedos pulgar e índice de la mano izquierda colocados a los lados de la vulva la presionan hacia atrás para proyectarla un poco. Es necesario recalcar que 15 días después del parto se debe llevar la coneja nuevamente al macho e insistir en la monta todos los días hasta lograr la fecundación.

7.9.3 Factores que intervienen en la concepción:

Los factores que más intervienen en la concepción de la coneja son: esterilidad, edad avanzada, condición física, falsa preñez, genética, fetos retenidos, enfermedades, úlceras y heridas en las almohadillas de las patas.

7.9.4 Elección del ritmo reproductivo:

Después del parto debe formularse la siguiente pregunta:

¿Cuánto tiempo hay que esperar para cubrir de nuevo a la hembra? Se trata de determinar el intervalo, es decir el número de días que separan el parto de la cubrición. Actualmente existen dos principales ritmos de reproducción, que son los que normalmente utilizan los cunicultores experimentados.

Ritmo semi-intensivo”, en el que se realiza la cubrición de 10 a 15 días después del parto.

Ritmo “intensivo”, denominado también “post-partum”, que corresponde a realizar la cubrición a los 46 - 124 horas del parto.

También es posible cubrir la coneja después del destete, denominándose a este sistema, ritmo

extensivo', que sólo permite una productividad muy limitada, dado que no aprovecha las posibilidades que ofrece en este sentido la coneja.

Los dos primeros sistemas descritos, tienen sus respectivos partidarios y ciertos cunicultores no utilizan sistemáticamente uno de ellos.

Recientes estudios que se han realizado sobre este tema nos señalan las características de productividad comparándolas entre sí:

Ardor sexual de las conejas (aceptación del macho) cubiertas el día del parto, puede ser considerado como superior a aquellas reproductoras sometidas a un régimen intensivo.

Fertilidad (importancia de los saltos fértiles) puede ser por el contrario inferior.

Prolificidad (número de gazapos nacidos) es frecuentemente menos elevado en el ritmo intensivo.

Viabilidad (mortalidad desde el nacimiento hasta el destete) de los gazapos no parece sin embargo afectada por el ritmo intensivo.

Rendimiento del alojamiento de engorde es un factor independiente del ritmo de reproducción.

Sucintamente es como si en este caso, el número de camadas superior con el sistema de cubrición el día del parto, estuviera compensado por un gazapo menos por camada cuando se adopta este sistema.

Mientras y durante este tiempo hay que añadir que en el caso del ritmo intensivo, el consumo global durante el día, es más elevado, y el porcentaje de renovación de los conejos es significativamente más elevado.

En relación con otros resultados parecen ser más favorables al régimen intensivo. Además, es probable que las estirpes comerciales están más o menos bien adaptadas a este sistema intensivo de reproducción.

Posibles soluciones a aportar. Sin adoptar una decisión final, podemos exponer aquí algunas observaciones que pueden ayudar al cunicultor a realizar su elección.

Para los cunicultores principiantes, se aconseja adoptar inicialmente el ritmo semi-intensivo. Hay que tener en cuenta que los conejos sometidos al régimen intensivo son más vulnerable, y la explotación es por lo tanto más difícil de llevar, y los resultados pueden ser al final desastrosos.

El manejo es más fácil de realizar con el sistema de cubrición a los diez días del parto- En este caso es posible realizar el manejo de la explotación (cubrición, examen de preñez o palpación, destete, etc.) en los diferentes días de la semana. Los partos pueden ser agrupados en dos días. Con el ritmo intensivo, esta práctica no es imposible pero sí muy limitada, siendo factible agrupar los destetes al principio y al fin de la semana (martes y viernes por ejemplo). Hay que tener en cuenta que las edades a las que se realiza el destete, son ahora más heterogéneas (de 26 a 31 días por ejemplo); la duración del engorde es también variable y paulatinamente nos llevará a que en los lotes para venta, los pesos individuales serán diferentes. En otros casos (destete a los 30 - 31 días), el cunicultor deberá tener que sacar las camadas, antes del nuevo parto. Como norma general, la organización de un régimen intensivo exige una gran vigilancia. Señalaremos igualmente que pese a la diaria repetición de ciertas tareas, no está probado que el tiempo de trabajo sea superior en el caso del sistema intensivo de cría.

Calidad del trabajo: Sobre este aspecto, las opiniones están muy divididas, ya que ciertos cunicultores preferirán una repetición de las tareas diarias a realizar menos monótonas, mientras que otros eligen al

contrario, una tarea diferente pero más desagradable.

Algunos cunicultores cuyos efectivos alcanzan una gran productividad han optado por un régimen general cero, o de diez días para una mayoría de las conejas, y utilizan otro ritmo para las hembras que mejor puedan adaptarse al mismo. Esta práctica parece justificable por las experiencias realizadas sobre este tema, que demuestran la predisposición de algunas reproductoras a ser cubiertas después del parto, o por el contrario transcurridos los diez días.

Algunos cunicultores cubren a las hembras a continuación de que hayan destetado camadas pequeñas (3 a 4 gazapos). Este sistema actualmente no se justifica científicamente.

No hemos ahondado el grave problema de los cunicultores que realizan la cubrición seis a siete días después del parto, ya que éstos piensan que pueden aprovechar las ventajas de los dos métodos. Parece deseable evitar las cubriciones en este periodo ya que la fertilidad en estos momentos y salvo excepciones, es la más baja.

En definitiva, y teniendo en cuenta los conocimientos que sobre estos temas se tiene en la actualidad, es difícil recomendar cualquiera de los citados métodos. El buen manejo, la concepción inicial del alojamiento, la elección de los reproductores, la técnica utilizada por la agrupación en la que se haya integrado y que se encuentre al nivel de la capacidad inversora, son toda una serie de factores individuales que pueden determinar la decisión inicial en el momento de plantearse el sistema de explotación.

Cualquiera que sea el ritmo de reproducción que se utilice, se recomienda planear partos simultáneos con el fin de que las conejas que tengan menos de 8 gazapos puedan amamantar otros gazapos de conejas con camadas superiores a ocho gazapos. Como máximo debe haber tres días de diferencia en las edades de las camadas para poder efectuar esta práctica de transferencia.

7.9.5 Gestación

7.9.5.1 Duración:

La gestación en la coneja dura por término medio treinta y un días. Hay que controlarla por palpación (ver más adelante), y las madres que no han parido al 34o. día, puede ser causa de un error en el registro de la fecha de monta o en el control de la gestación.

7.9.5.2 El nidal:

Tiene que ser colocado en la jaula, con su correspondiente viruta o paja, tres o cuatro días antes de la fecha prevista para el parto. Hay que utilizar viruta de madera no tratada, de la que se emplea en avicultura.

7.9.5.3 control de gestación:

En la actualidad se aconseja que se realice por palpación el estado de gestación de la coneja. Aunque no todos los cunicultores son partidarios de esta práctica, los riesgos son muy pocos si se hace bien. El diagnóstico de gestación puede hacerse por palpación abdominal entre el 10o. y el 14o. día después de la monta; más tarde puede haber peligro de provocar abortos. En el anterior periodo preconizado, los riesgos son mínimos para el cuidador que sabe llevarlo a cabo. Esta técnica exige un poco de hábito, y éste no se adquiere si no se cuenta con la ayuda de una persona experta. El principiante tendrá que ponerse en contacto con algún granjero experto en el diagnóstico por palpación. La rapidez con que se puede adquirir la práctica del diagnóstico de gestación, varía en relación con la persona que lo va a realizar.

7.9.5.4 método de palpación:

Para realizar el diagnóstico de gestación o palpación, es necesario inmovilizar a la hembra con suavidad, sobre una mesa o sobre el suelo. Con la mano abierta, se coloca la palma en el abdomen, deslizándola de atrás hacia adelante: si la gestación es positiva, se sentirán lateralmente en el dedo pulgar y en los anillo y medio unos pequeños abultamientos redondeados, que son los embriones o futuros gazapos, que se encuentran en el claustro materno de la coneja.

Si la hembra no está preñada, palpación negativa”, se llevará inmediatamente al macho.

En el caso de que la gestación exista, se registra la fecha para saber que en los próximos días habrá que realizar los preparativos para el parto.

Nota: El sistema de llevar de nuevo a la hembra al macho, para determinar si está preñada, es peligroso e ineficaz. La coneja si está preñada se comporta con agresividad o por el contrario se dejará cubrir. En el primer caso, existe el riesgo de perder la camada, ya que se confunden las fechas de cubrición, unido a que no habrá realizado los preparativos necesarios para el momento del parto.

7.9.5.5 Alimentación en la gestación:

Al principio de la gestación normalmente la coneja todavía se encuentra en lactación; por lo tanto es lógico que se le suministre una alimentación a voluntad. Al final de la gestación, después del destete de la camada anterior la alimentación de la coneja será racionada. Este sistema de racionamiento al final de la gestación, se opone al preconizado generalmente para otras especies, pero la alimentación intensiva durante este periodo es recomendable. El agua deberá encontrarse siempre a libre disposición.

Falsa gestación o pseudo gestación:

Se produce cuando una hembra que no está preñada, y cuyo diagnóstico negativo se ha hecho por palpación, se comporta no obstante como si estuviera gestante (prepara el nido). No puede ser llevada hasta pasados los quince o diez y ocho días después de la anterior cubrición, que ha determinado esta alteración de tipo nervioso. Se trata de una reacción hormonal a la cubrición; el comportamiento maternal se establece aún cuando no exista gestación; determinadas hembras se encuentran más predispuestas que otras a esta situación (alteración del equilibrio nervioso-hormonal).

7.9.6 Aborto:

Es el fenómeno que se presenta en la hembra gestante, al interrumpir el proceso hormonal, determinando la muerte de los fetos, que se expulsan o son reabsorbidos por el organismo. Las causas que determinan esta alteración serán tratadas en otro más adelante.

7.9.5.7 Cuidado de las hembras preñadas:

Una hembra gestante, debe ser manejada con suavidad y precaución. El cunicultor deberá evitar cualquier intervención en los últimos días de la preñez (por ejemplo vacunas). Si la hembra tiene que cambiar la jaula, ha de coincidir con el destete de la camada anterior, es decir cuando tiene un máximo de quince a veinticinco días de gestación.

7.9.6 El parto.

7.9.6.1 Condiciones ambientales:

El parto ha de desarrollarse en condiciones de tranquilidad. El cuidador no intervendrá si ve que la madre se encuentra en el nidal en la fecha prevista. Muy raramente el parto de la coneja necesita del auxilio del cuidador; lo único que hace es constatar el hecho.

Controles necesarios: Es indispensable contar el número de gazapos que hay en el nidal desde el primer día. Esta operación es sencilla y sin riesgos para los gazapos, siempre que ellos sean manipulados suavemente. Es recomendable para esta operación el hacer salir del nidal a la madre. Si en las respectivas inspecciones que se deben realizar se encuentra con algún gazapo muerto, se ha de retirar, y si hace falta, se reagrupar los gazapos en el lugar opuesto a la entrada de la madre al nidal. Igualmente se podrán eliminar aquellos animales con evidente retraso en el crecimiento. Después de todas estas intervenciones, el cuidador se asegurará de que el nido se encuentra bien protegido y con cama suficiente, y si es necesario se renovará; si hace falta, se podrá traer pelo de otro nidal. La mortalidad en este primer período dependerá en gran parte de contar con la adecuada temperatura. Habrá que controlar el nidal todos los días hasta que pasen los primeros veinte días.

Posibles accidentes: El parto puede tener lugar fuera del nido, en el enrejillado. Puede que sea debido a un rechazo del nido por parte de la madre, como consecuencia de malos olores, ser poco accesible (o nada), si la madre ha sido molestada durante el parto, y especialmente si es primeriza. En este caso puede considerarse como perdida la camada. Si el nidal ha sido preparado por la madre, pero el parto ha tenido lugar fuera de él hace muy poco tiempo, el cuidador puede pasar los gazapos al nidal, ya que todavía están calientes.

El canibalismo: La madre mata a sus hijos y se los come. La falta de agua es la causa más frecuente, siendo lo más probable que esto sea debido a una obstrucción del bebedero, por lo que hay que controlar constantemente su funcionamiento. Si esto no ha sido el motivo y el fenómeno vuelve a aparecer, hay que eliminar a la madre, en el caso de que éste sea un caso aislado. Cuando se presentan ya varios casos, el criador debe repasar con mucho cuidado, todas y cada una de las características que deben existir en el buen funcionamiento de la reproducción, que han sido expuestas al principio de este capítulo.

7.9.6.2 La adopción.

El paso de gazapos de una camada muy numerosa, como consecuencia de algún trastorno sufrido por la madre, a otra camada más pequeña o a una buena madre lechera, es posible hacerlo. Es preciso tomar algunas precauciones:

No transferir a una madre más de 1. a 3 gazapos.

Los gazapos traspassados deben tener el mismo peso y edad que los de la camada receptora, no debiendo existir una diferencia entre ellos de más de 48 horas.

Realizar el traspaso durante los 5 primeros días después del parto.

Si es posible, debe cerrarse la entrada del nidal una vez se han introducido los nuevos gazapos objeto del traslado, con el fin de que la coneja no los rechace.

La madre encuentra dificultad en distinguir a sus hijos y los extraños, cuando éstos ofrecen la misma temperatura y se han impregnado del olor de la camada. La adopción es más fácil de realizarla, en las grandes unidades de explotación, donde existe un gran número de hembras que paren simultáneamente. Esta es una práctica frecuente, cuando se dispone de estirpes prolíficas, por lo que el criador debe conocer las hembras de mayor producción lechera, con destino a servir de nodrizas.

7.9.6.3 La alimentaci3n en el momento del parto

La coneja durante los d3as anteriores al parto, ha tenido una alimentaci3n racionada, y una vez ha parido se le dar3 el pienso a voluntad. El agua es muy importante, tanto antes del parto como despu3s, por las necesidades de la lactaci3n.

7.9.6.4 Alimentaci3n suplementaria.

Algunos cunicultores, suministran sistem3ticamente en el periodo del parto, minerales, vitaminas, tranquilizantes, “Factores” de arranque de la lactaci3n, as3 como antibi3ticos para evitar las posibles enfermedades. Son muchos los abusos que se realizan en este sentido, y no hay que olvidar que debe darse una alimentaci3n normal para unos rendimientos normales. En el caso de unas producciones excepcionales, puede suministrarse un suplemento minero—vitam3nico, pero 3nicamente en estos casos. Es una explotaci3n racional y con un manejo alimenticio correcto, este tipo de suplementos no tiene validez alguna.

Registros necesarios. En la ficha de explotaci3n de la hembra, deber3 anotarse: la fecha del parto, el n3mero de nacidos vivos, el n3mero de muertos, en el caso de que existan. Los “adoptados” y los “traslados” deber3n anotarse igualmente.

7.9.7 Lactancia y cr3a de los gazapos

7.9.7.1 Importancia de la producci3n de leche en la coneja:

La producci3n de leche se inicia muy Pronto. La leche es el 3nico alimento de que disponen los gazapos hasta el 15o. 3 18o, d3a, donde comenzar3n a comer en el comedero de la madre. La producci3n de leche est3 en parte limitada por la siguiente gestaci3n. La coneja da de mamar a sus gazapos una vez por d3a, generalmente por la ma3ana temprano, al amanecer. Conviene, por tanto, que a esas horas no se entre en la “maternidad” y menos a labores de limpieza. Si los gazapos a la hora de inspecci3n se muestran inquietos y “buscan” a la madre, hay que fijarse en las mamas de 3sta (sac3ndola del nidal) para ver si tienen alguna lesi3n o est3n “duras” (ver “Mamitis” en el cap3tulo dedicado a sanidad). Hay que comprobar igualmente el buen funcionamiento de los bebederos.

7.9.7.2 Manejo de los gazapos.

Al nacimiento, los gazapos son incapaces de asegurarse por s3 mismos, la temperatura necesaria para el buen funcionamiento de sus organismos. Durante los primeros d3as la temperatura en el nidal debe oscilar entre los 30 y 35 grados cent3grados, temperatura a cuyo mantenimiento contribuye el buen estado del nidal, a la vez que 3ste cumple su papel de protecci3n. El nidal es un accesorio indispensable. La camada ha de estar siempre limpia, y si es necesario se renovar3. El nidal se retirar3 hacia el d3a 20-21, un poco antes del destete. El nido ha de vigilarse todos los d3as, retirando los animales muertos y comprobando la vitalidad del resto.

La mortalidad durante la lactaci3n. Las causas son numerosas y ponen de manifiesto los frecuentes errores de explotaci3n, correspondiendo en gran parte la responsabilidad al criador.

El abandono de la camada durante la lactaci3n puede ser imputable a la madre (falta de leche, shocks, mal de patas), pero tambi3n puede ser motivado por la falta de agua (y en muchos casos por los cambios bruscos de temperatura), todos estos factores deben ser tenidos en cuenta.

La mortalidad desde el nacimiento hasta el destete ofrece una mayor importancia en la explotaci3n cun3cola. Su control depende de que el cunicultor haya realizado un recuento del mismo d3a del parto. Un 3ndice de mortalidad del 12 al 18% durante este per3odo, puede ser considerado normal,

si este porcentaje corresponde a un periodo largo (un año por ejemplo). Desgraciadamente no es raro registrar índices de mortalidad del 25 al 30%, e incluso más. Los gazapos más pequeños de una camada, son más débiles y menos resistentes y por lo tanto menos visibles. Las camadas más numerosas presentan igualmente una mortalidad más importante, de ahí la necesidad de la adopción a partir de los 12 gazapos por camada en las estirpes por cruzamiento. El índice más bajo de mortalidad se observa en las camadas de 7 a 10 gazapos.

7.9.7.3 La alimentación durante la lactación.

Durante este periodo la coneja es muy sensible a cualquier cambio en su sistema alimenticio, lo que es preciso evitar.

El criador debe vigilar la limpieza de los alimentos y de los comederos, principalmente en el momento en que los gazapos comienzan a ingerir alimentos, ya que si lo ensucian o muelen es rechazado por todos. Hay que insistir sobre la importancia que el agua tiene, en relación con su calidad, temperatura, que debe ser similar a la del local, así como de la necesidad de disponer de ella en todo momento, principalmente durante esta etapa. Debe vigilarse el acceso a los bebederos de los gazapos aproximadamente a partir de los 18 días de edad.

