

**Nombre de alumno: Erik Suriel García Gómez.**

**Nombre del profesor: MVZ. Sandra Edith Moreno López.**

**Nombre del trabajo: Importancia de Cunicultura en México y en Ocosingo.**

**Materia: Zootecnia de Conejos.**

**Grado: 7to Cuatrimestre.**

**Lic. En Medicina Veterinaria y Zootecnia.**

## **IMPORTANCIA DE CUNICULTURA EN MÉXICO Y EN OCOSINGO**

En este ensayo, hablaremos de un tema de mucha importancia, algo que pareciera que apenas se está implementando, pero si nos ponemos a buscar, desde nuestros ancestros existe la llegada y la cría de Conejos, la Cunicultura, la actividad o labor encausada a la producción de conejos, el proceso de cría, engorda y reproducción del conejo, para obtener el máximo beneficio en la venta de sus productos y subproductos, en nuestro País, estas especies es poco explotado tal vez por el desconocimiento de la población sobre el valor nutricional de la carne de conejo, patrones alimenticios y poca información sobre la especie. Para profundizar este tema, y lograr desarrollar, la cunicultura es una actividad que ha logrado gran desarrollo en los países europeos, en México, prácticamente se inicia como actividad de importancia. En Ocosingo la crianza de conejos no es tan demandante, hasta donde tengo conocimiento, contamos con la única granja, con numerosos ejemplares, el mismo propietario tiene una empresa de alimentos y venta de carne en canal, existen otras personas que crían y reproducen estos animales, pero no pasa de los 15 ejemplares, la mayoría de nuestros habitantes tienen a los conejos como mascotas, nos están muy informadas el fin zootécnico que nos brindas estos animales, en una explotación cunícola, el mayor porcentaje de los costos lo incluye la alimentación con el 50-70%, en el mercado se ofrecen alimentos balanceados, consideraciones primordiales son el costo y la calidad, como todos los productos, existen marcas más baratas que son inferiores en calidad frente a los competidores más caros hechos basándose en ingredientes de calidad superior, los comprimidos por su parte pueden ser controlados por su fabricante. El alimento pobre se reflejará en el aspecto y salud del animal, rendimiento a la canal, así como en la calidad reproductora, la carne de conejo constituye una fuente de proteína animal muy apreciada para la alimentación humana, debido a que es carne blanca, magra, sabrosa y tierna, adecuada para ser utilizada en las más variadas dietas, carne rica en proteínas y sales minerales

que otras carnes, podemos considera carne Light por excelencia y especialmente recomendada en casos de enfermedades cardiovasculares, aconsejada para contrarrestar efectos de colesterol y ácido úrico, para tener éxito en la cunicultura es necesario apoyarse en los recientes adelantos científicos, la cunicultura en México ha adquirido en los últimos años un desarrollo productivo y tecnológico siendo una fuente de ingresos para productores dedicados a esta actividad, por lo que buscan técnicas, métodos que favorezcan su producción. Pero en esta crianza existe problemas, los cunicultores han encontrado en sus explotaciones, diarreas como primera causa de muerte, así como casos respiratorios, que juntos son factores que afectan severamente la producción y la economía de los productores. La cría del conejo en nuestro país se ha desarrollado generalmente en pequeña escala para satisfacer solo el consumo de familias, tanto del ámbito rural como urbano, incluso los pocos programas gubernamentales para el fomento de la explotación del conejo han sido mediante “paquetes familiares”. La mayoría de la producción cunícola en México y en Ocosingo, es de traspatio, constituyendo el 90 % de la producción cunícola, el precio de la carne en canal de conejo depende de los factores como el sistema de producción, conversión alimenticia, el costo de 1 kg de carne es elevado en relación con otras especies, esto se debe a que el costo de la producción de carne de conejo con relación a los insumos es alto, la conversión de alimento en carne es de 4.5 kg de alimento por un kg en canal, canal sin cabeza y sin hígado que es un parámetro bajo zootécnico bajo sí se compara con otras especies como el pollo y el cerdo, a pesar del crecimiento en la producción de carne de conejo, aun es bajo el consumo de la carne y esto podría deberse a que existe una escasa tradición culinaria en el país, a la ignorancia y a los atavismos propios de nuestra población con relación al consumo de la carne de conejo. El conejo es un animal herbívoro tan eficiente como los rumiantes para digerir los alimentos fibrosos debido a su flora microbiana y a que practica la cecotofia, especie de talla pequeña, que demanda poco espacio vital, pequeños volúmenes de alimento, menor trabajo físico que otras especies para su atención y puede disponerse de él a nivel casero pues es posible sacrificarlo y

procesarlo sin necesidad de equipo especializado, ni de un local en particular, rastro o matadero. Para finalizar la Cunicultura es parte de la ganadería, animales pequeños que algunas sociedades han integrado a su economía y técnicamente es referido como Microganado, concluyendo el ganado ha sido, es y será una de las principales fuentes de alimento y de trabajo para el hombre, a través del ganado el ser humano ha obtenido, carne, leche, lana y pieles, pero también el cuidado y la producción de los animales ha constituido una actividad económica muy importante, al grado de que la población rural de la mayoría de los países del mundo gira, por así decirlo, alrededor de la ganadería.

### **REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA:**

Gálvez López Carlos Adrián. (2015). La Cunicultura en México. Recuperado de: [http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/p\\_estudios/apuntes\\_zoo/unidad\\_10\\_zootecniacunicola.pdf](http://www.fmvz.unam.mx/fmvz/p_estudios/apuntes_zoo/unidad_10_zootecniacunicola.pdf)

Cunicultura. (2020). Recuperado de: <http://indesol.gob.mx/cedoc/pdf/III.%20Desarrollo%20Social/Cr%C3%ADa%20de%20Animales/Manual%20de%20Cunicultura.pdf>