

**Nombre de alumno: Manuel De Jesús
Tejeda Méndez**

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

Nombre del trabajo: ENSAYO

Materia: ZOOTECNIA EN CONEJOS

Grado: 7TO Cuatrimestre.

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

Ocosingo, Chiapas a 09 de septiembre del 2020.

LA IMPORTANCIA DE LA CUNICULTURA EN MEXICO Y EN CHIAPAS

Para comenzar hablare sobre los costos, ya que estos pueden ser o muy baratos o muy caros, dependiendo del aspecto el cual se quiera manejar ya que se puede alimentar de la manera más tradicional a base de plantas y hojas o se pueden realizar de manera tecnificada con pellets o alimentos creados para ellos pero esto se puede tornar más caro, aunque con este último el animal estará sano y con una muy buena nutrición

El área en donde se tienen que tener a los animales tiene que estar ventilada y las jaulas en la cuales se encontraran deben estar a una altura de por lo menos 50 centímetros del suelo , esto con el afán de que su limpieza sea más fácil y tengan una mejor higiene ya que sabemos que el orín de esta especie es muy fuerte por lo cual se utilizó en algún tiempo para perfumes

Estos animales son muy dóciles y prácticos, a las ves estas tienen muchos fines como lo son la carne, el pelaje, las esencias de perfumes y hasta para la buena suerte según he escuchado, bien pero que benéfico tiene la carne de conejo

Pues bueno 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. Más rica en proteínas y sales minerales que otras carnes. Es carne Light por excelencia y especialmente recomendada en casos de enfermedades cardiovasculares, aconsejada para contrarrestar efectos de colesterol y ácido úrico.

Dicho esto a más de una persona le interesaría comer la carne de conejo lastimosamente en nuestro estado y nuestro municipio I, aun no esta tan famosa o tan aceptada el consumo de estos ya que como son animales de compañía , las personas ven cruel matar y comer a estos animalitos

Muchas personas lo han empezado a consumir y en lo personal es una carne muy rica con un parentesco al de la carne de pollo, todo el tabu que se le tiene a esta carne se pierde al probarla ya que es muy rica y apetitosa , si nuestro Ocosingo se llegara a interesar cada vez más en esta carne , sería un excelente producto para ofrecer a nuestra entidad ,ya que su producción se realizaría de manera constante y sus beneficios como ya los vimos son muy buenos.

Los limitantes o las desventajas de tener una producción de este estilo son el olor que esta emite ya que no todas las personas soportan este olor y habrían muchos detalles con esta , se tendría que realizar por lo menos a 2 kilómetros de la población para evitar problemas pero a su vez la granja tendría que tener más protección ya se a depredadores o a personas de mano larga