Controles: En el registro de la coneja, se anota el número de gazapos de la camada y su peso total, al igual que se anota el número total de gazapos destetados y ocasionalmente su peso total. Este control es indispensable para la gestión técnica de la explotación.

7.9.7.4 Periodo del cebo.

Se inicia en el momento del destete de los gazapados mas o menos treinta (30) días de su parto, el cual alcanzara un peso mediano de 600 gramos aproximadamente y finaliza en el momento del sacrificio.

El final de la etapa de cebo, esta determinada mas por el peso ideal comercial que por la edad según las características de la demanda del mercado, la cual en explotaciones industriales el peso de sacrificio esta comprendido entre los 2 y 2.25 Kg en donde puede estimarse en una duración de cebo de 40 días.

Los rendimientos de la etapa de cebo están determinados principalmente por tres factores: un alto índice de transformación del alimento (cebo), una buena calidad del producto obtenido y una baja mortalidad de los animales.

7.9.7.5 Efectos de la edad y peso al destete sobre el crecimiento posterior de los agazapados

Los días de destete varia entre 25, 30, 35 y 40 días después del parto, pero debido al alto crecimiento del animal no tiene incidencia en el peso final, por el consumo de leche materna, es decir que si no consume leche materna consume alimento.

Edad de destete	25 días	35 días	49 días	63 días	77 días
25 días	0.48 Kg	0.75 Kg	1.18 Kg	1.65 Kg	2.00 K
35 días	0.47 Kg	0.87 Kg	1.28 Kg	1.75 Kg	2.01 K

En conclusión notamos que el conejo destetado a los 25 días llegara a tener un peso de 2 kilos a los 77 días de vida con referencia a los destetados de 35 días que a los 77 días de vida tendrán un peso de 2.01 kilos.

De acuerdo a esta conclusión y al costo de cría se analizará cual es más rentable si se destetan a los 25 días o a los 35 días, teniendo en cuenta que tenemos 10 días en donde el conejo se alimenta de leche materna o si cambia por alimento.

7.9.7.6 Lactancia y destete : Vigilaremos diariamente el nido, todos los primeros días después del parto, y cada dos días hasta el momento del destete, que lo haremos cuando los gazapos tengan las cinco semanas (a los 35 días), solo unos 10 días antes del siguiente parto. Siempre, para recordarlo mejor, que coincida con el mismo día de la semana.

^

Las puntas de los pies, o la cola, pueden aprovecharse para alegrar llaveros, que pueden venderse a buen precio, a puntos de venta para turistas, y para los muchos que creen que es un talismán de la buena suerte...

7.9.7.7 El destete de los gazapos.

El destete es el período en el que los gazapos dejan definitivamente la alimentación basada exclusivamente en la leche materna, para ir tomando alimentos sólidos, secos, groseros o concentrados. En lo que respecta al manejo, este período representa la separación de los gazapos de sus madres. En el caso de los conejos, esta separación es “brutal”, se efectúa una sola vez. Todos los gazapos se retiran al mismo tiempo de la madre, no produciéndose ningún problema si la madre ya está gestante, que es lo normal. En caso de no estar en gestación, su producción de leche tiende a aumentar, lo cual obliga a una especial atención a las mamas en el momento de la retirada de su camada.

7.9.7.7.1 Normas sobre el destete.

En el momento del destete, el criador cambiará, en la medida de lo posible la jaula de la madre (sin olvidar el comedero y el bebedero).

Los gazapos son retirados de la madre a partir de los 25 días, y como muy tarde a los 32 días. Lo más frecuente es aproximadamente a los 28 días.

Si la madre ha sido cubierta y preñada el mismo día del parto. (ritmo intensivo), el destete tendrá lugar entre los 25 y 29 días, o aún más.

Si la madre ha quedado preñada 10 a 12 días después del parto (ritmo semi-intensivo) el destete tendrá lugar entre el 26 y el día 30, lo más frecuente el día 28 (4 semanas).

Si la hembra ha quedado preñada hacia los 20-25 días después del parto (caso de las primeras montas, con resultado negativo), el destete puede realizarse hacia los 28-32 días. A partir de este momento, no tiene ningún interés en prolongar la lactación, y la presencia de los gazapos con la madre no es recomendable.

Si la camada es muy numerosa, se puede prolongar el destete durante más días que los señalados anteriormente.

Manejo de los gazapos: Cada camada será trasladada desde el local de maternidad, hasta otro local, donde se procederá al control de peso de ésta así como a realizar el correspondiente registro. Los gazapos se distribuyen generalmente por camadas, utilizando jaulas para su transporte hasta el local de Ceba, donde se alojan en grupos de 6 a 8 por jaula, cuya superficie aproximada es de medio metro aproximadamente.

Se eliminarán los gazapos poco desarrollados y débiles, por ser los más predispuestos a los procesos

tanto parasitarios como infecciosos.

Durante el traslado, se realizará un control de su estado sanitario.

Actualmente existe la tendencia a disminuir el número de jaulas de engorde, de ahí que se realice un manejo denominado de post-destete. Este sistema consiste en introducir aproximadamente un 50% de gazapos de machos por jaula, durante quince días (3 semanas como máximo) para a continuación repartirlos nuevamente por jaulas, según la norma citada anteriormente. Este sistema tiene el inconveniente de que precisa mayor mano de obra, así como provoca un stress en los animales, por lo que las ventajas del mismo son prácticamente nulas. Este sistema no tiene por tanto vigencia alguna.

7.9.7.7.2 El periodo destete - sacrificio.

El periodo que transcurre desde el destete al sacrificio, los animales son situados en un local, denominado “engorde o cebo”.

El periodo de luz (foto periodo), en el interior del local, aquí tiene menos importancia que en la nave de maternidad y por lo general consiste en una o más horas de luz artificial por día.

La mortalidad durante este periodo no debe superar del 2 al 3%, por desgracia este índice es más elevado, llegando a alcanzar el 7 hasta el 15%. En este caso el porcentaje es anormal y debe de poner en guardia al cunicultor.

La prevención sanitaria y severas medidas higiénicas, son indispensables en el local de engorde, siendo frecuentemente más olvidadas que en el caso de los reproductores.

Se puede decir, que la cría del conejo desde el destete a la venta es simple y plantea pocos problemas al criador, sino es por el peligro de mortalidad cuando la densidad animal es elevada.

La venta se puede realizar “en vivo o después del sacrificio. Realizándose el sacrificio entre los 70 y 90 días, con una desviación de más o menos 17 días, que puede ser considerada como la edad más frecuente y corriente, propia de todas las

Â

Â

Â

Â Â Â Â Â Â

7.9.8 Efecto del peso del sacrificio

Peso final	Consumo alim.	Duración días
2.0	113.0	37.8
2.25	120.6	44.5
2.5	128.2	50.8

Desacuerdo a esta información el peso ideal de sacrificio es de 2 kilos, que a medida que pasa de 2 kilos a mas se aumento el consumo de alimento y el crecimiento no es acorde con el alimento suministrado pasa a ser una fase de engruesamiento del animal.

Manejo adecuado

Â Â Â Â

Â

Â

Â

Suspendidas

Â

Â Â

Para la inspección mejor apoyarlos encima de la propia jaula.

Â

Â

Observación, examen y pesado: No solo debemos mirar sino ver. La observación de los conejos, especialmente de la A la semana de edad es bastante difícil de ver las diferencias, pero ya es fácil al llegar a las 4 - 5 semanas, antes del momento del destete, que es el momento de decidir las que guardaremos como futuras reproductoras.Â Â Â Â Â Â

Â

Â

Carne de conejo

Son muchas la valor nutritivo, más ventajas que aporta el consumo de carne de conejo. Se trata de una carne de mayor digestiva, menos grasa, muy rica en vitamina B, proteínas y minerales, y perfecta para dietas porque es la que menos nivel de colesterol y sodio contiene Sin embargo, el consumo de conejo en nuestro país se sitúa en 2,25 kg por persona y a±o, cifra relativamente baja en comparación con la de otros tipos de carne. Tradicionalmente, se criaba en pequeñas explotaciones rurales que se dedicaban al autoconsumo o a la venta directa al consumidor. Hoy, la tradición se mantiene, ya que las pequeñas explotaciones rurales aún representan un alto porcentaje de la producción, pero este modelo convive con las modernas y profesionales granjas cunícolas.

valor nutritivo. El conejo admite múltiples formas de cocinarse -asado, estofado, cocido, hervido, servido en caliente o frío- y las más variadas combinaciones. Comparada con la de otras especies animales, la carne de conejo es más rica en proteínas: 21 gramos por cada 100 gramos de carne frente a los 20 gramos de la ternera o los 16 del cordero especies animales, la carne de conejo es más rica

En cuanto a la carne de conejo, es la que posee una grasa más insaturada, una proporción de grasa relativamente baja (en máximo incluso menor del 3%) y con una variedad interesante de ácidos grasos. Esto la hace la más «saludable» y sería interesante un consumo más frecuente. No obstante, el consumo de conejo está en clara recesión, puesto que en muchas ocasiones ni lo encontramos en las estadísticas oficiales. Uno de los motivos claros del descenso de su consumo es lo engorroso que resulta ya que suele tener poca cantidad de carne y mucho hueso y es difícil de preparar (no es fácil hacerlo en filetes o a la plancha). Si además consideramos que en la Unión Europea y en EEUU se les está considerando como animales de compañía, puede hacernos pensar que en un futuro su consumo será;

prácticamente testimonial.

Debido tal vez a la mas grande preocupaci3n que se puede presentar en el desarrollo de este proyecto como es. El de la comercializaci3n nos vemos en la necesidad de conocer mas a fondo de las mltiples ventaja que nos brinda en producto no solo econ3micamente sino a nivel alimenticio y talvez pensando en abrirse mercado nos vemos en la obligaci3n de aprender las diferentes maneras en que se puede cocinar en producto para que su consumo sea mas satisfactorio para los consumidores.

7.9.9.1 RECETAS

Conejo a la Caja China

Ingredientes: (Por cada conejo. Multiplicar x la cantidad a preparar

1 conejo
2 ajos
Aceite
Perejil
Sal
1 vasito de vino blanco

Preparaci3n:

Un d3a antes se deber3 empezar colocando el conejo en un recipiente y sazonar.

En un mortero machacar los ajos y el perejil picado.

Distribuir la majada sobre el conejo por dentro y por fuera.

Dejar en maceraci3n hasta el d3a siguiente.

Rociar con aceite y meter a la Caja China durante una hora. Cumplida la hora comprobar la coci3n y cocinar por media hora m3s aproximadamente.

Cuando ya est3 dorado rociar con el vino y acabar de asar por 15 minutos m3s.

Empanada de conejo

Los ingredientes

(4 personas)

- sofrito de empanada (receta)
- masa de empanada (receta)
- 1 conejo

As3 se hace:

Se prepara el conejo troce3ndolo menudo y adob3ndolo con sal, ajo, una pizca de aceite y piment3n dulce, dor3ndolo as3 aparte en un poco de aceite y separ3ndole luego la carne. Se prepara el sofrito y al final cuando ya este en su punto se le a3ade la carne del conejo simplemente rehogandola un poco. Se deja enfriar y se procede a confeccionar normalmente la empanada.

Trucos y consejos

- Teniendo ocasión puede hacerse también con conejo de monte, adobándola igual o a tu gusto con alguna otra especie adecuada (romero, orégano...) pero el día anterior.
- En algunos lugares de Galicia es costumbre poner, adobándolo igualmente, el conejo troceado pero poniéndolo así— en trozos enteros en la empanada... es decir, con huesos y sin separable la carne después de dorado. Es una original y sabrosa forma... aunque con el inconveniente de la incomodidad de encontrarnos con sus huesos al consumir la empanada.

Conejo con mostaza

Ingredientes

- 1 conejo entero
- 3 o 4 dientes de ajo
- mostaza (utilizo mostaza Dijon)
- aceite de oliva
- pimienta
- sal
- tomillo

Preparación

- Salpimentar el conejo y untarlo por dentro y por fuera con la mostaza.
- Se coloca en una fuente para ir al horno, previamente untada con aceite de oliva, con tres o cuatro dientes de ajo en su interior.
- A media cocción yo le hecho un poco de tomillo por encima para darle mejor gusto.

Conejo con patas y niscalos

Ingredientes

cConejo con mostaza

- 2 conejos
- 1 kg. de patatas
- 1/2 kg. de niscalos
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 1 cabeza de ajo
- 5 dl de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 3 granos de pimienta negra
- cilantro
- agua
- 4 dl de aceite
- sal

Preparación

- Se rehoga en abundante aceite los ajos, la cebolla y los pimientos verdes. Cuando est  todo bien dorado, se saca la mitad a un mortero.
- Se fríe el hígado del conejo y se añade también al mortero con un poco del cilantro. Machacarlo todo con unos granos de pimienta negra y reservar.
- Se corta el conejo, se sazona y se fríe bien en el aceite. Quitar casi todo el aceite y mojar con 1/2 litro de vino tinto y agua.
- Dejar cocer hasta que el conejo est  tierno, añadiendo agua si lo necesitara.
- Añadir las patatas, los n scalos y el majao, y dejar cocer hasta que están las patatas cocidas. Poner a punto de sal.

Conejo con peras

Ingredientes

- 1 conejo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 2 puerros
- 1 lata de peras en almíbar
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- 1/2 ramita de tomillo
- 1 cucharadita de orégano
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

Preparación

- Salpimentar los trozos de conejo y freírlos en una cazuela con el aceite caliente. Cuando est n bien dorados, retirarlos de la cazuela y reservar.
- En el mismo aceite, rehogar todas las verduras cortadas en trocitos, durante 10 minutos.
- Verter el vino blanco y cocer a fuego vivo hasta que evapore.
- Añadir 2 vasos de agua y la pastilla de caldo desmenuzada y cocer unos 20 minutos.
- Salpimentar y pasar por la batidora hasta tener una salsa fina. Verter sobre el conejo y reservar.
- Media hora antes de servirlo, añadir las hierbas aromáticas y las peras bien escurridas y cocer todo junto a fuego suave 10 minutos.

Nota - Un consejo, el día anterior poner los trozos de conejo en un recipiente, añadir un poco de coñac, unas gotas de vinagre 2 o 3 dientes de ajo sin pelar, unos granos de pimienta una hoja de laurel y una ramita de tomillo, y reservarlo en el frigorífico hasta el momento de cocinarlo.

Conejo con peras y nabos.

Ingredientes

- 1 conejo grande cuarteado.

- 20 centilitros de aceite de oliva
- 1/2 vaso de coñac
- 1 vaso vino blanco, seco
- 2 cazos de caldo de carne, mejor caldo de caza
- 1 zanahoria finamente picada
- 1 cebolla picada
- 1 tomate picado y troceado
- sin piel ni pepitas 3 dientes de ajo, enteros
- 2 puerros picados finamente.
- 1 ramillete de finas hierbas
- 3 nabos raspados
- 3 peras peladas
- harina
- sal
- pimienta

Preparación

- Salpimentar el conejo y enharinarlo. Se calienta la mitad del aceite en una cazuela de barro y se dora el conejo ligeramente.
- Se rocía con el coñac, se flamea y cuando las llamas se han apagado se agrega el vino blanco; se deja reducir. Una vez reducido se le añade los dos cucharones de caldo y se deja cocer muy lentamente.
- En otra cazuela con la otra mitad del aceite, se sofríen las hortalizas y el ramillete de hierbas aromáticas, cuando empiecen a ablandarse se añade el resto del caldo y se tiene cociendo por dos minutos.
- Pasamos esta salsa por un tamiz de malla fina y se presiona sobre las hortalizas para que suelten todo su jugo. Esta salsa se vierte sobre el conejo y que prosiga la cocción lentamente.
- Se hierven los nabos en abundante agua con sal hasta que estén tiernos, se escurren, se enharinan y se fríen en aceite, se agregan al conejo y que hierva todo junto por un cuarto de hora, se añaden las peras peladas y cuarteadas a todo el conjunto y cocer por 5 minutos más. Se rectifica la condimentación de sal y pimienta si fuese necesario.

Conejo con salsa de paté con aroma de tomillo

Ingredientes

- 2 conejos
- 250 gr. de paté
- 100 gr. de vainas
- 100 gr. de champiñones
- 1 zanahoria
- 100 gr. de calabacín
- 100 gr. de tocineta 1
- copa de coñac 1/4 l.
- de salsa española
- 1 cucharada de tomate
- 3 cucharadas de aceite
- 2 nueces de mantequilla
- sal
- tomillo

Preparación

- Cortar la zanahoria, el calabacín y las vainas en juliana, los champiñones en láminas y la tocineta en cuadros.
- Poner al fuego un cazo con agua y sal, cuando estén los borbotones, se incorporan las verduras que se tendrán unos escasos minutos, justo hasta que estén cocidas al diente.
- Pedir en la carnicería que nos trocen los conejos, cortando las cuatro patas de cada conejo en entero. El resto del cuerpo lo utilizaremos para otro guiso. Prepararemos y serviremos una pata delantera y trasera por ración.
- Colocar una cazuela a fuego vivo con el aceite, cuando esté muy caliente, se echa la mantequilla y una vez derretida, se agregan las ocho patas de conejo, que doraremos.
- Mientras toman color, se flamean con coque, una vez doradas, se vierte la salsa española, la salsa de tomate, se cubre con agua, se añade el pato desmigado y las ramas de tomillo.
- Se baja la intensidad del fuego a medio y se tiene por espacio de una hora más o menos, hasta que veamos que está hecho.
- Entonces se incorpora la tocineta y la juliana de verduras, además de las láminas de champiñones, dejando dar un hervor de cinco minutos escasos.
- Depositar una pata trasera y una delantera en cada plato. Napar con la salsa y verduras.

