

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TUXTLA

MEDICINA VETERINARIA

MATERIA

ZOOTECNIA DE CONEJOS

ALUMNO

GABRIEL COUTIÑO MENDOZA

FECHA

22 DE SEPTIEMBRE 2020

Alimentarse es una necesidad fisiológica común e imprescindible de todos los seres vivos, sin embargo, el ser humano se distingue por que aprendió a cocinar sus alimentos en un principio debió ingerirlos crudos, secos o podridos, pero acicateado por el hambre y ya con la ayuda fundamental del fuego y con un mínimo esfuerzo, debió haber experimentado y llegando a transformándolos descubriendo más preparaciones, La venta de carne de conejo actualmente es un mercado poco explotado que puede tener un gran potencial, ejemplo claro de ello es el bajo consumo que se tiene en el país comparado con el de otros países. Este producto aporta factores benéficos tanto para la persona que lo produce, como para la persona que lo consume

La mayoría de la población mexicana consume carne de res, cerdo y pollo, respecto a la carne de conejo, es considerablemente baja si la consideramos con la dieta Mediterránea. La carne de conejo presenta varias cualidades respecto a otras especies como es su bajo contenido de colesterol, más barata que la carne de bovino es de buen sabor y fácil digestión, con niveles elevados en aminoácidos, con mayor proporción de ácidos grasos insaturados por lo que es idónea para incluirla en dietas para niños, mujeres, deportistas, personas en edad avanzada; y en diversas situaciones fisiológicas, como embarazo y lactancia, La producción de carne de conejo (*Oryctolagus cuniculus*) en México desde hace tiempo se ha considerado como una actividad agropecuaria secundaria, ya que se contempla que un 95% de la producción nacional es de traspatio y es llevada a cabo de forma familiar, con fines de autoconsumo y venta local la cunicultura o crianza de conejo se practica en sistemas familiares, semitecnificado y tecnificado. Los principales productos del conejo son carne, pelo, piel, ornato y subproductos como el estiércol. Algunas de estas unidades de producción carecen de un registro, adecuado manejo y la supervisión de un Médico Veterinario que mejore la condición de la unidad de igual forma no cuentan con un punto específico de venta de la canal

Uno de los tipos de carne que más se consume en México es de conejo. Su precio es accesible, y además tiene un sabor suave, que gusta mucho entre los mexicanos. Se consume cocinado o en forma de embutido y también en ahumados, brasa, tamales o mixtotes, acompañados por salsas y gran variedad de ingredientes.

En conclusión podemos reportar que la mayoría de la información recabada concuerda con que la carne de conejo es una alternativa de proteína de alto valor biológico para la población mexicana, mejorando la salud de la población de bajos recursos a través del autoconsumo de carne con excelentes propiedades nutricionales ya que aporta el 60% de los requerimientos nutricionales de la dieta humana, además que el conejo cuenta con los beneficios de producir carne en extensiones de terreno muy reducidos y a bajo costo.