



NOMBRE DEL ALUMNO

TADEO ALEJANDRO ABADIA CANCINO

DOCENTE

IAZ. ANA GABRIELA VILLAFUERTE AGUILAR

MATERIA

ZOOTECNIA DE CONEJOS

ENSAYO

## ZOOTECNIA DE CONEJOS

Para descubrir el origen del nombre de la especie, así como de su nombre común, hay que remontarse hasta algunos siglos antes de Cristo. El conejo era un animal desconocido para los griegos y romanos de la Antigüedad que visitaron la península ibérica. El historiador griego Polibio (siglo II a. C.) lo describe por primera vez. Su nombre vernáculo, conejo, proviene del término íbero, que después derivó al término latino cuniculus, y al español conejo. El conejo es una de las especies animales más apreciadas en el mundo; sus características biológicas tan peculiares le han permitido ser valorado en diferentes ámbitos culturales, incluyendo connotaciones cosmológicas, religiosas, nutrimentales, etcétera. A partir de la segunda mitad del siglo XX fue integrado como una especie productiva y como animal de laboratorio; en la actualidad, el conejo también ha sido utilizado como animal de compañía y esto compromete y genera la necesidad de que el Médico Veterinario Zootecnista conozca a fondo la especie.

Pertenece al orden Lagomorfa, se diferencia de los roedores por el segundo par de incisivos superiores. No presentan caninos y los incisivos están separados de los premolares por un espacio denominado diastema. Los incisivos principales tienen un borde cortante y crecen durante toda la vida. Sus ojos son prominentes y con campos visuales independientes y panorámicos, junto con un pequeño campo binocular, lo que le permite un amplio rango de visión. El sentido de la audición y el olfato también están bien desarrollados. Es un animal herbívoro y su aparato digestivo presenta ciertas características de adaptación como por ejemplo la naturaleza de los dientes, la gran producción de bilis, los intestinos voluminosos y el gran ciego terminado en un apéndice vermiforme.

### USOS PRINCIPALES

El conejo produce buena carne en corto tiempo. Para que una vaca produzca 500 kg de carne, necesita por lo menos tres años y 10 tareas de tierra. En ese mismo tiempo, y en 10 metros cuadrados, una coneja produce más de 200 kg. El conejo adquiere cada día más importancia como productor alimenticio, pues su índice de conversión de alimentos es muy alto. Solamente necesita de 2.5 a 3.5 kilogramos de alimentos para producir un kilogramo de carne. La carne de conejo presenta un contenido de proteínas superior a la carne de vaca, y más del doble de las que tiene la carne de cerdo. Comparemos la carne de conejo con otras carnes, y veamos las diferencias alimenticias: Cuadro comparativo del valor de la carne.

La producción de carne de conejo, permite, además, en un sistema extensivo o campesino, el autoabastecimiento de proteína de alta calidad, a partir de los desechos de la huerta familiar. En planteles semi extensivos o de alta productividad satisfacer una demanda creciente de carne baja en grasa y con cortes diferenciados. El rendimiento de los conejos por hectárea de superficie es la más alta, si se le compara con otros herbívoros tales como ganado de carne, ovinos y caprinos.

Para la producción intensiva, las razas más empleadas son: Nueva Zelanda, Californiano e híbridos. Para la crianza casera o familiar es recomendable iniciarse con razas locales, por su mayor rusticidad y resistencia a las enfermedades. En la medida que se adquiere experiencia, se pueden mejorar los ejemplares de mayor productividad, mediante cruces con los mencionados anteriormente.

Una de las características inherentes al subproducto bruto es su heterogeneidad: entre las pieles de conejo sin seleccionar, se encuentran tanto pieles de valor como desechos inutilizables. De ahí la importancia de la tría y de la clasificación en el estadio más precoz posible. La tría es la primera operación.