Conejo de monte al vino de l hermitaje

Preparación

- Cortar en 6 trozos un conejo de 1,300 kg. Echar sal y pimienta. Cortar en dados 150 g de tocino graso. Pelar una docena de pequeñas cebollas blancas. Triturar el hígado del conejo.
- Poner el tocino en una cacerola y rehogarlo con las cebollas. Colocar los trozos de conejo en la cacerola y saltearlos a fuego vivo; espolvorear con harina y dejar que se dore ligeramente.
- Flamear con 1 copita de marc de l'Hermitage y agregar 2 vasos de vino tinto (crozes-hermitage).
- Añadir un poco de agua tibia o de caldo. Rectificar el sazón, echar un bouquet garni: tomillo, laurel, rabos de perejil y un diente de ajo.
- Cocer durante 1 hora escasa a cocimiento regular. Cuando el conejo esté cocido, sacarlo de la cacerola y reservarlo al calor.
- Añadir después el hígado triturado del animal así como la sangre con un poco de vinagre que se diluirá con la salsa fuera del fuego.
- Poner la salsa sobre la placa de cocimiento, a fuego muy moderado, para que la sangre cueza sin hervir.
- Colocar el conejo en una cazuela honda de barro, verter encima la salsa bien caliente después de haberla pasado por el chino. Se pueden añadir unos cuscurros fritos que se colocarán alrededor de la cazuela.

Notas

El vino de l'Hermitage se sustituye por uno de nuestros buenos tintos

Conejo al estilo motenegre

Ingredientes

- 1 conejo limpio de 1 kg.
- 500 gr. de patata troceada groseramente
- 1 l. caldo de pollo o cerdo
- 1 vaso de vino blanco seco
- 4 cebollas medianas en juliana (cortada longitudinalmente)
- 3 dientes de ajo laminado

- 1 hoja de laurel
- 100 gr. de sobrasada
- Picada
- 4 ramitas de hinojo
- 50 gr. alcaparras
- el hígado del conejo cocido
- aceite de oliva.

Preparación

- Freír las patatas a fuego vivo y reservar.
- En un mortero picar el hígado junto a las alcaparras y el hinojo entonces diluir con un poco del caldo.
- Trocear el conejo a octavos, enharinar ligeramente y dorarlo en aceite bien caliente, reservar.
- En el mismo aceite sofreír el ajo y la cebolla a fuego moderado una vez blanda la cebolla agregamos el conejo y el vaso de vino que lo dejamos reducir, agregamos entonces el caldo, la hoja de laurel, y la sobrasada, cocinamos a fuego moderado por espacio de 20 minutos aproximadamente.
- Agregar entonces la picada y las patatas, cocinamos todo junto unos 5 minutos más removiendo con cuidado para no romper demasiado las patatas.

Receta Santiago Juanico

Conejo salmorejo de canarias

Ingredientes

- 1 conejo
- sal
- ajos
- pimentón
- aceite
- vinagre
- pimienta picona
- vino
- tomillo
- romero
- laurel

Preparación

- Para cuatro personas se coge un conejo de kilo y pico, que cortaremos en trozos pequeños que iremos poniendo en un cacharro (si es de barro, mejor), salándolos ligeramente.
- Para preparar el salmorejo, que es una especie de salsa fría, se trituran en un mortero una cucharada de sal gorda, unos cuantos dientes de ajo (como media docena), una punta de cuchillo de pimentón y un par de pimientos. Tras machacar un rato, se añaden un chorrito generoso de aceite y otro casi igual de generoso de vinagre.
- Este salmorejo se echa sobre el conejo, junto a otro chorrito de vinagre y un vasito de vino blanco, más una hoja de laurel y un poco de romero y de tomillo.
- Se revuelve bien todo esto y se deja entre cuatro y doce horas (al gusto) para que la carne coja el gustillo.
- Después se fríen los cachos de conejo y se van pasando a un cacharro.
- El salmorejo sobrante se calienta con un poco de aceite y se vierte en el mismo cacharro que el

conejo. Se le da un hervor, y ya está.

Gazapo de monte a la cazadora

Ingredientes

- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 4 trozos de conejo grandes (una por ración)
- sal
- pimienta
- tomillo
- laurel
- 60 gr. de mantequilla 4 escalonias
- 250 gr. de champiñones
- 250 gr. de vino blanco seco
- 2 dl. De fondo de ternera
- 2 cucharadas de puré de tomate
- perejil picado

Preparación

- Poner a calentar en una brasa de saltear 2 cucharadas de manteca de cerdo. Cuando la grasa está derretida y empiece a humear, saltear el conejo debidamente sazonado, habiéndose conservado aparte el caldo. Sazonar con sal, pimienta, tomillo y laurel.
- Cuando los trozos de conejo están dorados, escurrir la grasa, sustituirla por 60 gr. de mantequilla, tapar la brasa y dejar cocer a fuego suave, a ser posible en el horno durante 45 minutos. Remover a menudo.
- Por otra parte, hacer tomar algo de color, a fuego suave, y con mantequilla en una brasa a cuatro escalonias picadas muy menudas.
- Agregar, seguidamente, 250 gr. de champiñones cortados en láminas. Saltearlos a fuego bastante vivo, bañarlos con 2 dl. De vino blanco seco, reducir casi por completo.
- Añadir 2 dl. De fondo de ternera con poca sal y 2 cucharadas de puré de tomate concentrado. Reducir a los 2/3 del volumen y comprobar la bondad de la sazón.
- El gazapo, pues, cocido enteramente en mantequilla. Rociarlo con el caldo de la cocción reducido y echar encima los champiñones.
- Dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos. Espolvorear con una pulgarada de perifollo y de estragón picados.
- Mezclar con todo clase de precauciones y echar la preparación en una fuente honda. Esparcir con perejil picado por encima. Disponer los bordes de la fuente de servir con trocitos de pan cortado en forma de rombo y fritos con mantequilla.

Terrina de conejo

Ingredientes

- 1/2 kilo de carne de conejo, sin hueso (aconsejo comprar bandejas de lomos de conejo, con poco hueso, que venden en algunos supermercados)
- 1 filete de pechuga de pollo, cortado en tiras
- 100 grs de queso fresco

- 50 grs de mousse de hÃ-gado de pato (es muy importante que sea de calidad; un patÃ© vulgaris arruinarÃ; la terrina)
- 3 claras de huevo ; si no hay problema con las calorÃ-as y/o el colesterol, (o si se conduce demasiado deprisa , como jam, ;)), se pueden poner los huevos enteros.
- 2 cucharadas de pan rallado.
- un buen puÃ±ado de nueces troceadas.
- 6 tiras finas de panceta.

PreparaciÃ³n

- Se pica en la picadora la carne de conejo deshuesada, el queso fresco y la mousse de hÃ-gado de pato, aÃ±adiÃ©ndole una pizquita de sal.
- En una ensaladera grande, se mezcla con las claras batidas, el pan rallado y las nueces troceadas.
- En una sartÃ©n con aceite, se doran ligeramente las tiras de pechuga de pollo y se reservan.
- Se forra un molde alargado con la panceta y se va disponiendo la pasta de carne, entremezclando con ella las tiras de pollo, en zig-zag, y acabando con la pasta.
- Se tapa con papel vegetal, y se pone 15 minutos al microondas, al 75% de potencia.
- EstarÃ; hecha cuando al pincharla con una aguja, Ã©sta salga seca (Ya sÃ© que esto es una obviedad....).
- Dejar enfriar, cortar en lonchas de medio centÃ-metro de grosor, y adornar con ensalada de escarola, por ejemplo.

Conejo a la cazadora

Ingredientes

- 1 conejo
- 1 cucharada grande de manteca de cerdo
- harina
- 3 chalotas
- caldo (hecho con 3 cebollas, 3 zanahorias, tomillo y laurel)
- 2 vasos de vino blanco seco
- 4 tomates
- 1 bouquet garni
- 100 gr. de champiÃ±ones
- sal
- pimienta

PreparaciÃ³n

- Trocea el conejo y dÃ³ralo en una cazuela con la manteca de cerdo y si lo deseas aÃ±ade una diente de ajo picado.
- Espolvorea harina y aÃ±ade la chalota picada finamente. Cuando todo estÃ© bien dorado, hecha el vino blanco y el doble de caldo (hecho, como se ha indicado mÃ¡s arriba, con 3 cebollas, 3 zanahorias, tomillo, laurel, sal y pimienta).
- Ponlo a hervir y aÃ±ade los tomates pelados y triturados. Dejar la cazuela tapada y a fuego lento.
- Un cuarto de hora antes de terminar la cocciÃ³n, aÃ±ade los champiÃ±ones enteros o troceados. Si se desea, se puede aÃ±adir una copa de coÃ±ac a media cocciÃ³n.
-

Conejo a la cazuela

Ingredientes

Por persona

- 1 conejo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomate SolÃs pequeÃa
- 1 vasito de vino blanco

Preparaci3n

- En una cazuela de barro echas un poco de aceite cuando estÃ© caliente pones el conejo, previamente troceado, y lo doras durante unos minutos.
- Lo sacas reservÃndolo al calor en el mismo aceite sofreÃmos lentamente los pimientos, la cebolla y el ajo, todo troceado, cuando este pochado incorporamos el conejo, la lata de tomate y el vaso de vino lo salpimentamos y lo dejamos que se haga a fuego suave durante 20 minutos aproximadamente.

Nota - se aÃade a veces echo una pastilla de avecrem y queda muy sabroso pero tienes que tener cuidado con la sal. Si ves que se queda seco puedes aÃadirle un poco de agua.

Conejo a la menta.

Ingredientes

Para 5 personas

- 1 conejo
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 1 kg. de patatas
- sal
- pimienta
- 2 dientes de ajo
- 1 chalota
- 1/4 l de caldo (agua y concentrado)
- 50 gr. de mantequilla
- 1 puÃado de hojas de menta picadas

Preparaci3n

- Trocea el conejo y Ãntalo en aceite.
- Pon los trozos en un plato aceitado y con las patatas peladas y cortadas en dados.
- Sazona, espolvorea con ajo y chalota finamente picados, aÃade el caldo y ponlo a horno fuerte durante 1 hora.
- Durante la cocci3n, riega con el jugo de vez en cuando.
- Mezcla la mantequilla con la menta, sal y pimienta y en el momento de servir, presenta el plato con nueces de mantequilla de menta.

Conejo a la Navarra

Ingredientes

- 1 conejo de 1 1/2 kg.
- 150 gr. de manteca de cerdo

- harina
- 1/2 kg. de patatas
- 250 gr. de tomates
- 1 copa de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 16 cebollitas pequeñas
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- 1 limón
- sal
- pimienta

Preparación

- Cortar el conejo a trozos y rociarlo con zumo de limón. Poner sobre el fuego una cazuela de barro, con 100 gr. de la manteca.
- Cuando está muy caliente, echar los trozos de conejo y las cebollitas peladas.
- A los 5 minutos incorporar los ajos trinchados y el vino blanco, echar sal y pimienta, añadir los tomates hervidos y pasados por el chino y con ellos, el manojito atado formado por el laurel, romero y perejil.
- Tapar la cazuela y dejarlo cocer lentamente de 2 a 3 horas.
- Retirar el manojito de hierbas, cubrir el conejo con patatas, cortadas en lonchas gruesas y formando una capa, echar un poco de sal y el resto de la manteca, y terminar de hacerlo en el horno hasta que tome color dorado.

Conejo al provenzal

Ingredientes

- 1 buen conejo
- 30 gr. de mantequilla
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1/2 calabacín
- 1/3 de berenjena
- 500 gr. de tomates pelados
- 2 cucharadas soperas de concentrado de tomate
- 1 cucharada soperas de aceite de oliva

Preparación

- Trocea, sal pimienta el conejo y d rlo en una sartén con mantequilla.
- Reserv los. Mientras, en una cacerola en mantequilla los dientes de ajo y la cebolla picados y el pimiento rojo troceado.
- Cuando la cebolla est  casi transparente, añade la berenjena y calabacín cortados en cubos, mezcla bien y añade los tomates pelados cortados en cubos junto con el concentrado de tomate y el aceite de oliva.
- Añade el conejo troceado, tapa y déjalo cocer a fuego lento durante unos 40 minutos.

Para servir yo paso todo (excepto el conejo, claro...) por pasapur s, pero hay quien no lo hace. Tu mismo...

Conejo al ajillo

Ingredientes

- 1 conejo grande
- 6 dientes de ajo
- 1/4 l. de leche
- 6 cucharadas de sofrito de tomate
- sal
- pimienta

preparaci3n

- Limpiar el conejo, cortarlo en trozos y sazonarlo con sal y pimienta.
- Poner a calentar el aceite en una sart3n y rehogar 3 o 4 dientes de ajo; retirarlos antes de que se doren excesivamente.
- Fre3r los trozos de conejo a fuego vivo hasta que est3n muy dorados.
- Agregar el sofrito y el resto de los ajos picados (tambi3n se puede a3adir un chorrito de vino) y cocerlo a fuego suave hasta que el conejo est3 tierno.

Conejo al ajo caba3il

Ingredientes para cinco personas

- 1 conejo
- 3/4 de kilo de patatas
- 1 lim3n
- 3 dientes de ajo
- vinagre
- sal
- pimienta
- un poco de aceite de oliva

Ingredientes

- Una vez limpio y troceado el conejo, se sazona con un poco de sal, pimienta y bastante lim3n, se deja as3. Terminarlo escurri3ndolo en aceite, con sart3n el conejo se fr3e durante unas dos horas. En mortero aparte, se pican los ajos, agreg3ndoles un poco de vinagre.
- La mitad de este majado se a3ade al conejo frito y se rehoga.
- Las patatas, peladas a lo pobre, se fr3en con poco aceite y a fuego lento, tapando la sart3n para que se hagan casi al vapor.
- Una vez tiernas, se escurren bien y se las incorpora la otra mitad del majado.
- Se mezcla por 3ltimo el conejo y las patatas y se sirve.

Conejo al vino tinto

Ingredientes para seis personas

- 1 conejo de 2 kg.
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 2 zanahorias

- 1 l. de vino tinto
- 1 tomate natural
- sal
- pimienta
- harina
- 1 poco de laurel
- aceite
- caldo de carne

Preparaci3n

- Marinar el conejo durante 12 horas previamente cortado y limpio, acompaado de la mitad de las verduras, el laurel, unas bolitas de pimienta y el vino.
- Colar la marinada y pasar el conejo por harina y fre-r hasta que coja un buen color dorado.
- Sacar a una cazuela, en el mismo aceite saltearemos las restantes verduras, junto con la marinada; una vez en su punto aadimos el tomate cortado en dados y dejamos cocer.
- Mojar con el vino y un poco de caldo y dejar cocer 10 minutos. Colar la salsa y aadir el conejo.
- Conocer el conjunto hasta que el conejo est© en su punto. Rectificar de sal.
- Se puede acompaar con unos guisantes o championes salteados.

Conejo amostazado

Ingredientes

- 1 conejo de monte hermoso (vale de granja, pero...)
- 50 grs. de manteca de cerdo
- 1 cebolla
- 4 chalotas
- 2 botellas de vino blanco seco (Valdepeas, Requena, Rioja, Rueda, Somontano, Peneds...)
- 250 grs. de nata lquida para montar
- mostaza espala LOUIT (la mejor del mundo) : precisaremos la mitad de un tarrito.
- sal, pimienta, laurel, perejil y tomillo.

Preparaci3n

- Eviscerar el conejo, despellejarlo y cortarlo en trozos. En una cacerola derretir la grasa de cerdo y rehogar en ella el conejo troceado. Cuando est doradito, retirar y reservar.
- Dorar (que no es lo mismo que torrefactor) en esa misma grasa -despacito- la cebolla y las chalotas finamente picadas. Cuando lo estn, aadimos el conejo, 10/12 granos de pimienta, las hojitas de laurel troceadas, el perejil y el tomillo : aadimos el contenido de las dos botellitas de vino y lo dejamos cocer pausada pero incesantemente durante 1 1/2 o 2 horas, (hasta que el conejo est© bien tierno).
- Cuando lo est©, sacar de la cacerola el jugo de la cocci3n y pasarlo por un pasapur©s. Aadir la nata lquida y la mostaza (4 cucharadas soperas rasas) y mezcladlo bien. Sazonar al gusto.
- Servir separadamente las tajadas de conejo y la salsa de acompaamiento (previamente calentadas unas y otra).
- Guarnecer con unas papitas francesas con mantequilla y hierbas de Provenza al horno, y/o unos guisantitos cocidos, y/o unos championes bien mareaditos en aceite en la sart©n...

Conejo con almeja

Ingredientes para ocho personas

- 2 conejos
- 400 gr de almejas
- 4 cucharadas de cebolla picada
- 4 ajos picados
- 2 cucharadas rasas de perejil picado
- 10 cucharadas de vino blanco
- 16 cucharadas de aceite
- 1 kg de tomate
- 2 cucharadas rasas de harina

preparaci3n de la salsa

- Colocar en el fuego una cazuela con 8 cucharadas de aceite y 6 cucharadas de cebolla picada m3s los h3gados de los conejos.
- Cuando est3n fritos la cebolla y los h3gados, a3adir 2 cucharadas rasas de harina; revolver todo y seguidamente echar el kg de tomate cortado en pedacitos.
- Todo junto, que hierva durante 20 minutos; a continuaci3n, se pasa todo por el pasapur3s y despu3s por un chino a un pucherito (reservar para m3s tarde).

Preparaci3n

- Cortar los conejos en pedazos de tama3o regular. Colocar en el fuego una cazuela con 8 cucharadas de aceite y cuatro ajos picados y seguidamente, los pedazos de conejo para que se vayan cocinando lentamente; dar vueltas con una espumadera de vez en cuando.
- Seg3n se van secando, a3adir, poco a poco, diez cucharadas de vino blanco; cuando est3 casi tierno, a3adir el tomate (la salsa con sus h3gados que est3 en el pucherito).
- A los cinco minutos, que el conejo ya est3 tierno, a3adir los 400 gr. de almejas, extendidas por encima. Que hierva todo muy despacio hasta que se abran las almejas.
- Por 3ltimo, se espolvorea por encima con perejil picado, se prueba de sal y se sirve.

8. ESTUDIO ECOL3GICO

8.1 CONSERVACI3N

En la mayor parte de Colombia los "Conejos" son cazados asiduamente para alimentaci3n del pueblo, lo mismo que por deporte. la intensidad de la caza depende considerablemente de que haya concentraciones grandes de la especie que permita darle casa f3cilmente. En la mayor parte del pa3s, se cazan con l3mpara en las horas de la noche, pero en Antioquia y Valle especialmente, se caza con perros con una finalidad 3nicamente deportiva (BORRERO, 1967).

