

ALUMNA: LISEIDY AYSLETH DOMINGUEZ DIAZ

MATERIA: CONTROL DE CALIDAD

TEMA: METODOS DE CALIDAD

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA



El Conejo y la gastronomía

Existen distintos tipos de explotación animal desde una explotación básica hasta una explotación exótica, lo cual este es el caso de los conejos.

Este tipo de especie ha sido explotada de distintas maneras como en ropa, calzados etc.

En este caso hablaremos de la gastronomía y el consumo de esta especie junto con su impacto.

En algunas literaturas, revistas, blogs, etc comentan que la carne de conejo es saludable para la humanidad y que contiene gran cantidad de nutrientes.

En México es una de las carnes que más se consume, ya que su precio se maneja como accesible, presenta una textura de carne suave y jugosa.

El consumo de este tipo de carne va desde las 100 a 120 gramos por persona al año, debido al poco conocimiento de los nutrientes que aporta.

El consumo de esta especie se inclina más al lado norte como: jalisco, monterrey, guadalajara, torreon, california etc.

Tan solo en el 2014 se calculo que en México se produjeron 11 millones 450 mil 993 pancejas en toneladas de carne.