



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO
Unidad Laguna**

**División Regional de Ciencia Animal
Departamento de Producción Animal**



Programa Analítico

Cunicultura

Fecha de elaboración: Mayo/2006

Fecha de actualización: Noviembre/2010



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO**
Unidad Laguna
**Programa de Medicina Veterinaria y
Zootecnia**

División Regional de Ciencia Animal
Departamento de Producción Animal



PROGRAMA CUNICULTURA

Jefe Departamento Producción Animal	M.V.Z. Jesús Gaeta Covarrubias
Coordinador Ciencia Animal	M.V.Z. Rodrigo Isidro Simón Alonso

Nombre de la Unidad Académica	Departamento de Producción Animal
Nombre del subprograma Académico	Sub-academia Cunicultura
Fecha de elaboración Mayo 2006	Clave PARA-477
Fecha de actualización Noviembre 2010	
MAESTROS	M.C. JOSÉ DE JESÚS QUEZADA AGUIRRE M.V.Z. MANUEL DE JESÚS ORTEGA VARGAS

1. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA Cunicultura.

2. SEMESTRE: Segundo y cuarto

3. CICLO: Básico.

4. ÁREA: Producción Animal

5. CARÁCTER: Optativa

6. CLAVE:

7. DURACIÓN: 16 semanas

Horas por Semana: Teóricas 2 Prácticas 1

8. MODALIDAD: Curso.

8.1 TIPO DE ASIGNATURA: Teórico-Práctica.

10. OBJETIVO GENERAL

Conocer al conejo como una especie altamente productiva de proteína de origen animal para la alimentación del humano y con un elevado potencial de desarrollo a través de la obtención de diferentes productos y subproductos así como promover el interés para la explotación zootécnica de esta especie.

11. UNIDADES TEMÁTICAS

Unidad 1

Introducción a la Cunicultura

Objetivo: Reconocer a la Cunicultura como una parte de la ganadería a través de la información básica de las características biológicas del conejo para su desarrollo en una sociedad como la nuestra.

1. La Cunicultura como parte de la Ganadería
2. Perspectivas de desarrollo de la Cunicultura dentro de nuestra sociedad
3. Situación de la Cunicultura en México y el mundo
4. Taxonomía. Origen y evolución del conejo. Diferencias entre conejos y liebres

Unidad 2

Usos principales del conejo doméstico

Objetivo: Conocer los usos del conejo a través de sus diferentes productos y subproductos, destacando la alta capacidad de producción de carne de excelente calidad para el beneficio de una sociedad como la nuestra.

1. En conejo como productor de carne de excelente calidad.
 - a. Capacidad del conejo para producir carne. Capacidad reproductiva de la coneja vientre. Velocidad de crecimiento. Rendimiento en canal y proporción carne-hueso.
 - b. Propiedades nutricionales.
 - c. Calidad de la carne, desde el punto de vista de la Salud Pública. Libre de antibióticos y residuos de productos biológicos.
-

- d. Principales razas cunícolas especializadas en la producción de carne. Nueva Zelanda, California, Chinchilla y otras de menor impacto.
2. Otros usos del conejo:
 - a) Como productor de piel. Razas más representativas (Rex, Chinchilla, California, Nueva Zelanda, Mariposa, Gigante de Flandes y otras)
 - b) Como productor de pelo. La raza Angora.
 - c) Como sujeto experimental. El Conejo Nueva Zelanda Blanco.
 - d) Como animal de compañía (mascota)
 - e) Industrialización de carne, y piel.

Etología del conejo

Objetivo Conocer el comportamiento del conejo en forma natural para poder implementar un manejo adecuado en forma de cautiverio y poder explotar en forma intensiva y adecuada a esta especie.

Aspectos Biológicos

Objetivo Conocer en forma comparada con otras especies los aspectos anatómicos y fisiológicos de su aparato digestivo y reproductor, así como sus constantes fisiológicas.

Aspectos con el medio ambiente

Objetivo.- conocer el efecto del medio ambiente sobre la reproducción de los conejos
Conocer el efecto de los cambios del medio ambiente como el frío, calor, vientos, humedad etc.