Esta especie pertenece a nuestra caza mayor y, por su carne, que tiene buena aceptaci3n, es muy perseguido por campesinos y abor3genes. Su presencia en grandes cantidades en terrenos cultivados puede ocasionar ciertos da3os agr3colas. (MENDEZ, 1970).

El INDERENA de acuerdo a la resoluci3n No. 089 del 4 de febrero de 1971 por la cual se fijan los valores de algunos ejemplares de animales silvestre de la Clase Mam3feros, procedentes de los Territorios f3jisticos estatutarias y considerando que la Junta Directiva del Instituto, en ejercicio de las facultades que le confiere el Literal f) del Art3culo 23 del Decreto. Extraordinario No. 2420 de 1968, expidi3 el Acuerdo No. 18 del 5 de Agosto de 1970, por el cual se establece la obligaci3n de repoblaci3n de las especies animales de la vida silvestre, a cargo de las personas que obtengan del INDERENA licencia para caza comercial de animales en estado silvestre; que el citado Acuerdo autoriza a dichas personas para que, con la finalidad de cumplir la obligaci3n de repoblaci3n, adquieran ejemplares procedentes de zoocriaderos que

posean licencia de funcionamiento, o de los territorios fÃ¡ustico del INDERENA. Que el artÃ¡culo 5o. del Acuerdo No. 18 de 1970, faculta al Gerente general del Instituto para fijar el valor de los ejemplares provenientes de territorios fÃ¡usticos, que el INDERENA suministre a los particulares, con carÃ¡cter demostrativo para adelantar la repoblaciÃ³n fÃ¡ustica a que estÃ¡n obligados. ResolviÃ³ de acuerdo al articulo 1 de fijar el valor de cada uno de los individuos juveniles de animales de la fauna silvestre de la Clase MamÃ¡feros, provenientes de los territorios fÃ¡usticos del INDERENA que el Instituto suministre a los particulares con destino a la repoblaciÃ³n fÃ¡ustica demostrativa,

Antes que era prolÃ¡fico, ahora, el "Tapiti" no es tan abundante, tal vez debido a fuerza predatoria natural ejercida sobre Ã©l (DE MELO, 1978).

El "Conejo de pÃ¡jamo" (*Sylvilagus brasiliensis meridensis*), ha reducido sensiblemente su densidad en respuesta a la invasiÃ³n de su hÃ¡bitat por "perros realengos" (Durant, 1984).

Se han adaptado a la presencia del hombre y en ocasiones se convierten en plagas para algunos cultivos. En estos casos son cazados (COATES-ESTRADA & ESTRADA, 1986).

A la prelacÃ³n natural se agrega la permanente presiÃ³n del gÃ©nero humano y la de sus animales domÃ©sticos, traducida en cacerÃ¡a no controlada, mortalidad por acciÃ³n de jaurÃ¡a de perros cuya acciÃ³n alcanza en algunos aÃ±os a 39% de mortalidad y la integraciÃ³n cada vez mÃ¡s extensiva del pÃ¡jamo a las actividades agropecuarias. Parece ser que las subespecies de *Sylvilagus brasiliensis* que han evolucionado en las partes altas de Los Andes Suramericanos, no sobreviven donde el hÃ¡bitat natural ha sido modificado. Para el caso de *Sylvilagus brasiliensis meridensis*, gran parte de los pÃ¡jamos, considerada como su hÃ¡bitat apropiado, es propiedad privada y estÃ¡ siendo intervenida. En consecuencia, se necesita pensar en la necesidad de realizar dos actividades fundamentales en relaciÃ³n con esta especie (DURANT, 1986).

1. InvestigaciÃ³n de parÃ¡metros ecolÃ³gicos mÃ¡s especÃ¡ficos que los discutidos en este estudio. Por ejemplo: hÃ¡bitos alimenticios, ecologÃ¡a reproductiva, comportamiento, territorio y Ã¡rea vital, productividad, etc., para precisar los requerimientos ecolÃ³gicos esenciales de las poblaciones existentes y la capacidad de carga del ambiente pÃ¡jamo.

2. OrganizaciÃ³n y manejo de refugios para este representante (junto con otras especies de vertebrados) de la fauna autÃ³ctona de los pÃ¡jamos venezolanos.

El funcionamiento de estos refugios debe cumplir dos condiciones fundamentales:

a) Un programa de vigilancia permanente a cargo de personas debidamente entrenadas. La vigilancia actual en la mayor parte del Parque Nacional no es efectiva. En 1977, la Universidad de los Andes, a travÃ©s del Rectorado, denunciÃ³ el caso de vigilantes que organizaban "grupos de cacerÃ¡a" en zonas adyacentes a Mucubaji. La oficina del Parque Nacional Sierra Nevada tomÃ³ algunas previsiones al respecto y el exabrupto fue corregido. Este y otros hechos que se observan en la direcciÃ³n de esta Ã¡reas, demuestran que el vigilante necesita entender la importancia de lo que vigila.

b) Una buena vigilancia ayuda a reducir la invasiÃ³n de animales domÃ©sticos a las Ã¡reas que exigen protecciÃ³n. En Mucubaji, al igual que otras zonas del paÃ­s que supuestamente deberÃ¡n estar protegidas, es frecuente observar ejemplares de ganado vacuno, caballar y ovino pastoreando en estas Ã¡reas. Esta actividad afecta doblemente la fauna silvestre. La competencia de los animales domÃ©sticos con los herbÃ¡voros silvestres es muy desigual. En la mayorÃ¡a de los casos, el segundo grupo siempre es eliminado. A esta competencia se agrega el efecto de pisoteo, el cual destruye las estructuras superficiales construidas por la fauna silvestre: nidos, refugios, madrigueras, depÃ³sitos de alimentos, etc.

Con el establecimiento de estas condiciones, tanto el pÃ¡jamo de Mucubaji, como cualquier otra zona que se piense organizar.

9. ESTUDIO ECONOMICO

En el entorno económico se analizarán variables macroeconómicas como son el producto interno bruto, el ingreso per cápita y el salario básico, las tasas de interés y inflación, devaluación la disponibilidad del crédito y la política económica la cual regula las condiciones de juego de las empresas actuales

Según el Presidente de Fenavi, los crecimientos en el valor de la producción de los sectores bovino, porcícola y avícola se ven a su vez reflejados en los incrementos en el consumo de proteína animal por parte de los colombianos.

“De hecho, tomando en cuenta los datos censales del Dane, en Colombia superamos la barrera de 40 kilogramos per cápita anual de carne, pues con la población ajustada a 41 millones de habitantes, se llegó a 40.59 kilogramos (18,50 de pollo, 18,73 de res y 3,36 de cerdo), cuando con la vieja cifra poblacional (más de 46 millones de personas), el consumo para el 2005 se habría calculado en 39 kilogramos. Por la misma vía, el consumo de huevos para el 2005 pasó de 178 a 199 unidades por persona”, indicó el dirigente gremial.

Para el presente año, de acuerdo con las estimaciones de Fenavi, el consumo per cápita de pollo llegará a 19,71 kilogramos, con un crecimiento de 6,6 por ciento, en tanto que el de carne de cerdo será de 3,65 que equivale a un incremento de 8,6 por ciento. “Suponiendo que el consumo per cápita de carne de res sea por lo menos igual al del 2005 (18,73 kilos por persona), podremos decir que a cada colombiano le corresponderán más de 42 kilogramos. Así las cosas, el consumo per cápita de pollo superará al de bovino al finalizar el 2006”, enfatizó.

En el caso del huevo, las proyecciones indican que se superará la barrera de las 200 unidades por persona, pues las estimaciones indican que en promedio cada colombiano habrá consumido 209 en el año, 5,1 por ciento más que en el 2005.

Aunque el nivel de consumo de carne ha descendido en los últimos años en Colombia y ello se convierte en todo un desafío para los productores y la industria conexas.

En Colombia, el consumo de carne por persona ha venido bajando con el paso del tiempo. Mientras hace ocho años, un colombiano consumía un promedio de 21 kilos al año, actualmente el consumo está en 14 kilos, bajo si se compara con otros países como Argentina, donde el consumo se encuentra en 65 kilos por año por persona.

Para el director ejecutivo de Asoceba, Juan Santiago Vélez, este bajo consumo obedece al costo del kilo de carne en Colombia, el más caro del resto de países de Latinoamérica y al fomento de la avicultura y la porcicultura, que compiten con la carne y le han restado consumidores.

Por ello, a los ganaderos les preocupa la propuesta incluida en la Reforma Tributaria de gravar con el IVA en la canasta familiar a alimentos tan importantes como la carne o la leche. “Sabemos que hubo una decisión con respecto al huevo y al pollo, consideramos que la carne y la leche están en la misma circunstancia, son base de la canasta familiar, además de eso, la proteína es esencial en la alimentación de los niños, sobre todo cuando están creciendo.

Por eso nuestra petición al Gobierno de que en lo posible deje la carne y la leche por fuera del gravamen, además de que la genética que se pueda usar en las ganaderías tampoco lo tengan y en sus animales en pie, no lo vayan a tener”, expresó Juan Santiago Vélez.

Expectativa

Sin embargo, la expectativa del sector ganadero, es seguir creciendo, aportándole al país y mostrar lo mejor de sus ejemplares en Colombia y el resto del mundo. Éste y otros temas más afines al gremio, serán analizados en el XIII Congreso Mundial Brahman, que se realizará en Medellín del 3 al 10 de diciembre.

Es así como el Director ejecutivo de Asoceba, estuvo en Pereira para promover este certamen ganadero mundial y dar el balance de la feria Asoceba realizada en Cartago, el pasado fin de semana, el cual calificó como un evento de calidad, con más de 100 ejemplares Brahman en la pista, la raza es considerada como una de las mejores del mundo, productora de carne de gran nivel y rendimiento.

Diagnóstico de Risaralda

Según dio a conocer el director ejecutivo de Asoceba, el departamento de Risaralda frente a la raza Brahman, ha empezado a crecer en gran forma, pero no sólo el Brahman, sino otras razas como la Gyr. “Aquí hay unos grandes y muy especializados productores de Gyr lechero y hacen un cruce muy especial con el Holstein. Esta región cafetera tiene mucha influencia de vacas lecheras de doble propósito y se recoge muy buena leche, muy seguramente la región va a crecer en ganadería de doble propósito, a nivel de leche y carne”.

Agregó Juan Santiago Vélez que esta parte del país, ha venido trabajando fuerte, ya tiene libertad, al Valle aún le falta, pero muy seguramente irá progresando en el tema y la expectativa, es seguir creciendo en la región, que es especialmente agrícola, porque definitivamente, saber de agricultura es potencializar la parte ganadera.

15. Decision 118-2004.pdf: Por la que se modifican con relación a algunos Estados adherentes las Decisiones 95/233/CE, 96/ 482/CE y 2001/751/CE, relativas a la importación de aves de corral y ríptidas vivas y de sus respectivos huevos para incubar, las Decisiones 94/85/CE, 94/984/CE y 2000/609/CE, referentes a la importación de carne fresca de aves de corral y de ríptidas de cría y carne de caza de pluma silvestre y de cría, la Decisión 2000/585/CE, atinente a la importación de carne de caza silvestre y de cría y de carne de conejo, y la Decisión 97/222/CE, concerniente a la importación de productos cárnicos.

Venezuela es uno de los países a explotar en la producción de carne de conejo

9.1 Producción y mercadeo de carne de conejo en el Estado Trujillo, Venezuela

La actividad económica del estado Trujillo, Venezuela, se basa en la producción agrícola y pecuaria y de allí surgen las fuentes de empleo de la población del medio rural. La presente investigación se desarrolló para estudiar la producción y el mercadeo de la carne de conejos en el estado Trujillo. Los datos sobre la producción fueron obtenidos mediante un cuestionario en entrevista, aplicado en las 8 granjas halladas en actividad en el Estado; los datos de mercadeo se obtuvieron mediante encuesta aplicada a sendas muestras de 37 carniceras y 400 consumidores en los municipios Boconó, Rafael Rangel, Trujillo y Valera. La información fue procesada utilizando técnicas de estadística descriptiva. Los resultados muestran que estas granjas son sistemas de cría semi-intensivos; los promedios de las variables de producción fueron: número de hembras 71,62; vida útil 21 meses; parición 79,87%, partos/año 6,62; crías/parto 7,25. La dieta consistió de 20-25% pasto y 75-80% concentrado. En cuanto al mercadeo, se encontró que un 30% de las carniceras venden carne de conejo, cuyos proveedores están ubicados en Trujillo. Respecto a los consumidores, un 45% están dispuestos a adquirirla; del 55% restante, 27% no la consume pues no le atrae y el resto (73%) se abstiene por otros motivos para no adquirirla, pero con disposición a consumirla. Se concluye que la producción cunícola en Trujillo tiene perspectivas de desarrollo ya que es evidente la existencia de un mercado potencial para la carne de conejo, pero se requiere de un programa de asistencia a los productores para fomentar la cría.

9.2 OPINIONES DE EXPERTOS

Por Andrés Vásquez Médico Veterinario U.D.C.A.
Cunicultura San Cristóbal

En la sociedad de hoy, todo el mundo habla y está pendiente de las famosas comidas sanas o ecológicas: que no tengan hormonas y que su producción sea, en lo posible, lo más amigable con la tierra y con el ambiente. Esto quiere decir, ni más ni menos, que en sus procesos de elaboración no intervengan productos químicos de ningún tipo.

Mucho se ha hablado en los círculos médicos y de nutricionistas, acerca de los graves problemas que producen para la salud humana el tipo de alimentación que consumimos hoy en día: Las comidas rápidas, que tienen un alto contenido de grasas y que son pobres desde el punto de vista nutricional. También sabemos que las carnes como el pollo y el cerdo, presentan exceso de colesterol. Lo preocupante es que estos alimentos son consumidos en gran cantidad por los colombianos. Con todo esto en mente, el consumidor de hoy busca algo que no lo mate lentamente y que les aporte nutrición y alimento sano tanto a él como a su familia. Todas estas razones nos llevan a fijar la mirada en la carne de conejo, pues ésta es una verdadera e importante alternativa nutricional frente a otras carnes del mercado.

Básicamente el conejo tiene las siguientes características: En primer término, la carne de conejo tiene un mayor valor nutritivo, porque posee un 20 % de proteína por ración, mientras que la carne de vaca tiene el 18%, el pollo el 19%, y el cerdo el 17%. En cuanto al contenido de grasa, el conejo varía entre el 4 y el 7% por ración, mientras que la vaca alcanza un 20%, el pollo el 13, y el cerdo el 11%. Asimismo, el contenido de colesterol en la carne de conejo es de 50 mg por ración, mientras que la vaca registra 125 miligramos (75 más que la del conejo), el pollo 90 mg, y el cerdo 105mg. Entonces, sin lugar a dudas, se puede afirmar que el conejo es la carne dietética por excelencia, gracias a que el tipo de grasa del conejo ayuda a eliminar el colesterol de la sangre, y evita la nueva acumulación de este.

Además, la carne de conejo, por sus enormes aportes nutricionales y sus bajos contenidos de grasa y colesterol; es la carne médicamente recomendada para problemas cardiovasculares y en las dietas para reducir peso.

Estudios del World Rabbit Science Association (2004) indican que comiendo seis kilos de carne de conejo, llegaríamos a consumir la misma cantidad de grasa diaria que puede contener 1 kilo de carne de cordero o de ternera.

En países como Francia, España, y Argentina, el consumo de conejo por habitante llega a importantes niveles en todo el año, e incluso se ven obligados a importar animales y carne para cumplir con la demanda.

En estos países la producción de carne de conejo está en cuarto lugar después del cerdo, con 150.00 toneladas / año. Obviamente el consumo de la carne de conejo en Europa ya es una tradición que se remonta a varios siglos atrás, cosa que no pasa en nuestro país. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la producción de conejo no solo es una excelente alternativa para los consumidores por su valor nutricional, sino también que esta nascente industria puede tener un impacto positivo sobre el empleo colombiano, en especial para aquellos que tienen el campo como su única opción de sustento.

Aquí en Colombia la producción es pequeña pero está creciendo. Es más: desde hace algunos meses, ya se encuentra la carne en varios almacenes en todo el país y su precio es muy similar al del pollo. Por todo esto, la invitación es a tener en sus preferencias la carne de conejo, pues su consumo es realmente una alternativa de vida.

10. ESTUDIO LEGAL

Según la normatividad colombiana el Decreto 1949 de 2003 (14 julio 2003)

Reglamenta parcialmente el artículo 477 del Estatuto Tributario
se decreta que la responsables con derecho a devolución tienen derecho a

devolución del impuesto sobre las ventas pagado por la adquisición de bienes y servicios gravados que constituyan costo o gasto de su producción, los productores de los nuevos bienes exentos señalados en el artículo 477 del

estatuto tributario

En relación con las carnes, el productor dueño de los animales que los sacrifique o haga sacrificar y comercialice las carnes o los despojos comestibles producto del sacrificio, calificados como exentos del impuesto sobre las ventas. del Arancel de Aduanas, los cuales se encuentran excluidos del impuesto. Parágrafo . El simple comercializador de los bienes calificados como exentos no es responsable del impuesto sobre las ventas.

Retención del impuesto sobre las ventas al 2%. El impuesto sobre las ventas generado al momento del sacrificio en cabeza del dueño de los animales a la tarifa del 2%, deberá ser causado y asumido por el mismo responsable del impuesto perteneciente al régimen común, aplicando el porcentaje previsto en el artículo 437-1 del Estatuto Tributario. El impuesto así retenido deberá ser declarado en el mes de su causación y podrá ser tratado como descontable en el bimestre de su causación o en uno de los dos bimestres subsiguientes.

El servicio de sacrificio o procesamiento de los animales a que se refiere el artículo 468-2 del Estatuto Tributario, que se contrate con terceras personas, se considera servicio intermedio de la producción de carne y en consecuencia se encuentra exento del impuesto sobre las ventas, sin derecho a devolución por no formar parte de los bienes y servicios a que se refiere el artículo 481 Ibídem.

Procesos de producción. Cuando una persona realice los varios procesos requeridos para la cría, el levante y el engorde o la ceba de los animales, cuyas carnes y despojos comestibles son exentos del impuesto sobre las ventas, tiene derecho a solicitar como impuesto descontable la totalidad del impuesto pagado por los bienes y servicios gravados que constituyan costo o gasto para la producción y comercialización de los bienes exentos, observando la oportunidad consagrada en el artículo 496 del Estatuto Tributario.

Parágrafo. Cuando dentro del proceso de cría, levante y engorde o ceba de los animales, se produzca integralmente el concentrado o alimento para los mismos, el impuesto descontable respecto de este proceso será el que corresponda a la tarifa del producto que se retire de los inventarios.

11. ESTUDIO FINANCIERO

11.1 PRESUPUESTOS

11.1.1 TABLA 1 PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS

DETALLE	COSTO MES	2008	2009	2010	2011
DOTACIÓN	\$ 525.000	\$1.050.000	\$1102.500	\$1.157.625	\$1.215.506
PAPELERIA	\$ 550.000	\$550.000	\$600.000	\$550.000	\$587.000

ARRIENDO	\$ 315.000	\$3.780.000	\$3.969.000	\$4.167.450	\$4.375.823
AGUA	\$ 63.000	\$756.000	\$793.800	\$833.490	\$875.165
PUBLICIDAD	\$ 3000.000	\$3.000.000	\$3.100.000	\$3.120.000	\$3.125.000
ENERGIA	\$ 84.000	\$1.008.000	\$1.058.400	\$1.111.320	\$1.166.886
MOD	\$2.406.357	\$28.876.281	\$31.416.805	\$32.987.645	\$34.637.027
SEMOVIENTES	\$1.874.947	\$1874.947	\$2.928.556	\$2.928.556	\$3.995.387
INTERESES		\$5.396.853	\$4.093.862	\$2.655.603	\$1.068.034
CUOTA DE CREDITO	\$1.641.867	\$12.551.348	\$13.854.339	\$15.292.598	\$16.880.167
ALIMENTO			\$329.675.293	\$445.287.464	\$575.464.764
GASTO NOTARIALES	\$ 950.000	\$950.000	\$997.500	\$1.047.375	\$1.099.744

11.1.2 TABLA 2 PRESUPUESTO DEL COSTO POR CAMADA

	A Ñ O				
DETALLE	2007	2008	2009	2010	2011
MATERIA PRIMA	\$26.566.957	\$32.790.634	\$38.173.782	\$52.586.323	\$62.299.328
MANO DE OBRA	\$4.70.853	\$3.324.530	\$3.927.101	\$4.123.456	\$4.329.628
COSTOS INDIRECTOS	\$3.169.031	\$2.588.294	\$3.840.966	\$3.742.376	\$4.599.922
ARRIENDO	\$514.285	\$420.000	\$496.125	\$520.931	\$546.978
AGUA	\$102.857	\$84.000	\$99.225	\$104.186	\$109.396
ENERGIA	\$137.143	\$112.000	\$132.300	\$138.915	\$145.861
DEPRECIACIONES	\$1.754.033	\$1.259.395	\$2.209.881	\$2.038.866	\$2.420.304
AMORTIZACIONES	\$660.712	\$712.899	\$903.435	\$939.477	\$1.377.383
TOTAL	\$33.806.840	\$38.703.457	\$45.941.848	\$60.452.154	\$71.228.878

11.1.3 TABLA 3 PRESUPUESTO DE COSTO ANUAL

	A Ñ O				
DETALLE	2007	2008	2009	2010	2011
PRODUCCIÓN	4800	5520	6257	8106	9165
CAMADAS	7	9	8	9	9
MATERIA PRIMA	\$185.968.699	\$295.115.704	\$305.390.256	\$473.276.908	\$560.693.949
MANO DE OBRA	\$28.495.968	\$29.920.766	\$31.416.805	\$37.111.101	\$38.966.656
COSTO INDIRECTOS	\$22.183.214	\$23.294.646	\$30.727.727	\$33.681.380	\$41.399.295
ARRIENDO	\$3.600.000	\$3.780.000	\$3.969.000	\$4.688.381	\$4.922.800
AGUA	\$720.000	\$756.000	\$793.800	\$937.676	\$984.560
ENERGIA	\$960.000	\$1.008.000	\$1.058.400	\$1.250.235	\$1.312.747
DEPRECIACIONES	\$12.278.230	\$11.334.555	\$17.679.046	\$18.349.797	\$21.782.740
AMORTIZACIONES	\$4.624.984	\$6.416.091	\$7.227.481	\$8.455.290	\$12.396.449
COSTO	\$236.647.882	\$348.331.112	\$367.534.787	\$544.069.388	\$641.059.900

11.1.4 TABLA 4 PRESUPUESTO DE VENTAS

	AÑ OS				
DETALLE	2007	2008	2009	2010	2011
CAMADAS	7	9	8	9	9
COSTOS CAMADA	\$33.806.840	\$38.703.457	\$45.941.848	\$60.452.154	\$71.228.878
TOTAL	\$236.647.882	\$348.331.112	\$367.534.787	\$544.069.388	\$641.059.900
LBRAS CAMADAS	12.000	13.800	15.642	20.265	22.911
VENTAS LBRAS ANUAL	84.000	124.200	125.136	182.388	206.202
PRECIO LIBRA	4.500	4.725	5.000	5.250	5.600
TOTAL INGRESO	\$378.000.000	\$586.845.000	\$625.711.284	\$957.583.302	1.154.683.253

11.1.5 TABLA 5 PRESUPUESTO DE ALIMENTOS

	AÑ O				
DETALLE	2007	2008	2009	2010	2011
ALIMENTO GRAMOS	177.532.200	293.644.448	336.929.813	433.415.272	533.449.335
COSTO GRAMO	0,8875	0,931875	0,97846857	1,027392188	1,07761797
ALIMENTO COSTO	\$157.559.828	\$273.639.920	\$329.675.293	\$445.287.464	\$575.464.764

11.2 TABLA 6 FINANCIAMIENTO DE LA DEUDA

AÑ O	PERIODO	VALOR CUOTA	INTERES	AMORTIZACION	SALDO
	0				\$69.949.354
2007	1	\$ 4.487.050	\$1.748.734	\$2.738.316	\$67.211.037
2007	2	\$ 4.487.050	\$1.680.276	\$2.806.774	\$64.404.263
2007	3	\$ 4.487.050	\$1.610.107	\$2.876.944	\$61.527.319
2007	4	\$ 4.487.050	\$1.538.183	\$2.948.867	\$58.578.452
2008	5	\$ 4.487.050	\$1.464.461	\$3.022.589	\$55.555.863
2008	6	\$ 4.487.050	\$1.388.897	\$3.098.154	\$52.457.710
2008	7	\$ 4.487.050	\$1.311.443	\$3.175.607	\$49.282.102
2008	8	\$ 4.487.050	\$1.232.053	\$3.254.998	\$46.027.105
2009	9	\$ 4.487.050	\$1.150.678	\$3.336.373	\$42.690.732
2009	10	\$ 4.487.050	\$1.067.268	\$3.419.782	\$39.270.950
2009	11	\$ 4.487.050	\$981.774	\$3.505.276	\$35.765.674
2009	12	\$ 4.487.050	\$894.142	\$3.592.908	\$32.172.765
2010	13	\$ 4.487.050	\$804.319	\$3.682.731	\$28.490.034
2010	14	\$ 4.487.050	\$712.251	\$3.774.799	\$24.715235
2010	15	\$ 4.487.050	\$617.881	\$3869.169	\$20.846.066

2010	16	\$ 4.487.050	\$521.152	\$3.965.899	\$16.880.167
2011	17	\$ 4.487.050	\$422.004	\$4.065.046	\$12.815.121
2011	18	\$ 4.487.050	\$320.378	\$4.166.672	\$8.648.449
2011	19	\$ 4.487.050	\$216.211	\$4.270.839	\$4.377.610
2011	20	\$ 4.487.050	\$109.440	\$4.377.610	0

A = VALOR DADA PARA PARÃ“METRO DEL CREDITO

P = \$69.949.354 N = 20 TRIMESTRES 1 = FACTOR FIJO

I = 10% ANUAL ANUALIDAD = \$4.487.050

11.3 COSTOS DEL 2007

11.3.1 DEPARTAMENTO DE RECRIA

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 600 CONEJAS Y 60 REPRODUCTORES

REPRODUCTORES	COSTO UN	UNIDADES	COSTO TOTAL	
		\$ 10.000	660	\$6.600.000

LOS CONEJOS SE COMPRAN DE DOS MESES A UN COSTO DE \$10.000 DE AQUÃ“ SE ESPERA UN LAPSO DE DOS MESES PARA LA PREÃ“EZ.

CANTIDAD	DIAS	GRAMOS	TOTAL	COSTOS
660	60	113	4.474.800	\$3.971.385

CONEJINA

PRECIO	KILO	UNIDAD	GRAMO
33500	40	888	0.8875

TOTAL COSTO DE RECRIA

COSTO DE COMPRA \$6.600.000

COSTO DE ALIMENTO \$3.971.385

TOTAL \$10.571.385

SE DIFERENCIA LOS COSTOS DE COMPRA DE LOS CONEJOS A DOS AÃ“OS QUE ES LA VIDA UTIL DE PRODUCCION

COSTO	PERIODO MES	PERIODO DE AMORTIZACIÃ“N
10.571.385	730	14.481.34932

ESTE COSTO DE AMOSTIZACION SE LE APLICA AL TOTAL DE LA PRODUCCION DE LAS CONEJAS EN FASE REPRODUCTIVA.

CANTIDAD	PERIODO DEL MES	CANTIDAD POR PARTO	TOTAL PRODUCCION	CANTIDAD DE	PARTOS	CANTIDAD DE
----------	-----------------	--------------------	------------------	-------------	--------	-------------

				CONEJAS		GAZAPOS
1	16	8	128	600	9600	76800

TENEMOS UN PRODUCCION ESPERADA DE LAS 600 CONEJAS EN SU VIDA REPRORODUCTIVA DE 76.800 CONEJOS PARA LA FASE DE CRIA.

COSTO PERIODO POR CAMADA				
COSTO	CANTIDAD DE GAZAPOS	COSTO DE GAZAPOS	PERIODO DE GAZAPOS	TOTAL COSTO PERIODO
\$10.571.385	76.800	137,6482422	4800	\$660.711,56

11.3.2 COSTO DEL 2007

DEPARTAMENTO DE PREÑ EZ

PRODUCTO CARNE DE CONEJO.

PARA LA PRODUCCION DE 600 CONEJAS Y 60 REPRODUCTORES

COSTO DEL DEPARTENTOS ANTERIOR \$ 660.711,5625

SON TRES DIAS DE PREÑ EZ

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
600	113	3	203.400	0,8875	\$1.805.517,5
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
60	120	3	21.600	0.8875	\$19.170

COSTO GESTACIÃ N

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
600	180	30	3.240.000	0.8875	\$2.875.500
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
60	120	20	216.000	0.8875	\$1.917.700

COSTO DE PERIODO LACTANTES

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
600	250	30	4.500.000	0.8875	\$3.993.750
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
60	120	8	57.600	0.8875	\$51.120

SON TRES DIAS DE PREÃ EZ \$ 199.687,5

COSTO DE GESTACIÃ N \$ 3.067.200

COSTO DE PERIDO DE LATANTES \$ 4.044.870

TOTAL COSTO ALIMENTICIO \$ 7.311.757.5

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 660.711,5625

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE PREÃ EZ \$ 7.311.757.5

TOTAL COSTO \$ 7.972.469,063

11.3.3 COSTO DEL 2007

DEPARTAMENTO DE LEVANTE

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 600 CONEJAS Y 60 REPRODUCTORES

SON CUARENTA DIAS DE LEVANTE

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
4800	113	40	216.960.000	0.8875	\$19.255.200

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 7.972.469,063

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE LEVANTE \$ 19.255.200

TOTAL COSTO \$ 27.227.669.06

11.3.4 COSTO DEL 2007

DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 600 CONEJAS Y 60 REPRODUCTORES

COSTOS FIJOS UNITARIOS	PRODUCCION	COSTO	
523	4800	\$ 2.508.319	
CONCEPTO	VALOR	PRODUCCION	COSTO
MOD	848,0942857	4800	\$4.070.852

11.3.5 ASIGNACIÃ N DEL COSTO POR UNIDAD.

11.3.5.1 CONEJINA

PRECIO	KILLO	COSTO KILO	COSTO GRAMO
\$35.500	40	\$887,5	\$ 0,8875

11.3.5.2 COSTOS ASIGNADOS AL CONEJA

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
PREÑEZ	3	113	339	\$ 0,8875	\$ 300,8625
GESTACIÓN	30	180	5400	\$ 0,8875	\$ 4792,5
DESTETE	30	250	7500	\$ 0,8875	\$ 6.656,25
TOTAL					\$11.749,6125

11.3.5.3 COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL	VIDA UTIL 2 AÑOS
ANUAL	365	120	43800	\$0,8875	\$38.872,50	\$77.745

11.3.5.4 COSTO DE EL DESTETE

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
CICLO	40	113	4520	\$ 0.8875	\$4.011,5

11.3.5.5 COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACION

DETALLE	COSTO	CONEJOS	COSTO DEL CONEJO
COSTO DE MADRE	\$ 11.749,61	10	\$1.174.,96
COSTO DE PADRE	\$ 38.872,50	640	\$60,74
COSTO DEL CONEJO	\$ 4.011,5		\$4.011,50
COSTO TOTAL			\$5.247,20

COSTO ANUAL ES DE \$38.872,50

CONEJAS	PARTO	CONEJO	TOTAL
10	8	8	640

11.3.5.6 COSTO DE LA JAULA PARA LA CRIA Y LEVANTE

DETALLE	MEDIDA (cm)	VALOR	TOTAL
ANGULO	900	\$ 25	\$22.428
MAYA	600	\$ 35	\$21.000
LAMINA GALVANIZADA	300*60		\$24.000
SOLDADURA	1 LIBRA		\$35.000
COMEDEROS			\$10.000
MOD			\$20.000
TOTAL			\$132.428

7 JAULLAS	COSTO UNIDAD	TOTAL
49 REJAS	\$ 132.428	\$ 926.996

44	MADRES
5	MACHOS

11.3.5.7 ASIGNACIÓN DE COSTOS FIJOS

COSTO DE LA JAULA \$ 33.107

COSTO DIARIOS \$ 18,14082192

COSTO TOTAL \$ 1142,871781

LA DEPRECIACIÓN DE LAS JAULAS ES DE CINCO AÑOS

DETALLE		GAZAPOS		GAZAPOS * 5		COSTO DEL CONEJO
REPRODUCTORAS		640		3200		10,3459375
LEVANTE		64		320		103,459375
REPRODUCTOR		64		320		103,459375
DETALLE	COSTO	MADRES	COSTO MADRE	PARTOS	TOTAL PARTOS	COSTO UNITARIO
ARRIENDO	\$3.600.000	600	\$6.000	56	33.600	\$107
AGUA	\$720.000	600	\$1.200	56	33.600	\$21
ENERGIA	\$960.000	600	\$1.600	56	33.600	\$29
MOD	\$28.495.968	600	\$47.493	56	33.600	\$848
DETALLE	COSTO	AÑOS	AÑO	PERIODO	PARTOS	DEPRECIACION
GALPÓN	\$10.667.436	15	\$711.162	8	4800	\$ 148

COSTOS VARIABLES \$ 6.112,30

COSTO FIJOS \$ 523

TOTAL \$ 6.634,87

11.4 COSTOS DEL 2008

11.4.1 DEPARTAMENTO DE RECRÍA

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 690 CONEJAS Y 69 REPRODUCTORES

REPRODUCTORES	COSTO UN	UNIDADES	COSTO TOTAL	
		\$ 10.000	699	\$6.990.000

LOS CONEJOS SE COMPRAN DE DOS MESES A UN COSTO DE \$10.000 DE AQUÍ SE ESPERA UN LAPSO DE DOS MESES PARA LA PREñez.

CANTIDAD	DIAS	GRAMOS	TOTAL	COSTOS
699	60	113	4.739.220	\$4.416.360,64

CONEJINA

PRECIO	KILO	UNIDAD	GRAMO
37275	40	931,875	0.931875

TOTAL COSTO DE RECRÍA

COSTO DE COMPRA \$6.990.000

COSTO DE ALIMENTO \$4.416.360,64

TOTAL \$11.406.360,64

SE DIFERENCIA LOS COSTOS DE COMPRA DE LOS CONEJOS A DOS AÑOS QUE ES LA VIDA UTIL DE PRODUCCION

COSTO	PERIODO MES	PERIODO DE AMORTIZACIÓN
\$11.406.360,64	730	15.625.15156

ESTE COSTO DE AMOSTIZACION SE LE APLICA AL TOTAL DE LA PRODUCCION DE LAS CONEJAS EN FASE REPRODUCTIVA.

CANTIDAD	PERIODO DEL MES	CANTIDAD POR PARTO	TOTAL PRODUCCION	CANTIDAD DE CONEJAS	PARTOS	CANTIDAD DE GAZAPOS
1	16	8	128	690	11040	88.320

TENEMOS UN PRODUCCION ESPERADA DE LAS 600 CONEJAS EN SU VIDA REPRORODUCTIVA DE 88.320 CONEJOS PARA LA FASE DE CRIA.

COSTO PERIODO POR CAMADA				
COSTO	CANTIDAD DE GAZAPOS	COSTO DE GAZAPOS	PERIODO DE GAZAPOS	TOTAL COSTO PERIODO
\$11.406.361	88.320	129,148105	5520	\$712.897,54

11.4.2 COSTO DEL 2008

DEPARTAMENTO DE PREÑEZ

PRODUCTO CARNE DE CONEJO.