Reproducción

Objetivo.- conocer y aplicar las técnicas mas adecuadas para la reproducción en forma intensiva de los conejos.

Sementales. Número de hembras para cubrir, Edad para reproducir, espermatogenesis, número de servicios, horas luz, tiempo de utilidad como semental, sistemas de servicio.

Hembras, edad para reproducción Ciclo estral, diagnostico de celo, sistemas de servicio, inseminación artificial, Diagnostico de gestación, seudo –gestación, preparación hembra para parto, colocación de nidos, supervisión de estos durante el parto

Gazapos, manejo de la cría, sexado, pesado, destete, selección para engorda y reemplazo.
Manejo reproductivo Necesidades de mercado

Aspectos generales de los alojamientos destinados a los conejos

Objetivo: Conocer los aspectos generales de los diferentes alojamientos destinados a los conejos, destacando su influencia potencial sobre la generación de productos y subproductos y la importancia de la higiene de las instalaciones para garantizar la obtención de productos de alta calidad.

Tipos básicos de instalaciones:

- a) Familiar o de traspatio.
- b) Semiindustrial o Semitecnificada.
- c) Industrial o Tecnificada.
- d) Ventajas y desventajas. De C/u.

Características generales del equipo cunícola básico:

- a) Jaulas.
- b) Comederos.
- c) Bebederos.
- d) Nidales.

Importancia de las instalaciones sobre los productos cunícolas finalmente obtenidos.

Importancia de las prácticas sanitarias sobre los productos cunícolas finalmente obtenidos.

- a) Utilización de la indumentaria apropiada.
- b) La importancia de la higiene durante los procedimientos aplicados.

12. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

1. Lebas, F.: The rabbit husbandry, health and production. FAO, Roma, Italia. 1997.
2. Martínez, M.A. : Cunicultura. 2ª. Edición. UNAM-FMVZ. México,D.F. 2004.
3. Scheelje, R., Niehaus, R., Wenner, H.K.:. Conejos para carne. Vol. 3. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 2002.

13. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

1. Badui, S.:. Química de los alimentos. Ed. Alhambra mexicana. México, D.F. 1981.
2. Dahal, O.:. Industrialización de la grasa de animales de abasto. No. 10. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 1993.
3. Frey, W.:. Fabricación fiable de embutidos. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 1997.
4. Gómez, J.:. Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos. Ed. A. Madrid Ediciones. Madrid, España. 1995.
5. Guerrero, I., Arteaga, M.:. Tecnología de carnes. Elaboración y preservación de productos cárnicos. Ed. Trillas. México, D.F. 1990.
6. Leveau, J., Bouix, M.:. Microbiología Industrial. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 2000.
7. Madrid, A., Cenzano, I., Vicente, J.M., : Nuevo manual de Industrias Alimentarias. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 1994.
8. Norman, W.:. Conservación de alimentos. Ed. CECSA. México, D.F. 1990.
9. Paine, F., Paine, H.:.Manual de envasado de alimentos. Ed. A. Madrid Ediciones. . Madrid, España. 1994.
10. Scheelje, R., Niehaus, R., Wenner, H.K.:. Conejos para carne. Vol. 3. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 2002.

14. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Exposiciones teóricas de parte del profesor.
- Exposiciones teóricas de parte de los alumnos

15. SUGERENCIAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

- Exámenes escritos
- Participación en clase
- Evaluaciones de los procedimientos prácticos.

16. PERFIL PROFESIOGRÁFICO DE QUIENES PUEDEN IMPARTIR LA ASIGNATURA

- Médicos Veterinarios Zootecnistas con posgrado en el área o con cinco años de experiencia profesional en la misma y con capacitación específica en la elaboración de embutidos.

17. ELABORACIÓN DEL PROGRAMA

MC. JOSÉ DE JESÚS QUEZADA AGUIRRE
M.V.Z. MANUEL DE JESÚS ORTEGA VARGAS