PARA LA PRODUCCION DE 690 CONEJAS Y 69 REPRODUCTORES

COSTO DEL DEPARTAMENTOS ANTERIOR \$ 712.897,54

SON TRES DIAS DE PREÑEZ

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
690	113	3	233.910	0,931875	\$217.974,8813
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
69	120	3	24.840	0.931875	\$23.147,775

COSTO GESTACIÓN

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
690	180	30	3.726.000	0.931875	\$3.472.166,25

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
69	120	20	248.400	0.931875	\$231.477,75

COSTO DE PERIODO LACTANTES

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
690	250	30	45.175.000	0.931875	\$4.822.453.125
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
69	120	8	66.240	0.931875	\$61.727,4

SON TRES DIAS DE PREÑEZ \$ 241.122,6563

COSTO DE GESTACIÓN \$ 3.703.644

COSTO DE PERIODO DE LACTANTES \$ 4.884.180,525

TOTAL COSTO ALIMENTICIO \$ 8.828.947.2

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 712.897,5398

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE PREÑEZ \$ 8.828.947,181

TOTAL COSTO \$ 9.541.844,721

11.4.3 COSTO DEL 2008

DEPARTAMENTO DE LEVANTE

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 690 CONEJAS Y 69 REPRODUCTORES

SON CUARENTA DIAS DE LEVANTE

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
5520	113	40	24950400	0.931875	\$23.250.654

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 9.541.844,721

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE LEVANTE \$ 23.250.654

TOTAL COSTO \$ 32.792.498,72

11.4.4 COSTO DEL 2008

DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO**PARA LA PRODUCCION DE 690 CONEJAS Y 69 REPRODUCTORES**

COSTOS FIJOS UNITARIOS	PRODUCCION	COSTO	
469	5520	\$ 2.586.429	
CONCEPTO	VALOR	PRODUCCION	COSTO
MOD	602,2698551	5520	\$3.324.529,6

11.5.5 ASIGNACIÓN DEL COSTO POR UNIDAD.**11.5.5.1 CONEJINA**

PRECIO	KILLO	COSTO KILO	COSTO GRAMO
\$37.275	40	\$931,875	\$ 0,931875

11.5.5.2 COSTOS ASIGNADOS AL CONEJO

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
PREÑEZ	3	113	339	\$ 0,93187	\$ 315,905625
GESTACIÓN	30	180	5400	\$ 0,93187	\$ 5032,125
DESTETE	30	250	7500	\$ 0,93187	\$ 6989,0625
TOTAL					\$12.337,0931

11.5.5.3 COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL	VIDA UTIL 2 AÑOS
ANUAL	365	120	43800	\$0,931875	\$40.816,13	\$81.632,25

11.5.5.4 COSTO DE EL DESTETE

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
CICLO	40	113	4520	\$ 0,93187	\$4212.075

11.5.5.5 COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACION

DETALLE	COSTO	CONEJOS	COSTO DEL CONEJO
COSTO DE MADRE	\$ 12.337,09	10	\$1.233,71
COSTO DE PADRE	\$ 40.816,13	640	\$63,78
COSTO DEL CONEJO	\$ 4.212,08		\$4.212,08
COSTO TOTAL			\$5.510

COSTO ANUAL ES DE \$38.872,50

CONEJAS	PARTO	CONEJO	TOTAL
10	8	8	640

11.5.5.6 COSTO DE LA JAULA PARA LA CRÍA Y LEVANTE

DETALLE	MEDIDA (cm)	VALOR	TOTAL
---------	-------------	-------	-------

ANGULO	900	\$ 26	\$23.549
MAYA	600	\$ 37	\$22.050
LAMINA GALVANIZADA	300*60		\$25.200
SOLDADURA	1 LIBRA		\$36.750
COMEDEROS			\$10.500
MOD			\$21.000
TOTAL			\$139.049
7 JAULLAS	COSTO UNIDAD	TOTAL	
49 REJAS	\$ 139.049	\$ 973.346	
44	MADRES		
5	MACHOS		

11.5.5.7 ASIGNACIÓN DE COSTOS FIJOS

COSTO DE LA JAULA \$ 34.762,35

COSTO DIARIOS \$ 19,04786301

COSTO TOTAL \$ 1200,01537

LA DEPRECIACIÓN DE LAS JAULAS ES DE CINCO AÑOS

DETALLE		GAZAPOS		GAZAPOS * 5		COSTO DEL CONEJO	
REPRODUCTORAS		640		3200		10,86323438	
LEVANTE		64		320		108,6323438	
REPRODUCTOR		64		320		108,6323438	
DETALLE	COSTO	MADRES	COSTO MADRE	PARTOS	TOTAL PARTOS	COSTO UNITARIO	
ARRIENDO	\$3.780.000	690	\$5.478	72	49.680	\$76.08696	
AGUA	\$756.000	690	\$1.096	72	49.680	\$15.2174	
ENERGIA	\$1.008.000	690	\$1.461	72	49.680	\$20.28986	
MOD	\$29.920.766	690	\$43.363	72	49.680	\$602.269855072	
DETALLE	COSTO	AÑ OS	AÑ O	PERIODO	PARTOS	DEPRECIACION	
GALPÃ N	\$10.667.436	15	\$711.162	8	5520	\$ 129	

COSTOS VARIABLES \$ 6.112,27

COSTO FIJOS \$ 469

TOTAL \$ 6.580,83

11.5 COSTOS DEL 2009

11.5.1 DEPARTAMENTO DE RECRÍA

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCIÓN DE 782 CONEJAS Y 87 REPRODUCTORES

REPRODUCTORES	COSTO UN	UNIDADES	COSTO TOTAL	
		\$ 10.000	867	\$8.690.000

LOS CONEJOS SE COMPRAN DE DOS MESES A UN COSTO DE \$10.000 DE AQUÍ SE ESPERA UN LAPSO DE DOS MESES PARA LA PREÑEZ.

CANTIDAD	DIAS	GRAMOS	TOTAL	COSTOS
869	60	113	5.891.820	\$5.764.961.75

CONEJINA

PRECIO	KILO	UNIDAD	GRAMO
39138.75	40	978.46875	0.9784688

TOTAL COSTO DE RECRÍA

COSTO DE COMPRA \$8.690.000

COSTO DE ALIMENTO \$5.764.961.75

TOTAL \$14.454.961.75

SE DIFERENCIA LOS COSTOS DE COMPRA DE LOS CONEJOS A DOS AÑOS QUE ES LA VIDA ÚTIL DE PRODUCCIÓN

COSTO	PERIODO MES	PERIODO DE AMORTIZACIÓN
\$14.454.961.75	730	19.801,31747

ESTE COSTO DE AMORTIZACIÓN SE LE APLICA AL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN DE LAS CONEJAS EN FASE REPRODUCTIVA.

CANTIDAD	PERIODO DEL MES	CANTIDAD POR PARTO	TOTAL PRODUCCIÓN	CANTIDAD DE CONEJAS	PARTOS	CANTIDAD DE GAZAPOS
1	16	8	128	782	12514	100108,8

TENEMOS UNA PRODUCCIÓN ESPERADA DE LAS 600 CONEJAS EN SU VIDA REPRODUCTIVA DE 100.108,8 CONEJOS PARA LA FASE DE CRÍA.

COSTO PERIODO POR CAMADA				
COSTO	CANTIDAD DE GAZAPOS	COSTO DE GAZAPOS	PERIODO DE GAZAPOS	TOTAL COSTO PERIODO
\$14.454.961.75	100.108,8	144,3925184	6256,8	\$903.435,11

11.5.2COSTO DEL 2009

DEPARTAMENTO DE PREÑEZ

PRODUCTO CARNE DE CONEJO.

PARA LA PRODUCCIÓN DE 782 CONEJAS Y 87 REPRODUCTORES

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 903.435,11

SON TRES DÍAS DE PREÑEZ

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
782,1	113	3	265.131,9	0,97846875	\$259.423,2788
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
87	120	3	27.720	0,97846875	\$27.123,15375

COSTO GESTACIÃ N

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
782.1	180	30	4.223.340	0,97846875	\$4.132.406,211
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
87	120	20	277.200	0,97846875	\$271.231,5375

COSTO DE PERIODO LACTANTES

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
782.1	250	30	5.865.750	0,97846875	\$5.739.453,07
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
87	120	8	73.920	0,97846875	\$72.328,41

SON TRES DIAS DE PREÃ EZ \$ 286.546,4325

COSTO DE GESTACIÃ N \$ 4.403.637,748

COSTO DE PERIDO DE LATANTES \$ 5.811.781,48

TOTAL COSTO ALIMENTICIO \$ 10.501.965,7

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 903.435,1094

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE PREÃ EZ \$ 10.501.965,66

TOTAL COSTO \$ 11.405.400,77

11.5.3COSTO DEL 2009

DEPARTAMENTO DE LEVANTE

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 782 CONEJAS Y 87 REPRODUCTORES

SON CUARENTA DIAS DE LEVANTE

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
6.256,8	113	40	28.280.736	0,97846875	\$27.671.816,4

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 11.405.400,77

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE LEVANTE \$ 27.671.816,4

TOTAL COSTO \$ 39.077.217.17

11.5.4 COSTO DEL 2009

DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 782 CONEJAS Y 87 REPRODUCTORES

COSTOS FIJOS UNITARIOS	PRODUCCION	COSTO
469	6256,8	\$ 2.937.531

CONCEPTO	VALOR	PRODUCCION	COSTO
MOD	627,6532077	6256,8	\$3.927.100,59

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$39.077.217

COSTO DEL DEPARTAMENTO \$ 6864.631

COSTO TOTAL \$ 45.941.848,484066

11.5.5 ASIGNACIÓN DEL COSTO POR UNIDAD.

11.5.5.1 CONEJINA

PRECIO	KILLO	COSTO KILO	COSTO GRAMO
\$39.138,75	40	\$978,46875	\$ 0,978466875

11.5.5.2 COSTOS ASIGNADOS AL CONEJA

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
PREÑEZ	3	113	339	\$ 0,978466875	\$ 331,70090
GESTACIÓN	30	180	5400	\$ 0,978466875	\$ 5283,73125
DESTETE	30	250	7500	\$ 0,978466875	\$ 7.338,5156
TOTAL					\$12.953,9477

11.5.5.3 COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL	VIDA UTIL 2 AÑOS
---------	------	-------------------	-------	-----------------	-------	---------------------

ANUAL	365	120	43800	\$ 0,978466	\$42.856	\$85.713,862
-------	-----	-----	-------	-------------	----------	--------------

11.5.5.4 COSTO DE EL DESTETE

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
CICLO	40	113	4520	\$ 0,978466	\$4.422.6787

11.5.5.5 COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACION

DETALLE	COSTO	CONEJOS	COSTO DEL CONEJO
COSTO DE MADRE	12.337,09313	10	\$1.295,39
COSTO DE PADRE	\$40.816,13	640	\$66,96
COSTO DEL CONEJO	\$4.212,075		\$4.422.6787
COSTO TOTAL			\$5.785,04

COSTO ANUAL ES DE \$38.872,50

CONEJAS	PARTO	CONEJO	TOTAL
10	8	8	640

11.5.5.6 COSTO DE LA JAULA PARA LA CRIA Y LEVANTE

DETALLE	MEDIDA (cm)	VALOR	TOTAL
ANGULO	900	\$ 26	\$24.727
MAYA	600	\$ 37	\$23.153
LAMINA GALVANIZADA	300*60		\$26.460
SOLDADURA	1 LIBRA		\$38.588
COMEDEROS			\$11.025
MOD			\$22.050
TOTAL			\$146.002
7 JAULLAS	COSTO UNIDAD	TOTAL	
49 REJAS	\$146.002	\$ 1.022.013	
44	MADRES		
5	MACHOS		

11.5.5.7 ASIGNACIÓN DE COSTOS FIJOS

COSTO DE LA JAULA \$ 36.500,4675

COSTO DIARIOS \$ 20,00025616

COSTO TOTAL \$ 1260,016138

LA DEPRECIACIÓN DE LAS JAULAS ES DE CINCO AÑOS

DETALLE		GAZAPOS		GAZAPOS * 5		COSTO DEL CONEJO	
REPRODUCTORAS		640		3200		11,40639609	
LEVANTE		64		320		114,0639609	
REPRODUCTOR		64		320		114,0639609	
DETALLE	COSTO	MADRES	COSTO MADRE	PARTOS	TOTAL PARTOS	COSTO UNITARIO	

ARRIENDO	\$3.969.000	782	\$5.075	56	50.054	\$79,29373
AGUA	\$793.800	782	\$1.015	56	50.054	\$15,8587
ENERGIA	\$1.058.400	782	\$1.353	56	50.054	\$21,14499
MOD	\$31.416.805	782	\$40.170	56	50.054	\$627,653207710
DETALLE	COSTO	AÑ OS	AÑ O	PERIODO	PARTOS	DEPRECIACIÃ N
GALPÃ N	\$10.667.436	15	\$711.162	8	6.256,8	\$ 114

COSTOS VARIABLES \$ 6.412,65

COSTO FIJOS \$ 469

TOTAL \$ 6.882,15

11.6 COSTOS DEL 2010

11.6.1 DEPARTAMENTO DE RECRÍA

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 1013 CONEJAS Y 113 REPRODUCTORES

REPRODUCTORES	COSTO UN	UNIDADES	COSTO TOTAL	
		\$ 10.000	1.126	\$8.860.000

LOS CONEJOS SE COMPRAN DE DOS MESES A UN COSTO DE \$10.000 DE AQUÍ SE ESPERA UN LAPSO DE DOS MESES PARA LA PREÑEZ.

CANTIDAD	DIAS	GRAMOS	TOTAL	COSTOS
1.126	60	113	6.007.080	\$6.171.627,06

CONEJINA

PRECIO	KILO	UNIDAD	GRAMO
41.095,6875	40	1.027,392188	1.027392188

TOTAL COSTO DE RECRÍA

COSTO DE COMPRA \$8.860.000

COSTO DE ALIMENTO \$6.171.627,062

TOTAL \$15.031.627,06

SE DIFERENCIA LOS COSTOS DE COMPRA DE LOS CONEJOS A DOS AÑOS QUE ES LA VIDA ÚTIL DE PRODUCCION

COSTO	PERIODO MES	PERIODO DE AMORTIZACIÃ N
\$15.031.627,06	730	20.591,26995

ESTE COSTO DE AMOSTIZACION SE LE APLICA AL TOTAL DE LA PRODUCCION DE LAS CONEJAS EN FASE REPRODUCTIVA.

CANTIDAD					PARTOS	
----------	--	--	--	--	--------	--

	PERIODO DEL MES	CANTIDAD POR PARTO	TOTAL PRODUCCION	CANTIDAD DE CONEJAS		CANTIDAD DE GAZAPOS
1	16	8	128	1013	16212	129.697,92

TENEMOS UN PRODUCCION ESPERADA DE LAS 600 CONEJAS EN SU VIDA REPRORODUCTIVA DE 129.697,92 CONEJOS PARA LA FASE DE CRIA.

COSTO PERIODO POR CAMADA				
COSTO	CANTIDAD DE GAZAPOS	COSTO DE GAZAPOS	PERIODO DE GAZAPOS	TOTAL COSTO PERIODO
\$15.031.627	129.697,92	115,8972099	8.106,12	\$939.476,69

11.6.2 COSTO DEL 2010

DEPARTAMENTO DE PREÑ EZ

PRODUCTO CARNE DE CONEJO.

PARA LA PRODUCCION DE 1013 CONEJAS Y 113 REPRODUCTORES

COSTO DEL DEPARTAMENTOS ANTERIOR \$ 939.476,69

SON TRES DIAS DE PREÑ EZ

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1.013,265	113	3	343.496,835	1,027392188	\$352.905,9647
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
89	120	3	32.040	1,027392188	\$32.917,644569

COSTO GESTACIÃ N

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1.013,265	180	30	5.471.631	1.027,392188	\$5.621.510,942
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
89	120	20	320.400	1.027,392188	\$329.176,4569

COSTO DE PERIODO LACTANTES

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1.013,265	250	30	7.599.487,5	1.027,392188	\$7.807.654,087
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO

	DIAROS				
89	120	8	85440	1.027,392188	\$87.780,3885

SON TRES DIAS DE PREÑ EZ \$ 385.823,6104

COSTO DE GESTACIÃ N \$ 5.950.687,399

COSTO DE PERIDO DE LATANTES \$ 7.895.434,475

TOTAL COSTO ALIMENTICIO \$ 14.231.945,5

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 939.476,9614

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE PREÑ EZ \$ 14.231.945,48

TOTAL COSTO \$ 15.171.422,18

11.6.3 COSTO DEL 2010

DEPARTAMENTO DE LEVANTE

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 1013 CONEJAS Y 113 REPRODUCTORES

SON CUARENTA DIAS DE LEVANTE

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
8106.12	113	40	36.639.662.4	1,027392188	\$37.643.302,9

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 15.171.422,18

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE LEVANTE \$ 37.643.302,9

TOTAL COSTO \$ 52.814.725,08

11.6.4 COSTO DEL 2010

DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 1013 CONEJAS Y 113 REPRODUCTORES

COSTOS FIJOS UNITARIOS	PRODUCCION	COSTO	
433	8106.12	\$ 3.513.974	
CONCEPTO	VALOR	PRODUCCION	COSTO
MOD	508,6842558	8106.12	\$4.123.455.62

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$52.814.725

COSTO DEL DEPARTAMENTO \$7.637.429

COSTO TOTAL \$60.452.154,2196636

11.6.5 ASIGNACIÓN DEL COSTO POR UNIDAD.

11.6.5.1 CONEJINA

PRECIO	KILLO	COSTO KILO	COSTO GRAMO
\$41.095,6875	40	\$1.027,392188	1,027392188

11.6.5.2 COSTOS ASIGNADOS AL CONEJA

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
PREÑEZ	3	113	339	1,027392188	\$ 348,28595
GESTACIÓN	30	180	5400	1,027392188	\$ 5.547,9178
DESTETE	30	250	7500	1,027392188	\$ 7.705,4414
TOTAL					\$13601.6451

11.6.5.3 COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL	VIDA UTIL 2 AÑOS
ANUAL	365	120	43800	1,027392188	\$44.999,78	\$89.999,55

11.6.5.4 COSTO DE EL DESTETE

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIO	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
CICLO	40	113	4520	1,027392188	\$4.643,812688

11.6.5.5 COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACION

DETALLE	COSTO	CONEJOS	COSTO DEL CONEJO
COSTO DE MADRE	\$ 13.601,65	10	\$1.360.16
COSTO DE PADRE	\$ 44.99,78	640	\$70.31
COSTO DEL CONEJO	\$ 4.643,81		\$4.463,81
COSTO TOTAL			\$6.074,29

COSTO ANUAL ES DE \$38.872,50

CONEJAS	PARTO	CONEJO	TOTAL
10	8	8	640

11.6.5.6 COSTO DE LA JAULA PARA LA CRÍA Y LEVANTE

DETALLE	MEDIDA (cm)	VALOR	TOTAL
ANGULO	900	\$ 29	\$25.963
MAYA	600	\$ 41	\$24.310
LAMINA GALVANIZADA	300*60		\$27.783
SOLDADURA	1 LIBRA		\$40.517
COMEDEROS			\$11.576

MOD			\$23.153
TOTAL			\$153.302
7 JAULLAS	COSTO UNIDAD	TOTAL	
49 REJAS	\$ 153.302	\$ 1.073.114	
44	MADRES		
5	MACHOS		

11.6.5.7 ASIGNACIÓN DE COSTOS FIJOS

COSTO DE LA JAULA \$ 38.325,49088

COSTO DIARIOS \$ 21,00026897

COSTO TOTAL \$ 1.323,016945

LA DEPRECIACIÓN DE LAS JAULAS ES DE CINCO AÑOS

DETALLE		GAZAPOS		GAZAPOS * 5		COSTO DEL CONEJO	
REPRODUCTORAS		640		3200		11,9767159	
LEVANTE		64		320		119,767159	
REPRODUCTOR		64		320		119,767159	
DETALLE	COSTO	MADRES	COSTO MADRE	PARTOS	TOTAL PARTOS	COSTO UNITARIO	
ARRIENDO	\$4.167.450	1013	\$4.113	64	64.849	\$64,26395	
AGUA	\$833.490	1013	\$823	64	64.849	\$12,8528	
ENERGIA	\$1.111.320	1013	\$1097	64	64.849	\$17,13705	
MOD	\$32.987.645	1013	\$32.556	64	64.849	\$508,684255785	
DETALLE	COSTO	AÑ OS	AÑ O	PERIODO	PARTOS	DEPRECIACIÃ N	
GALPÃ N	\$10.667.436	15	\$711.162	8	4800	\$ 88	

COSTOS VARIABLES \$ 6.582.68

COSTO FIJOS \$ 4.33

TOTAL \$ 7.016,18

11.7 COSTOS DEL 2011

11.7.1 DEPARTAMENTO DE RECRÍA

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCIÓN DE 1146 CONEJAS Y 127 REPRODUCTORES

REPRODUCTORES	COSTO UN	UNIDADES	COSTO TOTAL	
		\$ 10.000	1273	\$12.728.500

LOS CONEJOS SE COMPRAN DE DOS MESES A UN COSTO DE \$10.000 DE AQUÍ SE ESPERA UN LAPSO DE DOS MESES PARA LA PREñez.

CANTIDAD	DIAS	GRAMOS	TOTAL	COSTOS
----------	------	--------	-------	--------

1.272,85	60	113	8.629.923	\$9.309.631,24
----------	----	-----	-----------	----------------

CONEJINA

PRECIO	KILO	UNIDAD	GRAMO
43.150,47188	40	1.078,761797	1.0787618

TOTAL COSTO DE RECRÍA

COSTO DE COMPRA \$12.728.500

COSTO DE ALIMENTO \$9.309.631

TOTAL \$22.038.131

SE DIFERENCIA LOS COSTOS DE COMPRA DE LOS CONEJOS A DOS AÑOS QUE ES LA VIDA ÚTIL DE PRODUCCIÓN

COSTO	PERIODO MES	PERIODO DE AMORTIZACIÓN
22.038.131	730	30.189,22088

ESTE COSTO DE AMORTIZACIÓN SE LE APLICA AL TOTAL DE LA PRODUCCIÓN DE LAS CONEJAS EN FASE REPRODUCTIVA.

CANTIDAD	PERIODO DEL MES	CANTIDAD POR PARTO	TOTAL PRODUCCIÓN	CANTIDAD DE CONEJAS	PARTOS	CANTIDAD DE GAZAPOS
1	16	8	128	1146	18329	146.632,32

TENEMOS UNA PRODUCCIÓN ESPERADA DE LAS 600 CONEJAS EN SU VIDA REPRODUCTIVA DE 146.632,2 CONEJOS PARA LA FASE DE CRÍA.

COSTO PERIODO POR CAMADA				
COSTO	CANTIDAD DE GAZAPOS	COSTO DE GAZAPOS	PERIODO DE GAZAPOS	TOTAL COSTO PERIODO
\$22.038.131	146.632,2	146,2951821	9165	\$1.377.383

11.7.2 COSTO DEL 2011

DEPARTAMENTO DE PREÑEZ

PRODUCTO CARNE DE CONEJO.

PARA LA PRODUCCIÓN DE 1146 CONEJAS Y 127 REPRODUCTORES

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 1.377.383,20

SON TRES DÍAS DE PREÑEZ

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIARIOS	DÍAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1146	113	3	388.346,535	1.0787618	\$418.933,4059
CONEJOS		DÍAS	TOTAL GRAMOS		TOTAL COSTO

	ALIMENTO * GRAMOS DIAROS			COSTO GRAMOS	
102	120	3	36720	1.0787618	\$39.612,13318

COSTO GESTACIÃ N

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIAROS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1146	180	30	6.186.051	1.0787618	\$6.673.275,492
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIAROS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
102	120	20	367.200	1.0787618	\$396.121,3318

COSTO DE PERIODO LACTANTES

CONEJAS	ALIMENTO * GRAMOS DIAROS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
1146	250	30	48.591.737,5	1.0787618	\$9.268.438,184
CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS DIAROS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
102	120	8	97.920	1.0787618	\$105.632,3552

SON TRES DIAS DE PREÃ EZ \$ 458.545,5391

COSTO DE GESTACIÃ N \$ 7.069.396,824

COSTO DE PERIDO DE LATANTES \$ 9.374.070,539

TOTAL COSTO ALIMENTICIO \$ 16.902.012,9

COSTO DEL DEPATAMENTO ANTERIOR \$ 1.377.383,20

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE PREÃ EZ \$ 16.902.012,9

TOTAL COSTO \$ 18.279.396.1

11.7.3 COSTO DEL 2011

DEPARTAMENTO DE LEVANTE

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 1146 CONEJAS Y 127 REPRODUCTORES

SON CUARENTA DIAS DE LEVANTE

CONEJOS	ALIMENTO * GRAMOS	DIAS	TOTAL GRAMOS	COSTO GRAMOS	TOTAL COSTO
----------------	------------------------------	-------------	-------------------------	-------------------------	--------------------

	DIARIOS				
9.164,52	113	40	41.423.630,4	1.0787618	\$44.686.230

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$ 18.279.396,1

COSTO DEL DEPARTAMENTO DE LEVANTE \$ 44.686.229,96

TOTAL COSTO \$ 62.965.626,07

11.7.4 COSTO DEL 2011

DEPARTAMENTO DE SACRIFICIO

PRODUCTO: CARNE DE CONEJO

PARA LA PRODUCCION DE 1146 CONEJAS Y 127 REPRODUCTORES

COSTOS FIJOS UNITARIOS	PRODUCCION	COSTO	
429	9165	\$ 3.933.623	
CONCEPTO	VALOR	PRODUCCION	COSTO
MOD	472.4337336	9165	\$4.329.628,4

COSTO DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR \$62.965.626

COSTO DEL DEPARTAMENTO \$ 8.263252

TOTAL COSTO \$ 71.228.877,78876338

11.7.5 ASIGNACIÓN DEL COSTO POR UNIDAD.

11.7.5.1 CONEJINA

PRECIO	KILLO	COSTO KILO	COSTO GRAMO
\$43.150.47188	40	\$1.078,761797	1.0787618

11.7.5.2 COSTOS ASIGNADOS AL CONEJA

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL
PREÑEZ	3	113	339	\$ 1.0787618	\$ 365,70024
GESTACIÓN	30	180	5400	\$ 1.0787618	\$ 5.825,3137
DESTETE	30	250	7500	\$ 1.0787618	\$ 8.090,7134
TOTAL					\$14.281,7274

11.7.5.3 COSTO DEL CONEJO REPRODUCTOR

PERIODO	DIAS	GRAMOS DIARIOS	TOTAL	COSTO UNIDAD	TOTAL	VIDA UTIL 2 AÑOS
ANUAL	365	120	43800	\$1.0787618	\$47.249.77	\$94.499,53

11.7.5.4 COSTO DE EL DESTETE

PERIODO	DIAS		TOTAL		TOTAL
----------------	-------------	--	--------------	--	--------------

		GRAMOS DIARIO		COSTO UNIDAD	
CICLO	40	113	4520	\$1.0787618	\$4.876,003

11.7.5.5 COSTO DE UN CONEJO EN LA ALIMENTACION

DETALLE	COSTO	CONEJOS	COSTO DEL CONEJO
COSTO DE MADRE	\$ 14.281,73	10	\$1.428,17
COSTO DE PADRE	\$ 47.249,77	640	\$73,83
COSTO DEL CONEJO	\$ 4.876,003		\$4.876,00
COSTO TOTAL			\$5.378,00

COSTO ANUAL ES DE \$38.872,50

CONEJAS	PARTO	CONEJO	TOTAL
10	8	8	640

11.7.5.6 COSTO DE LA JAULA PARA LA CRIA Y LEVANTE

DETALLE	MEDIDA (cm)	VALOR	TOTAL
ANGULO	900	\$ 30	\$27.261
MAYA	600	\$ 43	\$25526
LAMINA GALVANIZADA	300*60		\$29.172
SOLDADURA	1 LIBRA		\$42.543
COMEDEROS			\$12.155
MOD			\$24.310
TOTAL			\$160.967
7 JAULLAS	COSTO UNIDAD	TOTAL	
49 REJAS	\$ 1160967	\$ 1126769	
44	MADRES		
5	MACHOS		

11.7.5.7 ASIGNACIÓN DE COSTOS FIJOS

COSTO DE LA JAULA \$ 40.241,76542

COSTO DIARIOS \$ 22,0502

COSTO TOTAL \$ 1.389,167793

LA DEPRECIACIÓN DE LAS JAULAS ES DE CINCO AÑOS

DETALLE		GAZAPOS		GAZAPOS * 5		COSTO DEL CONEJO	
REPRODUCTORAS		640		3200		12,57555169	
LEVANTE		64		320		125,7555169	
REPRODUCTOR		64		320		125,7555169	
DETALLE	COSTO	MADRES	COSTO MADRE	PARTOS	TOTAL PARTOS	COSTO UNITARIO	
ARRIENDO	\$4.375.823	1146	\$3.820	64	73316	\$59,68428	
AGUA	\$875.165	1146	\$764	64	73316	\$11,9369	

ENERGIA	\$960.000	1146	\$1.600	64	73316	\$15,915
MOD	\$28.495.968	1146	\$47.493	64	73316	\$472,4333
DETALLE	COSTO	AÑ OS	AÑ O	PERIODO	PARTOS	DEPRECIACION
GALPON	\$10.667.436	15	\$711.162	8	9165	\$ 78

COSTOS VARIABLES \$ 6.850,43

COSTO FIJOS \$ 429

TOTAL \$ 7.279,66

11.8 TABLA 7 FLUJOS DE CAJA LIBRE

AÑ OS	2007	2008	2009	2010	2011
UTILIDAD NETA	52.518.294	128.531.982	145.368.526	236.135.891	296.835.534
(+) DEPRECIACION	21.528.199	45.111.895	70.018.422	96.823.509	131.002.034
(+) INTERESES	6.577.299	6.847.602	4.263.589	4.045.288	2.828.034
(=) FRUJO DE CAJA BRUTO	80.623792	180.491.479	219.650.537	337.004.687	430.666.266
(-) KTNO	48.811331	62.670.495	77.269.996	72.116737	87.403.632
(-) AUMENTO DE ACTIVOS FIJOS POR REPOSICION	0	0	14.570.271	11.267.694	23.798.122
FLUJO DE CAJA LIBRE	31.812.461	117.820.985	127.810.269	253.620.256	319.464.512

GRAFICO 1

En la siguiente grafica nos muestra como cada año la empresa alcanza mas solvencia económica para poder brindarle a los inversionista mas rentabilidad por el dinero invertido.

11.9 ESTADOS FINANCIEROS

11.9.1 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2007

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$56.100.000

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO \$52.382.256

SEMOVIENTES \$ 6.600.000

DIFERIDOS

COSTO PAGADOS POR ANTICIPADO \$1.500.000

TOTAL ACTIVOS \$116.582.256

PASIVOS

OBLIGACIONES FINANCIERAS

BANCOS NACIONALES \$69.949.354

TOTAL PASIVOS \$69.949.354

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL \$46.632.902

PASIVO MAS PATRIMONIO \$ 116.582.256

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.92 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 30 DE JUNIO

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$ 54.000.000 100%

COSTO DE VENTA \$ 33.806.841 62.61%

UTILIDAD BRUTA \$ 20.193.159 37.39%

GASTOS LEGALES \$ 1.250.000

PUBLICIDAD \$ 1.100.000

DOTACIÃ N \$ 500.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$ 17.343.159 32.12%

INGRESOS NO OPERACIONALES

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 595.992

GASTOS NO OPERACIONALES

FINANCIEROS \$ 3.258.584

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 14.680.567 27.19%

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 5.138.198

UTILIDAD LIQUIDA \$ 9.542.368 17.67%

RESERVA LEGAL \$ 954.237

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 8.588.132 15.90%

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.3 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE JULIO DEL 2007

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$ 51.288.290

CAJA \$ 533.191 \$ 51.821.481

DEUDORES

ANTICIPO DE RENTA \$ 34.854 \$ 34.854

INVENTARIO \$ 15.034.667

SEMOVIENTES \$15.034.667

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO \$52.382.256

DEPRECIACIÃ N \$ 1.754.033 \$ 50.628.223

SEMOVIENTES \$ 10.571.385

AMORTIZACIONES \$ 660.712 \$ 9.910.673

TOTAL ACTIVOS \$ 116.582.256

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 64.120.241

BANCOS NACIONALES \$ 64.120.241

IMPUESTO GRAVÃ“MENES Y TASAS RENTA \$ 5.138.198

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 5.138.198

PASIVOS ESTIMADOS Y PROVISIONES

CESANTIAS \$ 809.364

INTERESES \$ 8.094

PRIMA DE SERVICIO \$ 809.364

VACACIONES \$ 369.366

TOTAL PASIVOS \$ 71.254.627

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTE SOCIAL \$46.632.902

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 8.588.132

RESERVA LEGAL \$ 954.237

TOTAL PATRIMONIO \$ 56.175.271

ACTIVOS MENOS PASIVOS \$ 56.175.271

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.4 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$270.000.000 100%

COSTO DE VENTA \$169.034.205 62.60%

UTILIDAD BRUTA \$ 100.965.795 37.39%

GASTO OPERACIONALES \$ 5.250.000 1.94%

GASTOS LEGALES \$ 1.250.000

PUBLICIDAD \$ 3.000.000

DOTACIÃ N \$ 1.000.000

DIVERSOS \$ 450.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$ 95.265.795 35.28%

INGRESOS NO OPERACIONALES \$ 1.086.366 0.40%

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 1.086.366

GASTOS NO OPERACIONALES \$ 6.577.299 2.43%

FINANCIEROS \$ 6.577.299

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 89.774.862 33.2%

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 31.421.202 11.6%

UTILIDAD LIQUIDA \$ 58.353.660 21.67%

RESERVA LEGAL \$ 5.835.366 2.16%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 52.518.294 19.45%

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.5 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2008

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$78.777.048

CAJA \$ 13.469.627 \$ 92.246.675 44,32%

DEUDORES

CLIENTES \$22.500.000

ANTICIPO DE RENTA \$ 34.854 \$ 22.534.854 10,83%

INVENTARIO \$ 39.441.317 18.95%

SEMOVIENTES \$39.441.317

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIO \$ 58.639.479

DEPRECIACIÃ N \$ 12.278.231 \$ 46.361.248 22.28%

SEMOVIENTES \$ 12.157.093

AMORTIZACIONES \$ 4.624.984 \$ 7.532.109 3,62%

TOTAL ACTIVOS \$ 208.116.202 100%

PASIVOS

CORRIENTES \$ 13.129.986

CUENTAS POR PAGAR

PROVEEDORES \$ 13.129.986

OBLIGACIONES FINANCIERAS A CORRTO PLAZO \$ 12.551.348

BANCOS NACIONALES \$ 12.551.348

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 46.027.105

BANCOS NACIONALES \$ 46.027.105

IMPUESTOS GRAV Y TASAS DE RENTA \$ 31.421.202

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 31.421.202

TOTAL PASIVOS \$ 103.129.640 49.55%

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTES SOCIALES \$ 46.632.902 22.41%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 52.518.294 25,24%

RESERVA LEGAL \$ 5.835.366 2.8%

TOTAL PATRIMONIO \$ 104.986.562 50,446%

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO \$208.116.202

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.6 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2008

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$569.835.000 100%

COSTO DE VENTA \$338.118.123 59.33%

UTILIDAD BRUTA \$ 231.716.877 40.66%

GASTO OPERACIONALES \$ 5.000.000 0.87%

GASTOS LEGALES \$ 950.000

PUBLICIDAD \$ 3.000.000

DOTACIÃ N \$ 1.050.000

DIVERSOS \$ 550.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$ 226.166.877 39.69%

INGRESOS NO OPERACIONALES \$ 393.515 0.06%

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 393.515

GASTOS NO OPERACIONALES \$ 6.847.602 1.20%

FINANCIEROS \$ 6.847.602

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 219.712.790 38.5%

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 76.899.476 11.6%

UTILIDAD LIQUIDA \$ 142.813.313 25.06%

RESERVA LEGAL \$ 14.281.331 2.50%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 128.531.982 22.5%

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.7 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2009

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$ 280.450.258

CAJA \$ 18.534 **\$280.468.792 71,28%**

DEUDORES

CLIENTES \$47.486.250

ANTICIPO DE RENTA \$ 27.546 \$ **47.513.796 12,08%**

INVENTARIO \$ 37.922.992 9,64%

SEMOVIENTES \$37.922.992

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIO \$58.639.479

DEPRECIACIÃ N \$ 34.070.833 \$ **24.568.646 6,24%**

SEMOVIENTES \$14.032.040

AMORTIZACIONES \$ 11.041.062 \$ **2.990.978 0,75%**

TOTAL ACTIVOS \$393.465.205 100%

PASIVOS

CORRIENTES \$ 22.738.748 8,47%

CUENTAS POR PAGAR

PROVEEDORES \$ 22.738.748

OBLIGACIONES FINANCIERAS A CORRTO PLAZO \$ 12.709.779

BANCOS NACIONALES \$ 12.709.779

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 33.317.326 8,47%

BANCOS NACIONALES \$ 33.317.326

IMPUESTOS GRAV Y TASAS DE RENTA \$ 76.899.476 19,54%

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 76.899.476

TOTAL PASIVOS \$ 145.665.329 37,02%

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTES SOCIALES \$ 46.632.902 **11,85%**

UTILIDAD ACUMULADA \$ 52.518.294 **13,35%**

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$128.531.982

RESERVA LEGAL \$ 20.116.697 **5,11%**

TOTAL PATRIMONIO \$ **247.799.876 62,79%**

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO \$393.465.205

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.8 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2009

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$625.711.284 100%

COSTO DE VENTA \$367.534.788 58,738 %

UTILIDAD BRUTA \$ 258.176.496 41.261%

GASTO OPERACIONALES \$ 5.200.000 0.8311 %

GASTOS LEGALES \$ 997.500

PUBLICIDAD \$ 3.100.000

DOTACIÃ N \$ 1.102.000

DIVERSOS \$ 600.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$252.376.493 40,33%

INGRESOS NO OPERACIONALES \$ 380.300 0,06 %

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 380.300

GASTOS NO OPERACIONALES \$ 4.253.589 0,68 %

FINANCIEROS \$ 4253.589

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 248.493.208 39,71%

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 86.972.623 13.9%

UTILIDAD LIQUIDA \$ 161.520.585 25,81%

RESERVA LEGAL \$ 16.152.058 2.58%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 145.368.526 23.23.5%

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGA

11.9.9 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2010

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$ 401.619.108

CAJA \$ 17.827.581 **\$419.446689 74,16%**

DEUDORES

CLIENTES \$ 52.142.607

ANTICIPO DE RENTA \$ 27.546 **\$ 52.170.153 9,224%**

INVENTARIO \$ 62.234.678 9,64%

SEMOVIENTES \$62.234.678

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIO \$73.552.527

DEPRECIACIÃ N \$ 51.749.879 **\$ 21.802.648 3,85%**

SEMOVIENTES \$28.187.513

AMORTIZACIONES \$ 18.268.543 **\$ 9.918.970 1,75%**

TOTAL ACTIVOS \$565.573.138 100%

PASIVOS

CORRIENTES \$ 37.107289

CUENTAS POR PAGAR

PROVEEDORES \$ 37.107.289

OBLIGACIONES FINANC A CORRTO PLAZO \$ 15.292.598

BANCOS NACIONALES \$ 15.292.598

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 16.880.167 2,98%

BANCOS NACIONALES \$ 16.880.167

IMPUESTOS GRAV Y TASAS DE RENTA \$ 86.972.623 15,38%

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 86.972.623

TOTAL PASIVOS \$ 156.252.677 27,63%

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTES SOCIALES \$ 46.632.902 **8,25%**

UTILIDAD ACUMULADA \$ 181.050.276 **32,01%**

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$145.368.526

RESERVA LEGAL \$ 36.268.756 **6,41%**

TOTAL PATRIMONIO \$ 409.320.461 72,373%

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO \$565.573.137

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.10 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2010

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$957.583.302 100%

COSTO DE VENTA \$544.059.388 56,816 %

UTILIDAD BRUTA \$ 413.513.914 43.18%

GASTO OPERACIONALES \$ 5.325.000 0.5561%

GASTOS LEGALES \$ 1.047.375

PUBLICIDAD \$ 3.120.000

DOTACIÃ N \$ 1.157.625

DIVERSOS \$ 550.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$407.633.914 42,56%

INGRESOS NO OPERACIONALES \$ 62.469 0,006%

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 62.469

GASTOS NO OPERACIONALES \$ 4.045.288 0,422%

FINANCIEROS \$ 4.045.288

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 403.651.095 42,15%

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 141.2770.883 14,75%

UTILIDAD LIQUIDA \$ 262.373.212 27,39%

RESERVA LEGAL \$ 26.237.321 2,74%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 236.135.891 24,659%

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.11 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2011

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$ 732.445.290

CAJA \$ 6.176.916 **\$738.622.206 85,2%**

DEUDORES

CLIENTES \$79.798.609

ANTICIPO DE RENTA \$ 0 **\$ 79.798.609 9,204%**

INVENTARIO \$ 29.425.417 3,39%

SEMOVIENTES \$29.425.417

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIO \$84.820.221

DEPRECIACIÃ N \$ 70.099.676 **\$ 14.720.545 1,70%**

SEMOVIENTES \$31.116.069

AMORTIZACIONES \$ 26.723.833 \$ 4.392.236 0,51%

TOTAL ACTIVOS \$866.959.012 100%

PASIVOS

CORRIENTES \$37.107.289 CUENTAS POR PAGAR

PROVEEDORES \$ 37.107.289

OBLIGACIONES FINANCIERAS A CORRTO PLAZO \$ 16.880.16

BANCOS NACIONALES \$ 16.880.167

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 0

BANCOS NACIONALES \$ 0

IMPUESTOS GRAV Y TASAS DE RENTA \$ 141.277.883 16,30%

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 141.277.883

TOTAL PASIVOS \$ 195.265.673 22,52%

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTES SOCIALES \$ 46.632.902 5,38%

UTILIDAD ACUMULADA \$ 326.418.803 37,65

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$236.135.891

RESERVA LEGAL \$ 62.506.077 7,21%

TOTAL PATRIMONIO \$ 671.693.673 77,477%

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO \$866.959.012

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.9.12 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

ESTADO DE RESULTADO O DE GANANCIAS Y PERDIDAS

PERIODO: 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2010

INGRESOS OPERACIONALES

AGRICULTURA GANADERIA Y CAZA Y SIVICULTURA \$1.154.683.253 100%

COSTO DE VENTA \$641.059.900 55,518 %

UTILIDAD BRUTA \$ 513.623.353 44,48%

GASTO OPERACIONALES \$ 5.440.250 0,4711 %

GASTOS LEGALES \$ 1.099.744

PUBLICIDAD \$ 3.125.000

DOTACIÃ N \$ 1.215.506

DIVERSOS \$ 587.000

UTILIDAD OPERACIONAL \$507.596.103 43,96 %

INGRESOS NO OPERACIONALES \$ 2.643.100 0,228 %

UTILIDAD EN VENTA DE INVERSIONES \$ 2.643.100

GASTOS NO OPERACIONALES \$ 2.828.034 0,245 %

FINANCIEROS \$ 2.828.034

UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS \$ 507.411.170 43,94 %

IMPUESTOS SOBRE LA RENTA \$ 177.593.909 15,38 %

UTILIDAD LIQUIDA \$ 329.817.260 28,56 %

RESERVA LEGAL \$ 32.981.726 2,85 %

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$ 296.835.534 25,707 %

FIRMA DEL CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE

11.9.13 EMPRESA ROBERT Y ROBERT

BALANCE GENERAL

1 DE ENERO DEL 2012

ACTIVOS

DISPONIBLE

BANCOS \$ 1.036.030.942,3

CAJA \$ 37.603.734 **\$1.073.634.676 87,5 %**

DEUDORES

CLIENTES \$96.223.604

ANTICIPO DE RENTA \$ 0 \$96.223.604 7,84%

INVENTARIO \$ 39.135.424 3.19%

SEMOVIENTES \$39.135.424

PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO

CONSTRUCCIONES Y EDIFICACIO \$108.618.343

DEPRECIACIÃ N \$91.882.416 \$ 16.735.927 1,36%

SEMOVIENTES \$40.450.889

AMORTIZACIONES \$ 39.120.282 \$ 1.330.607 0,11%

TOTAL ACTIVOS \$1.227.060.240 100%

PASIVOS

CORRIENTES \$ 47.955.397

CUENTAS POR PAGAR

PROVEEDORES \$ 47.955.397

OBLIGACIONES FINANC A CORRTO PLAZO \$ 0

BANCOS NACIONALES \$ 0

OBLIGACIONES FINANCIERAS \$ 0

BANCOS NACIONALES \$ 0

IMPUESTOS GRAV Y TASAS DE RENTA \$ 177.593.909 14.47%

RENTA Y COMPLEMENTARIOS \$ 177.593.909

TOTAL PASIVOS \$ 225.549.306 18.38%

PATRIMONIO

CAPITAL SOCIAL

APORTES SOCIALES \$ 46.632.902 3,80%

UTILIDAD ACUMULADA \$ 562.554.694 45,8%

UTILIDAD DEL EJERCICIO \$296.835.534

RESERVA LEGAL \$ 95.487.804 **7,78%**

TOTAL PATRIMONIO **\$1.001.510.935 81,61%**

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO \$393.465.205

FIRMA DE CONTADOR FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

11.10 GRAFICAS COMPARATIVAS

11.10.1 TABLA 8 COMPARACIÓN DE LOS COSTOS Y LAS VENTAS.

AÑO	VENTAS	COSTOS
2007	\$ 270.000.000	\$ 169.034.205
2008	\$ 569.835.000	\$ 338.118.123
2009	\$ 625.711.284	\$ 367.534.788
2010	\$ 957.583.302	\$ 544.069.388
2011	\$ 1.154.683.253	\$ 641.059.900

GRAFICA 2

La siguiente grafica nos muestra como a partir que aumenta la producción los costos se reducen haciendo así que el margen de utilidad bruta de los conejos se ha bastante atractivo para el inversionista ya que si tenemos en cuenta que la mayoría de las erogaciones van para el costo haciendo así que el gasto tenga poca participación en el estado de resulta

11.10.2 TABLA 9 COMPARACIÓN DE LA DEUDA CON EL PATRIMONIO

AÑO	PASIVO	PATRIMONIO
2007	49,55%	50,45%
2008	37,02%	62,98%
2009	27,63%	72,37%
2010	22,52%	77,48%
2011	18,38%	81,62%

GRAFICO 3

La siguiente grafica muestra como la empresa cuando pasan los años alcanza una mayor solvencia, esto debido a los altos índices de rentabilidad que deja la carne de conejo

11.10.3 TABLA 10 PRODUCCIÓN ESPERADA

AÑO	PRODUCCION
2007	12000
2008	13500
2009	14500
2010	15000
2011	15800

GRAFICO 4

Como se alcanzan a visualizar en al grafica cada año la empresa tiene que alcanzar un nivel de crecimiento de un 15% y para que esta meta se cumpla la producción por camadas tiene que aumentar como se aprecia en el cuadro y la grafica.

11.10.4 TABLA 11 MARGEN DE UTILIDAD VERSUS COSTOS

AÑO	MARGEN BRUTO DE UTILIDAD	COSTOS
2007	37,39%	62,61%
2008	40,66%	59,34%
2009	41,26%	58,74%
2010	43,18%	56,82%
2011	44,48%	55,52%

GRAFICO 5

La siguiente cuadro nos muestra como cada vez al haber una mayor producción se incrementa el margen bruto y la empresa alcanza mayor solvencia y estabilidad, esto solo confirma en alto nivel de rentabilidad que puede alcanzar la empresa si aumenta la productividad

11.10.5 TABLA 12 RAZONES CORRIENTES

AÑO	RAZON CORRIENTE
2007	2,7
2008	3,26
2009	3,83
2010	4,34
2011	5,36

GRAFICO 6

Esto solo muestra como cada vez la empresa adquiere una mayor solvencia todo esto debido a como se muestra en la grafica tres la empresa cada vez ve menos cometidos sus activo y que debido al alto nivel de liquidez la empresa no requiere endeudarse y por lo tanto las obligaciones que adquiere a corto plazo se pueden cubrir con mayor eficiencia.

11.11 TABLA 13 INDICADORES FINANCIEROS

INDICADORES	2007	2008	2009	2010	2011
RAZON CORRIENTE	2,7	3,26	3,83	4,34	5,36
PRUEBA ACIDA	2,36	2,91	3,47	4,11	5,21
SOLIDEZ	2,02	2,7	3,62	4,44	5,44
ENDEUDAMIENTO TOTAL	49,55	37,02	27,63	22,52	18,38
INDEPENDENCIA FINANCIERA	0,50	0,63	0,72	0,77	0,82
PROTECCIÓN DEL PASIVO	0,45	0,32	0,30	0,24	0,21
PROTECCIÓN A LA INVERSIÓN	2,21	3,12	3,35	4,19	4,84
PATRIMONIO INMOVILIZADO	0,99	0,53	0,47	0,32	0,36
ROTACIÓN CARTERA	24	16,28	12,56	14,52	13,12

PERIODO PROMEDIO DE COBRO	15	22,11	28,66	24,80	27,44
ROTACIÓN DE PROVEEDORES	42	41,19	49,05	30,32	19,25
PORC DE UTILIDAD NETA	33,25	38,56	39,71	42,15	43,94
POC DE COSTO DE VENTA	62,61	59,34	58,74	56,82	55,52
PORC DE GASTO OPERAC	0,02	0,01	0,01	0,01	0
MARGEN BRUTO DE UTILIDAD	37,39	40,66	41,26	43,18	44,48
MARGEN OPERATIVO	35,28	39,69	88,28	42,57	43,96
MARGEN NETO	33,25	38,56	39,71	42,15	43,94
RENDIMIENTO DE PATRIMONIO	85,51	88,67	60,71	60,09	50,66
RENTABILIDAD DEL CAPITAL	192,51	4,71	5,33	8,66	10,88
RENTABILIDAD DEL ACTIVO FIJO	43,14	55,84	43,94	46,56	41,35

NOTA: Como se puede observar en los balances y en los indicadores anexados se observa como la empresa tiene un alto grado de liquidez para resolver sus obligaciones, esto lo podemos observar con mas detenimiento en los indicadores de la razón corriente y la prueba ácida donde se observa que ha medida que pasan los años van obteniendo un mas alto grado de confianza esto talvez vez tal vez debido a las políticas de crecimiento que se quiere implementar en el futuro, donde la empresa asegure un crecimiento anual de un 15% estos indicadores solo muestran el amplio margen de ganancias que se obtiene de los conejos cuando se invierte en ellos de una manera adecuada, y si analizamos en indicador de solidez se observa como cada año se ven menos comprometidos los activos en la generación de las obligaciones, para cubrir los costo y los gastos que esta pueda presentar.

Si se analiza mas detenidamente el balance se puede observar como todo este comportamiento es debido a alto margen de rentabilidad que se obtiene por el aprovechamiento de los activos y mismo patrimonio aunque como se aprecia en los indicadores vemos un leve decrecimiento en la rentabilidad del activo como del patrimonio esto es debido al alto nivel de liquidez que en un futuro se pueden convertir en fondo inoficioso.

12. GROSARIO

ACCIONADOR : Poner en acción un mecanismo.

COBERTIZO : Techo ligero y tosco sostenido por tronos o pilastras.

CONSAGUINIDAD: Parentesco de las personas que descienden del mismo.

DESTETAR : Hacer que deje de mamar el niño o las crías de los animales y que

Se mantengan consumiendo alimento.

ESTANDARIZAR: Ajustar un producto a determinadas normas y formas.

EXPLOTAR: Extraer el mineral de una mina.

IDONEA : Adecuado o conveniente.

TECNICA : Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia

Arte , oficio, actividad, etc.

DESECHOS : Lo que queda después de haber escogido lo mejor y mas útil.

ORGANICO : Relativo a los 3rganos o al organismo.

MERCADEO : Comercializar.

DEMANDA: Petici3n de un litigante en un juicio

GAZAPADOS: Cr3a de conejos

HIBRIDISMO : Se dice del animal o vegetal que proviene de dos individuos

LACTANCIA: Periodo de la vida en que la criatura mama

PIENSO: Porci3n de alimento seco a animales

RECRIA : Acci3n y efecto de criar

RECRIAR: Fomentar a fuerza de pastos y pienso, el desarrollo de potros u otros

animales criados en regi3n distinta

13. CONCLUSIONES

- La carne de conejo es un producto de f3cil manejo, que deja muy buenos m3rgenes de rentabilidad, para los que piensen invertir en esto.
- a pesar de la poca acogida de este producto en la ciudad de Palmira, este producto se convierte en una alternativa de inversi3n para la peque±a y medianas empresas ya que es un producto sano y con altos grados de niveles nutricionales.
- se espera que este manual sirva de apoy3 para los que quieran invertir en este producto. Ya que en esta ciudad no se encuentra un material id3neo que mezcle la parte operativa y la financiera para la generaci3n de este producto.
- a pesar de que la inversi3n conejo puede un poco costosa mas que todo en las instalaciones se tiene que hacer para as3 poder asegurar un bien de una excelente calidad que genere una alta rentabilidad.

14. RECOMENDACIONES

- A pesar de ser una buena alternativa de inversi3n se recomienda buscar una persona con una buena formaci3n ya que esta especie a pesar de ser de f3cil manejo requieren de mucho cuidado.
- debido al alto grado de liquidez que general los conejos es recomendable diversificar disponible e otros tipos de actividades para que no se formen fondos inoficiosos.
- Se deben destinar un rublo de la utilidad para la investigaci3n de alternativas como alimentaci3n y gen3tica para mejorar la producci3n.

15. RECURSOS DISPONIBLES

Sena.

ICA.

Universidad Antonio Nari±o.

Internet

Texto como (libros, revistas.).

Proyectos de inversión competitivos.

Elbar Ramírez & Margot Cajigas R

Universidad Nacional de Colombia

Análisis Financiero Principios y Métodos.

Jerry A. Viscione.

Limusa

Noriega Editores.

Universidad nacional de colombia

Folletos.

Criaderos.

Diario, Colombia

Núcleo Universitario Rafael Rangel, Universidad de Los Andes. Trujillo. E

16. BIBLIOGRAFÍA

Internet.

AMBROSINI, G. 1968 La chinchilla. Cría y explotación. ED. Andro, Barcelona España.

El ICA (Métodos de alimentación).

El Sena.

LEBAS et al, 1986 el conejo. Cría y patología. roma: FAO 1986

Actualisece.com

Estatuto Tributario

La universidad nacional(sede Palmira).

FUENTE: CAMARA DE COMERCIO.

FUENTE.: FINAGRO

FUENTE: ICA

FUENTE: UNIVERSIDAD NACIONAL

FUENTE: ICA

FUENTE : ICA

FUENTE : FONDO NACIONAL DE GANADERIA

INEDERENA

FUENTE: DANE

FUENTE: ESTATUTO TRIBUTARIO

12